

# CPV315X

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| Tuoteperhe                | Vetolaatikko |
| Myytävän tuotteen korkeus | 14 cm        |
| Tyyppi                    | Sous-vide    |
| Vitality system           | Kyllä        |




## Estetiikka

|                    |                      |                 |               |
|--------------------|----------------------|-----------------|---------------|
| Estetiikka         | Classic              | Teräksen tyyppi | Harjattu      |
| Väri               | Ruostumaton teräs    | Logo            | Silkipainettu |
| Pinnan viimeistely | Sormenjälkiä hylkivä | Logon paikka    | Sisällä       |
| Materiaali         | Ruostumaton teräs    |                 |               |







## Säätimet

|                  |                |
|------------------|----------------|
| Asetusten tyyppi | Kosketussäädin |
|------------------|----------------|

## Ohjelmat/toiminnot

|                |   |
|----------------|---|
| Säilöntä       |  |
| Vakuumi        |  |
| Kokki-toiminto |  |
| Hitsaus        |  |

## Tekniset ominaisuudet

|  |   |   |   |   |   |  |  |
|--|---|---|---|---|---|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Avausmekanismi   | Push-pull   | Turvaliittimet  | Kyllä   |   |   |  |  |
| Pohjamateriaali  | 304 Ruostumaton teräs   | Kosteuden poistava pumppauskierros  | Kyllä, automaattinen  |   |   |  |  |
| Kannen materiaali  | Kovetettua lasia kehyksellä   |   |   |   |   |  |  |

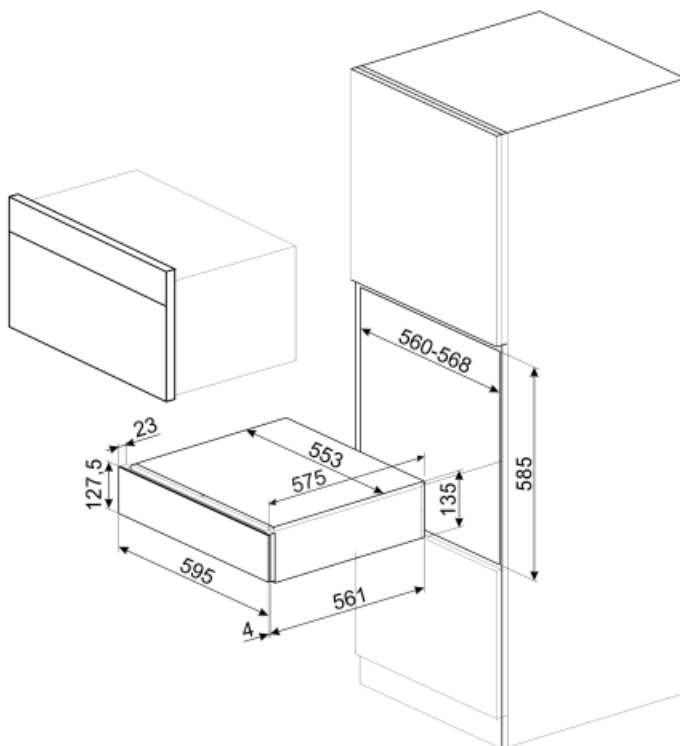
|                              |                     |                                     |   |
|------------------------------|---------------------|-------------------------------------|---|
| <b>Kannen avaus</b>          | 65° +/- 3°          | <b>Vakuumin säätö</b>               | 260 mm                                  |
| <b>korin tasapainotus</b>    | Kyllä               | <b>Irrotettava vakuumi</b>          | Kyllä                                   |
| <b>Laatikon suurin avaus</b> | 453 +/- 2 mm        | <b>Hitsauksen tyyppi</b>            | Kaksoisteho                             |
| <b>Maksimaallinen paino</b>  | 15 kg               | <b>Ohjelman kesto</b>               | 1' - 1'20"                              |
| <b>Max paino laatikossa</b>  | 48 kg               | <b>Vakuumi</b>                      | 2-10 millibar (99,9%)                   |
| <b>Tilavuus</b>              | 6,5 l               | <b>Vakuumisensori</b>               | Kyllä, tarkkuus 10 mbar                 |
| <b>Pumppausteho</b>          | 4 m <sup>3</sup> /h | <b>Mukana tulevat lisävarusteet</b> | Ruokakassien säilytys, Suos-vide pussit |

## Sähköliitäntä

|                               |              |                     |           |
|-------------------------------|--------------|---------------------|-----------|
| <b>Sähköpistokkeen tyyppi</b> | (F;E) Schuko | <b>Virta</b>        | 220-240 V |
| <b>Nominaalinen tehokkuus</b> | 240 W        | <b>Taajuus (hz)</b> | 50-60 Hz  |
| <b>Virta</b>                  | 1 A          |                     |           |

## Logistiikkatiedot

|                    |        |                              |        |
|--------------------|--------|------------------------------|--------|
| <b>Leveys (mm)</b> | 597 mm | <b>Tuotteen korkeus (mm)</b> | 135 mm |
| <b>Syvyys (mm)</b> | 570 mm |                              |        |



---

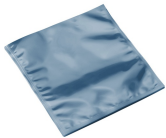
## Not included accessories

---



### **VBAG1**

Sous-vide-pussit ruoanlaittoa ja säilytystä varten, 20x30, 50 kappaletta



### **VBAG2**











Sous-vide-pussit ruoanlaittoa ja säilytystä varten, 25x35, 50 kappaletta



### **LIFEBOX**

3 astian sarja tyhjiölaatikolle

## Symbols glossary (TT)

- |  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|    | <p>Chef-toiminto vuorottelee paineistuksen ja paineenpoiston jaksoja ja nopeuttaa joitakin toimenpiteitä, kuten marinointia tai hauduttamista, jotka muuten veisivät paljon aikaa.</p>  |    | <p>Tyhjiöpussien säilytys. Nämä pussit kestävät -25 °C – 70 °C:n lämpötilat (2 tunnin ajan) tai 100 °C (15 minuutin ajan). Soveltuvat ruokakomero-, jääkaappi- ja pakastinsäilytykseen: eivät sovellu tyhjiökypsennykseen.</p>             |
|    | <p>Pussin tyhjiötoiminto takaa sen, että tyhjiö voidaan luoda pusseihin valitsemalla kolmesta eri tasosta. Voit asettaa myös 0-tasoon sulkeaksesi pussin ilman tyhjiötä.</p>  |    | <p>Vakautuslaite pitää laatikon auki käytettynä ja estää sen vahingossa tapahtuvan sulkeutumisen.</p>  |
|    | <p>Sous-vide-kypsennuspussit. Nämä pussit kestävät 85 °C:n enimmäislämpötilan (75 tunniksi), 100 °C (4 tunniksi) tai 121 °C (30 minuutiksi). Soveltuu ruokakomeroille ja jääkaappisäilytykseen: eivät sovellu pakastimessa säilytettäväksi.</p> |    | <p>Astian tyhjiötoiminto takaa sen, että tyhjiö voidaan luoda lasi- tai muoviastioihin valitsemalla kolmesta eri tasosta. Käytä vain sertifioituja astioita, jotka soveltuvat tyhjiökäyttöön, ja jotka voivat kestää 99,9 %:n tyhjiön.</p> |
|    | <p>Kun pussin/astian korkein tyhjiöasetus valitaan, aikaan saadaan 99,9 %:n tyhjiö.</p>   |    | <p>Tyhjiöanturi taka, että asetettuun tasoon liittyvä maksimityhjiö saavutetaan. Jos tasoa ei saavuteta, pussia ei suljeta.</p>  |
|  | <p>Kone voidaan asettaa kolmeen eri sulkemistasoon. Kun asetuksena on enimmäistaso, voidaan sulkea enemmän pusseja samanaikaisesti yhdessä jaksossa.</p>  |  | <p>Kone suorittaa kaksivaiheisen saumauksen, mikä mahdollistaa myös likaisten ja öljyisten pussien sulkemisen.</p>   |

## Benefit (TT)

---

### **Työnnettävä ja vedettävä oven avaus**

Yksinkertaisella painalluksella laatikko avaantuu ja sulkeutuu taas uudelleen painamalla se takaisin.

### **Vitality-System**

Höyryuunin, pikajäähdyttimen ja vakuumilaatikon käytön yhdistelmä mahdollistaa tuotteen ominaisuuksien säilyttämisen ja maksimaalisen maun parannuksen.

### **Säilöntä**

3 säilöntäjaksoa (herkkä, säilytys, sous vide)

### **Vakuumi**

3 vakuumitasoa (herkkä, keskivoimakas, voimakas)

### **Kokki-toiminto**

Täydelliset marinadit ja uutokset Kokki-tilan ansiosta