

# 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

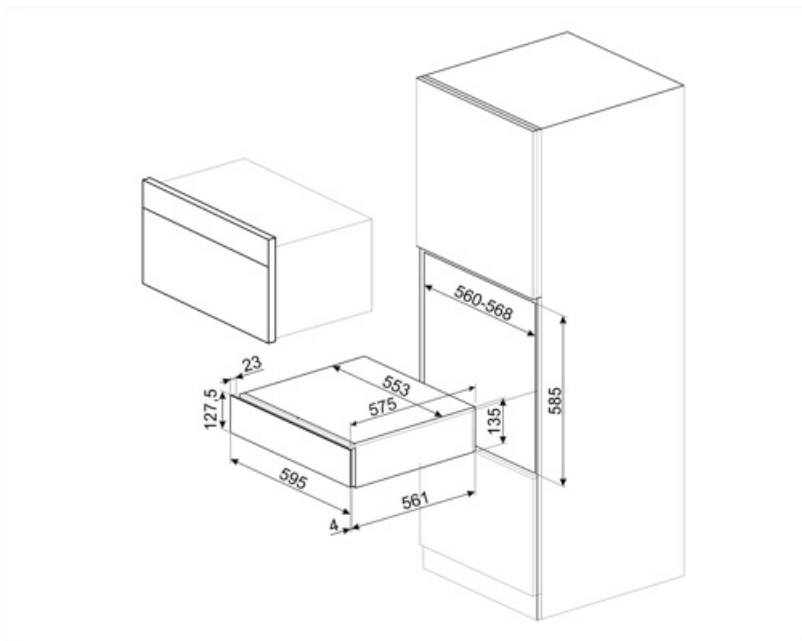
<b>Άνοιγμα καπακιού</b>	65° +/- 3°	<b>Κύκλος αφύγρανσης αντλίας</b>	Ναι, αυτόματος
<b>Διάταξη σταθεροποίησης συρταριού</b>	Ναι	<b>Μήκος μπάρας κενού</b>	260 mm
<b>Μέγιστη εξαγωγή συρταριού</b>	453 +/- 2 mm	<b>Αφαιρούμενη μπάρα κενού</b>	Ναι
<b>Μέγιστο επιτρεπόμενο βάρος φόρτωσης</b>	15 kg	<b>Τύπος σφράγιση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

## ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

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

## ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ

<b>Πλάτος</b>	597 mm	<b>Ύψος</b>	135 mm
<b>Βάθος</b>	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.