CPV315X

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



Estetiikka

Estetiikka	Classic	**Teräksen tyyppi**	Harjattu
Väri	Ruostumaton teräs	**Logo**	Silkkipainettu
Pinnan viimeistely	Sormenjälkiä hylkivä	**Logon paikka**	Sisällä
Materiaali	Ruostumaton teräs		

Säätimet

Asetusten tyyppi	Kosketussäädin	**Näytön tyyppi**	Full Touch

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		

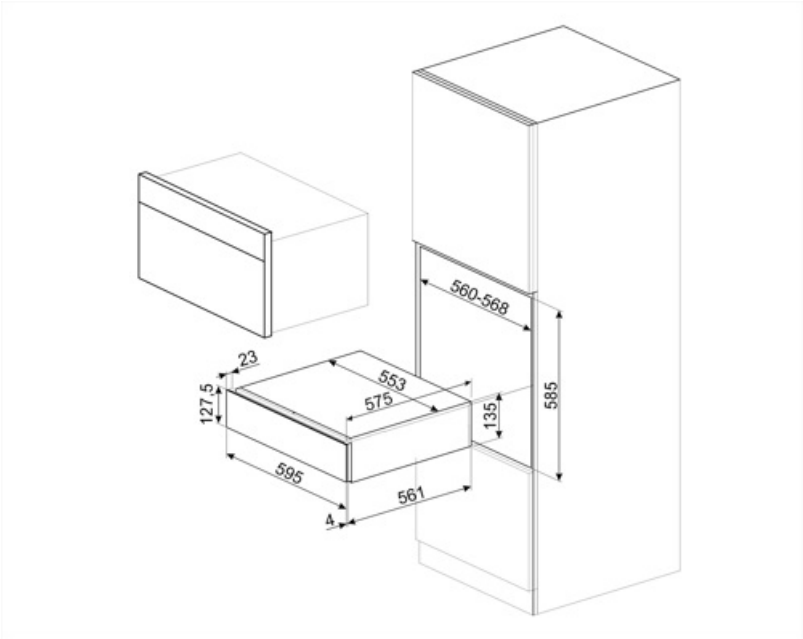
Kannen avaus	65° +/- 3°
korin tasapainotus	Kyllä
Laatikon suurin avaus	453 +/- 2 mm
Maksimaallinen paino	15 kg
Max paino laatikossa	48 kg
Tilavuus	6,5 l
Pumppausteho	4 m³/h
Vakuumin säätö	260 mm
Irrotettava vakuumi	Kyllä
Hitsauksen tyyppi	Kaksoisteho
Ohjelman kesto	1' - 1'20''
Vakuumi	2-10 millibar (99,9%)
Vakuumisensori	Kyllä, tarkkuus 10 mbar
Mukana tulevat lisävarusteet	Ruokakassien säilytys, Suos-vide pussit

Sähköliitäntä

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

Logistiikkatiedot

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



Compatible Accessories



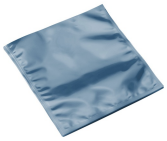
LIFEBOX

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 toimenpitetä, 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 säilytettäviksi.



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.