

CPV315X

Οικογένεια προϊόντων
Ύψος
ΤΥΠΟΣ
Vitality System

Συρτάρι
14 cm
Sous-vide
Ναι



ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ

Αισθητική
Χρώμα
Φινίρισμα
Υλικό

Classic
Ανοξείδωτο ασάλι
Χωρίς δαχτυλιές
Ανοξείδωτο ασάλι

Τύπος ατσαλιού
Λογότυπος
Θέση λογότυπου

Βουρτσισμένο
Μεταξοτυπία
Εσωτερικά

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

Χειρισμός

Έλεγχος αφής

Προγράμματα/Λειτουργίες

Κενό αέρος σε σακούλα



Κενό αέρος σε δοχείο



Λειτουργία chef



Λειτουργία σφράγισης



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Μηχανισμός ανοίγματος
Υλικό βάσης
Υλικό καπακιού

Push-pull
Ανοξείδωτο ασάλι 304
Γυαλί ασφαλείας με πλαίσιο

Σωληνοειδής βαλβίδα
ασφαλείας
παλινδρόμησης λαδιού

Ναι

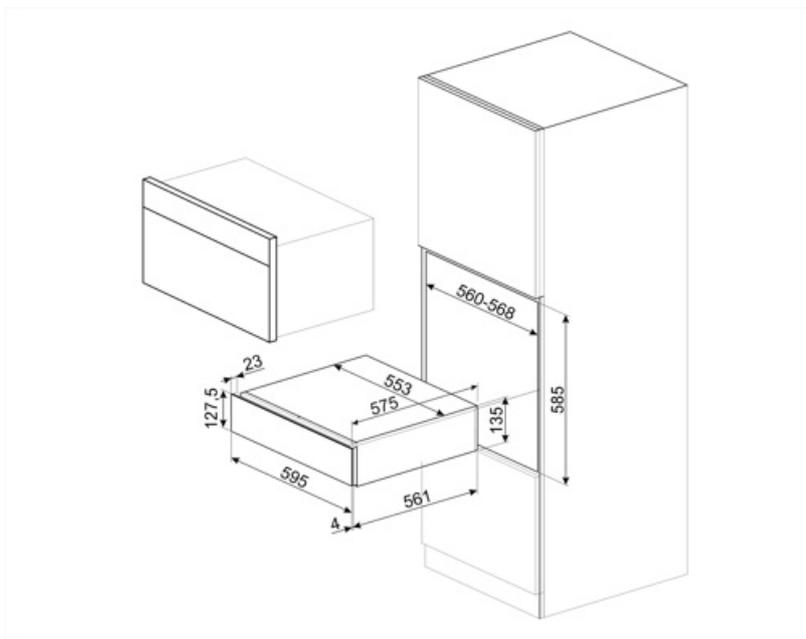
Άνοιγμα καπακιού	65° +/- 3°	Κύκλος αφύγρανσης αντλίας	Ναι, αυτόματος
Διάταξη σταθεροποίησης συρταριού	Ναι	Μήκος μπάρας κενού	260 mm
Μέγιστη εξαγωγή συρταριού	453 +/- 2 mm	Αφαιρούμενη μπάρα κενού	Ναι
Μέγιστο επιτρεπόμενο βάρος φόρτωσης	15 kg	Τύπος σφράγιση	Διπλή φάση
Μέγιστο βάρος επάνω στη συσκευή στον εντοιχισμό	48 kg	Διάρκεια κύκλου διατήρησης	1' - 1'20"
Χωρητικότητα	6,5 λίτρα	Δυνατότητα κενού	2-10 millibar (99,9%)
Ροή αντλίας	4 m ³ /h	Αισθητήρας κενού	Ναι, ακρίβεια 10 mbar
		Περιλαμβάνονται αξεσουάρ	Σακούλες σχήματος V 20x30, και 25x35

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Φις	(F;E) Σούκο	Τάση (V)	220-240 V
Ονομαστική ισχύς	240 W	Συχνότητα (Hz)	50-60 Hz
Ένταση ρεύματος	1 A		

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ

Πλάτος	597 mm	Ύψος	135 mm
Βάθος	570 mm		



Compatible Accessories



LIFEBOX

Σετ 3 δοχείων για συρτάρι κενού



VBAG1

Τσάντες για sous-vide μαγείρεμα και συντήρηση, 20x30, 50 τεμάχια



VBAG2

Τσάντες για sous-vide μαγείρεμα και συντήρηση, 25x35, 50 τεμάχια

Symbols glossary

-  Η λειτουργία Chef εναλλάσσει τους κύκλους συμπίεσης και αποσυμπίεσης και επιταχύνει ορισμένες λειτουργίες, όπως η μαρινάδα ή η έγχυση, που διαφορετικά θα απαιτούσαν πολύ χρόνο.
-  Σάκοι κενού συντήρησης. Αυτοί οι σάκοι αντέχουν θερμοκρασίες από -25°C έως 70°C (για 2 ώρες) ή 100°C (για 15 λεπτά). Κατάλληλοι για αποθήκη τροφίμων, ψυγείων και καταψυκτών, δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν για μαγείρεμα υπό κενό.
-  Η συσκευή σταθεροποίησης διατηρεί το συρτάρι ανοιχτό όταν χρησιμοποιείται, αποφεύγοντας το τυχαίο κλείσιμό του.
-  Η λειτουργία κενού των δοχείων εγγυάται τη δημιουργία κενού σε γυάλινα ή πλαστικά δοχεία επιλέγοντας μεταξύ τριών διαφορετικών επιπέδων. Χρησιμοποιείτε μόνο πιστοποιημένα δοχεία κατάλληλα για κενό και ικανά να ανθίστανται σε κενό 99,9%.
-  Ο αισθητήρας κενού εγγυάται την επίτευξη του μέγιστου κενού που συνδέεται με το ρυθμισμένο επίπεδο. Εάν δεν επιτευχθεί η τιμή, η σακούλα δεν είναι σφραγισμένη.
-  Το μηχάνημα πραγματοποιεί συγκόλληση διπλής φάσης, η οποία εγγυάται τη σφράγιση βρώμικων και λιπαρών σακουλών.
-  Ανοξείδωτο ατσάλι που δεν αφήνει δαχτυλιές: Το ανθεκτικό στα δακτυλικά αποτυπώματα ανοξείδωτο ατσάλι το διατηρεί σαν καινούργιο.
-  Η λειτουργία του κενού στην σακούλα εγγυάται τη δημιουργία κενού σε σακούλες επιλέγοντας μεταξύ τριών επιπέδων. Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε το επίπεδο 0 για να σφραγίσετε την σακούλα χωρίς να δημιουργήσετε το κενό.
-  Μαγειρικές σακούλες Sous-vide. Οι σακούλες αυτές αντέχουν μέγιστη θερμοκρασία 85°C (για 75 ώρες), 100°C (για 4 ώρες) ή 121°C (για 30 λεπτά). Κατάλληλες για αποθήκευση στο ντουλάπι και στο ψυγείο, δεν μπορούν να αποθηκευτούν στην κατάψυξη.
-  Ρυθμίζοντας το υψηλότερο επίπεδο κενού σε σάκο/δοχείο, επιτυγχάνεται κενό 99,9%.
-  Το μηχάνημα μπορεί να ρυθμιστεί σε τρία διαφορετικά επίπεδα στεγανοποίησης. Ο καθορισμός του μέγιστου επιπέδου είναι δυνατός για να σφραγίσετε περισσότερες τσάντες ταυτόχρονα με έναν μοναδικό κύκλο.