CPV315X

Οικογένεια προϊόντων	Συρτάρι
Ύψος	14 cm
ΤΥΠΟΣ	Sous-vide
Vitality System	Ναι



ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ

Αισθητική	Classic	**Τύπος ατσαλιού**	Βουρτσισμένο
Χρωμα	Ανοξείδωτο ατσάλι	**Λογότυπος**	Μεταξοτυπία
Φινίρισμα	Χωρίς δαχτυλιές	**Θέση λογότυπου**	Εσωτερικά
Υλικό	Ανοξείδωτο ατσάλι		

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

Χειρισμός	Έλεγχος αφής	**Τύπος Οθόνης**	Full Touch

Προγράμματα/Λειτουργίες

Κενό αέρος σε σακούλα	
Κενό αέρος σε δοχείο	
Λειτουργία chef	
Λειτουργία σφράγισης	

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μηχανισμός ανοίγματος	Push-pull	**Σωληνοειδής βαλβίδα ασφαλείας παλινδρόμησης λαδιού**	Ναι
Υλικό βάσης	Ανοξείδωτο ατσάλι 304		
Υλικό καπακιού	Γυαλί ασφαλείας με πλαίσιο		

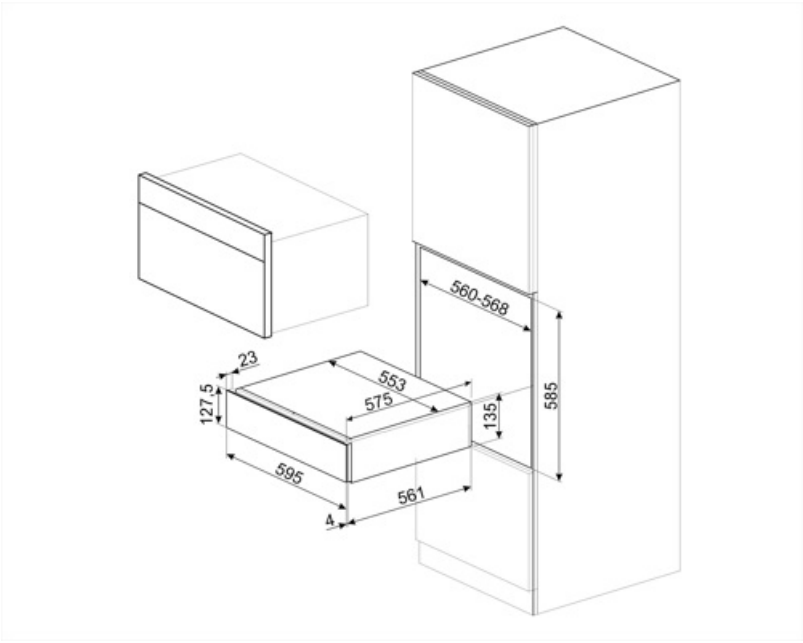
Άνοιγμα καπακιού	65° +/- 3°	**Κύκλος αφύγρανσης αντλίας**	Ναι, αυτόματος
Διάταξη σταθεροποίησης συρταριού	Ναι	**Μήκος μπάρας κενού**	260 mm
Μέγιστη εξαγωγή συρταριού	453 +/- 2 mm	**Αφαιρούμενη μπάρα κενού**	Ναι
Μέγιστο επιτρεπόμενο βάρος φόρτωσης	15 kg	**Τύπος σφράγιση**	Διπλή φάση
Μέγιστο βάρος επάνω 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 m³/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		

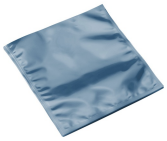


Compatible Accessories



LIFEBOX

Σετ 3 δοχείων για συρτάρι κενού



VBAG2

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



VBAG1

Τσάντες για sous-vide μαγείρεμα και συντήρηση, 20x30, 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.