

CPV315X

Produktfamilie	Schublade
Produkthöhe	15 cm
Produkttyp	Vakuumierschublade Sous-Vide
Vitality System	Ja



Ästhetik

Ästhetik	Classici	Art des Edelstahls	Gebürstet
Farbe	Edelstahl	Markenlogo	Siebdruck
Oberfläche	Anti-Finger-Protektion	Position des	Intern
Material	Edelstahl	Markenlogos	

Bedienelemente

Bedienungsart	Touch
---------------	-------

Programme / Funktionen

Vakuumierung	
Vakuumierung im Behälter	
Chefkoch - Funktion	
Verschweißen	

Technische Eigenschaften

						
Schubladenöffnung	Schublade auf	Teleskop-Vollauszug	Push-Pull-Öffnung (grifflos)	Edelstahl	Sicherheitsventil und Öl- Rücksaugschutz für max. Hygiene	Ja

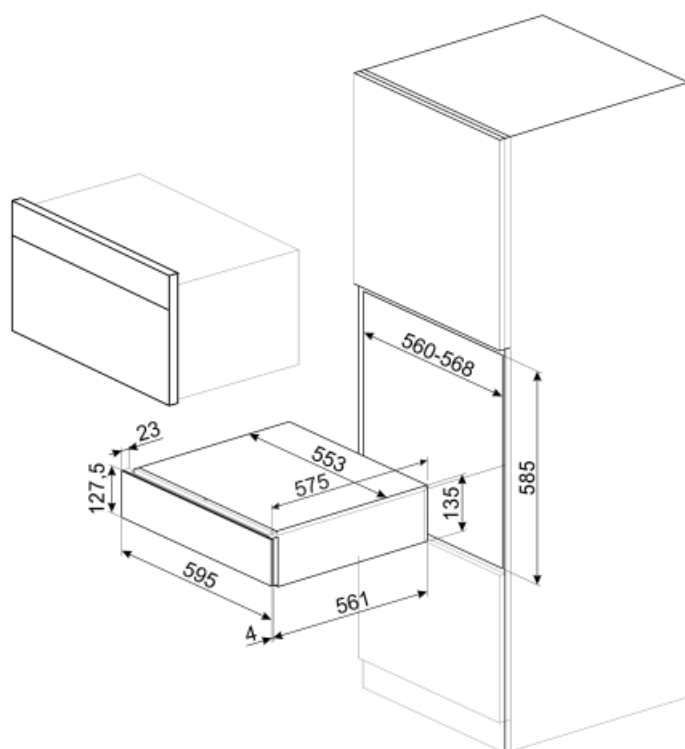
Material der Verschlussabdeckung	Sicherheitsglas mit Rahmen	Trocknung der Vakuumpumpe	Automatisch
Max. Öffnungswinkel der Verschlussabdeckung	65° +/- 3°	Länge der Schweißleiste	260 mm
Schubladen-Stabilisator	Ja	Herausnehmbare Schweißleiste	Ja
Max. Ausladung der Schublade	453 mm +/- 2 mm	Art der Verschweißung	Doppelt
Max. Tragkraft der Schublade	15 kg	Max. Vakuumierdauer	1'-1'20"
Max. Tragkraft des Gehäuses	48 kg	Max. Vakuumierleistung	2-10 mbar (99,9%)
Nutzbare Schubladenvolumen	6,5 l	Vakuumier-Sensor	Ja, Genauigkeit 10 mbar
Pumpenleistung	4 m³/h	Serienzubehör	Vakuumierbeutel für Konservierung, Vakuumierbeutel für Sous-Vide-Cooking

Elektrischer Anschluss

Netzstecker	(F;E) Schuko	Spannung	220-240 V
Elektrischer Gesamtanschlusswert	240 W	Frequenz	50-60 Hz
Absicherung	1 A		

Logistik-Informationen

Produktbreite	597 mm	Produkthöhe	135 mm
Produkttiefe	570 mm		



Sonderzubehör

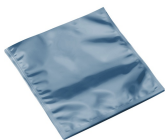
VBAG1



Vakuumierbeutel 20 x 30 cm für Sous-Vide-Garen, Konservierung und Einlagerung, Verpackungseinheit 50 St., kompatibel für:

EinbauVakuumierschubladen. Lagerung für Speisekammer, Kühlschrank, Gefrierschrank und Sous-Vide-Garen im Dampfbackofen. Temperaturbeständig von -40°C bis +120°C.

VBAG2



Vakuumierbeutel 25 x 35 cm für Sous-Vide-Garen, Konservierung und Einlagerung, Verpackungseinheit 50 St., kompatibel für:

EinbauVakuumierschubladen. Lagerung für Speisekammer, Kühlschrank, Gefrierschrank und Sous-Vide-Garen im Dampfbackofen. Temperaturbeständig von -40°C bis +120°C.



LIFEBOX

3 Vakuumierbehälter H: 125, 170, 185 mm, Ø 140 mm für Konservierung u. Einlagerung von druckempfindlichen Lebensmitteln, kompatibel für Einbau-Vakuumierschubladen. Lagerung für Speisekammer oder Kühlschrank. Nicht spülmaschinenfest.

Symbols glossary (TT)



The Chef function alternates compression and decompression cycles and speeds up some operations, such as marinade or infusion, that otherwise would require a lot of time.



Preservation vacuum bags. These bags endure temperatures from -25°C to 70°C (for 2 hours) or 100°C (for 15 minutes). Suitable for pantry, refrigerator and freezer storage, they cannot be used for vacuum cooking.



The vacuum in bag function guarantees to create vacuum into bags choosing among three levels. It is also possible to set the 0 level to seal the bag without creating the vacuum.



The stabilization device maintains the drawer open when used, avoiding closing it accidentally.



Sous-vide cooking bags. These bags endure a maximum temperature of 85°C (for 75 hours), 100°C (for 4 hours) or 121°C (for 30 minutes). Suitable for pantry and refrigerator storage, they cannot be storage in the freezer.



Die Funktion "Vakuum im Behälter" garantiert die Vakuumierung in Glas- oder Kunststoffbehältern, wobei Sie zwischen drei verschiedenen Stufen wählen können. Verwenden Sie nur vakuumtaugliche Behälter mit Zertifikat, die einem Vakuum von 99,9% standhalten können.



Setting the highest vacuum in bag/container level, it is reached a 99,9% vacuum.



VAKUUM-SENSOR



The machine can be set at three different sealing levels. Setting the maximum level is possible to seal more bags at the same time with a unique cycle.



The machine carries out a double phase welding which guarantees to seal dirty and oily bags as well.

Benefit (TT)

Push-pull door opening

With a simple push, the drawer opens and then closes again by pushing it back.

Vitality System

The combined use of the steam oven, blast chiller and vacuum drawer allows the preservation of product characteristics and maximum flavour enhancement

Preservation cycle

3 preservation cycles (delicate, preservation, sous vide)

Vacuum in container cycle

3 vacuum levels (delicate, medium, strong)

Chef function

Perfect marinades and infusions thanks to Chef mode