

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						

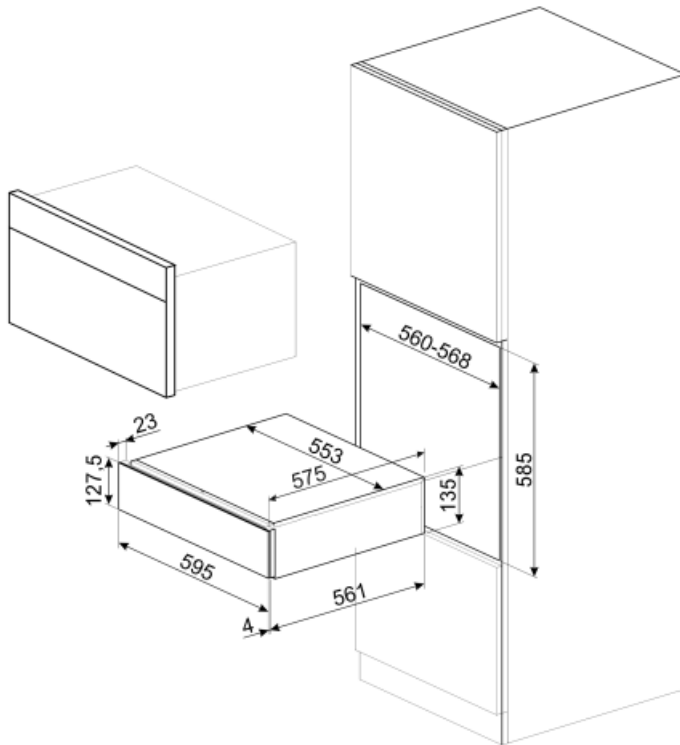
Kannen avaus	65° +/- 3°	Vakuumin säätö	260 mm
korin tasapainotus	Kyllä	Irrotettava vakuumi	Kyllä
Laatikon suurin avaus	453 +/- 2 mm	Hitsauksen tyyppi	Kaksoisteho
Maksimaallinen paino	15 kg	Ohjelman kesto	1' - 1'20"
Max paino laatikossa	48 kg	Vakuumi	2-10 millibar (99,9%)
Tilavuus	6,5 l	Vakuumisensori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

Sähköliitäntä

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

Logistiikkatiedot

Leveys (mm)	597 mm	Tuotteen korkeus (mm)	135 mm
Syvyys (mm)	570 mm		

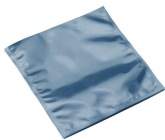


Not included accessories



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