

# CPV315X

Produktfamilie	Skuffe
Kommerciel højde	14 cm
Type	Vakuumskuffe
Vitality system	Ja







## Æstetik

Æstetik	Classic	Type af stål	Børstet
Farve	Rustfrit stål	Logo	Silketryk
Finish	Fingerproof	Logoplacering	Indeni
Materiale	Rustfrit stål		







## Betjening

Type af betjeningsindstilling	Berøringsbetjening
-------------------------------	--------------------

## Programmer/Funktioner

Vedligeholdelsescyklus	
Vakuum i beholdercyklus	
Chef-funktion	
Svejsning	

## Tekniske egenskaber

						Åbningsmekanisme	Skub-træk	Sikkerhedsmagnetventil	Ja
						Grundmateriale	Rustfrit stål 304	anti-olietilbageløb	
						Låg-materiale	Hærdet glas med ramme		

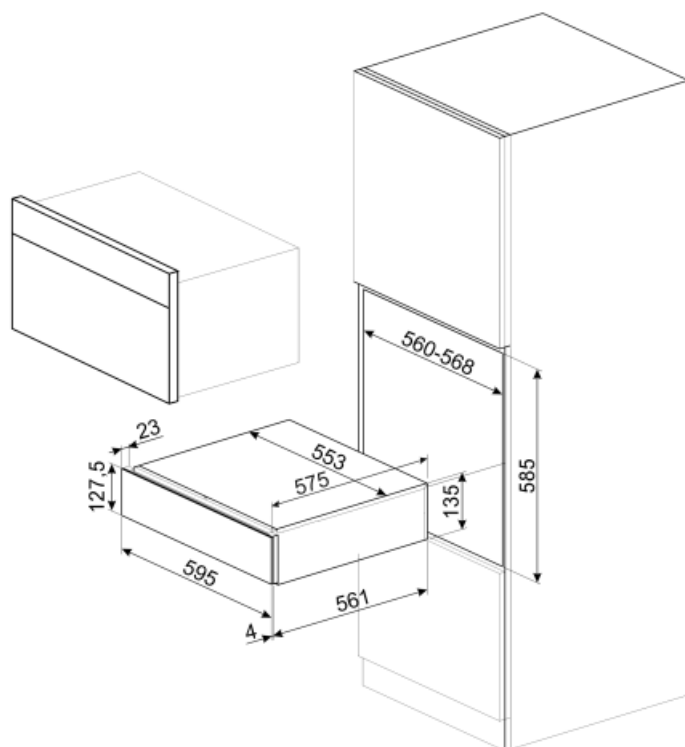
Lågåbning	65° +/- 3°	Affugtningspumpe-cyklus	Ja, automatisk
Skuffe stabiliseringsenhed	Ja	Aktiverer vakuumbjælkens længde	260 mm
Skuffe maksimalt fremspring	453 +/- 2 mm	Aftagelig, tillader vakuumbjælke	Ja
Maks. tilladt vægt	15 kg	Svejsetypen	Dobbelt-fase
Maksimal skuffebelastning, vægt	48 kg	Beskyttende cyklus varighed	1' - 1'20"
Kapacitet	6,5 l	Opnåeligt vakuum	2-10 millibar (99,9%)
Pumpestrøm	4 m <sup>3</sup> /h	Vakuumsensor	Ja, nøjagtighed 10 mbar
		Tilbehør inkluderet	Poser til madopbevaring, Poser til sous-vide-tilberedning

## Elektrisk tilslutning

Stik	(F;E) Schuko	Spænding (V)	220-240 V
Nominel effekt	240 W	Frekvens (Hz)	50-60 Hz
Nuværende	1 A		

## Logistiske oplysninger

Bredde (mm)	597 mm	Produkt højde (mm)	135 mm
Dybde (mm)	570 mm		



---

## Not included accessories

---



### **V BAG 1**

Poser til sous-vide madlavning og konservering, 20x30, 50 stykker



### **V BAG 2**











Poser til sous-vide madlavning og konservering, 25x35, 50 stykker



### **LIFEBOX**

Sæt af 3 beholdere til vacuumskuffe

## Symbols glossary (TT)

- |  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|    | Chef-funktionen veksler mellem kompressions- og dekompressionscyklusser og fremskynder nogle indgreb, såsom marinade eller infusion, der ellers ville kræve meget tid.  |    | Konserveringsvacuumposer. Disse poser tåler temperaturer fra -25 °C til 70 °C (i 2 timer) eller 100 °C (i 15 minutter). Velegnet til spisekammer, køleskab og fryser, de kan ikke bruges til vakuumtilberedning.        |
|    | Vakuum i pose-funktionen garanterer at skabe vakuum i poser, der vælges mellem tre niveauer. Det er også muligt at indstille 0-niveauet for at forsegle posen uden at skabe vakuum.   |    | Stabiliseringsenheden holder skuffen åben, når den bruges, og herved undgår man ved et uheld at lukke den.  |
|    | Sous-vide madlavningsposer. Disse poser har en maksimal temperatur på 85 °C (i 75 timer), 100 °C (i 4 timer) eller 121 °C (i 30 minutter). Velegnet til opbevaring i spisekammer og køleskab, de kan ikke opbevares i fryseren. |    | Vakuum i beholderfunktionen garanterer at skabe vakuum i glas- eller plastbeholdere, der vælger mellem tre forskellige niveauer. Brug kun certificerede beholdere, der er egnede til vakuum og kan modstå 99,9% vakuum. |
|    | Når du indstiller det højeste vakuum i pose / beholderniveau, når det 99,9% vakuum.   |    | Vakuumsensoren garanterer opnåelsen af det maksimale vakuum, der er tilsluttet det indstillede niveau. Hvis værdien ikke nås, er posen ikke forseglet.  |
|  | Maskinen kan indstilles på tre forskellige tætningsniveauer. Det er muligt at indstille det maksimale niveau for at forsegle flere poser på samme tid med en unik cyklus.   |  | Maskinen udfører en dobbeltfasesvejsning, som garanterer forsegling af beskidte og olieagtige poser.  |

## Benefit (TT)

---

### Tryk-træk lågeåbning

Med et enkelt tryk åbnes skuffen og lukkes derefter igen ved at skubbe den tilbage.

### Vitality System

Den kombinerede brug af dampovnen, blastchiller og vakuumskuffen gør det muligt at bevare produktets egenskaber og maksimal smagsforøgelse

### Vedligeholdelsescyklus

3 vedligeholdelsescykler (delikat, vedligeholdelse, sous vide)

### Vakuum i beholdercyklus

3 vakuumniveauer (delikat, medium, stærk)

### Chef-funktion

Perfekte marinader og infusioner takket være Chef-funktion