

## 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
------------------	----------------

## Ohjelma / 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						

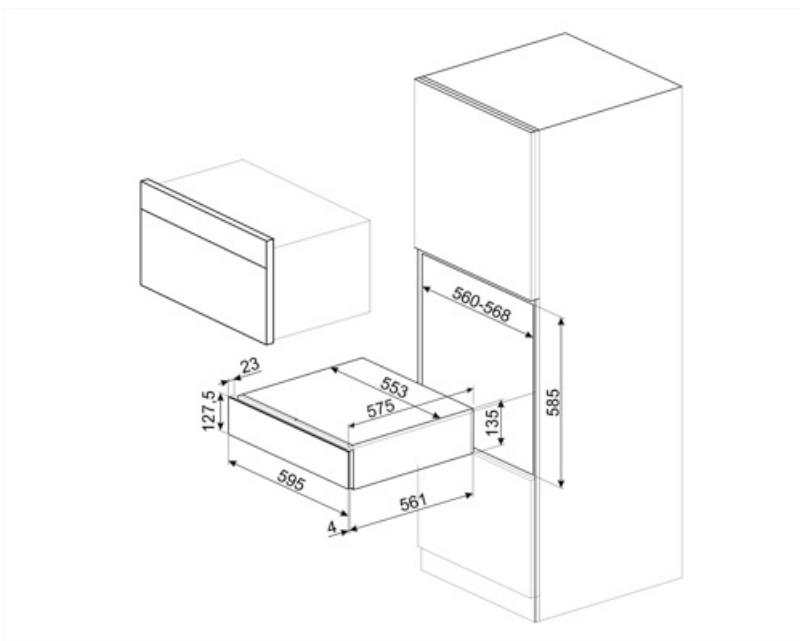
<b>Kannen avaus</b>	65° +/- 3°	<b>Vakuumin säätö</b>	260 mm
<b>korin tasapainotus</b>	Kyllä	<b>Irrotettava vakuumi</b>	Kyllä
<b>Laatikon suurin avaus</b>	453 +/- 2 mm	<b>Hitsauksen tyyppi</b>	Kaksoisteho
<b>Maksimaallinen paino</b>	15 kg	<b>Ohjelman kesto</b>	1' - 1'20"
<b>Max paino laatikossa</b>	48 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		



---

## Compatible Accessories

---



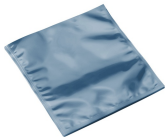
### LIFEBOX

3 astian sarja tyhjiölaatikolle



### VBAG1












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



### VBAG2

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

## Symbols glossary

-  Chef-toiminto vuorottelee paineistuksen ja paineenpoiston jaksoja ja nopeuttaa joitakin toimenpiteitä, kuten marinointia tai hauduttamista, jotka muuten veisivät paljon aikaa.
-  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.
-  Vakautuslaite pitää laatikon auki käytettynä ja estää sen vahingossa tapahtuvan sulkeutumisen.
-  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.
-  Tyhjiöanturi taka, että asetettuun tasoon liittyvä maksimityhjiö saavutetaan. Jos tasoa ei saavuteta, pussia ei suljeta.
-  Kone suorittaa kaksivaiheisen saumauksen, mikä mahdollistaa myös likaisten ja öljyisten pussien sulkemisen.
-  Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs: Sormenjälkiä hylkivä ruostumaton teräs pitää pinnan uudenveroisena.
-  Pussin tyhjiötoiminto takaa sen, että tyhjiö voidaan luoda pusseihin valitsemalla kolmesta eri tasosta. Voit asettaa myös 0-tasoon sulkeaksesi pussin ilman tyhjiötä.
-  Sous-vide-kypsennyspussit. 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.
-  Kun pussin/astian korkein tyhjiöasetus valitaan, aikaan saadaan 99,9 %:n tyhjiö.
-  Kone voidaan asettaa kolmeen eri sulkemistasoon. Kun asetuksena on enimmäistaso, voidaan sulkea enemmän pusseja samanaikaisesti yhdessä jaksossa.