

# CPV315X

Termékcsalád	Fiók
Névleges magasság	14 cm
Típus	Sous vide
Vitalitási rendszer	Igen



## Design

Design család	Classica	Acél típusa	Szálcsiszolt
Szín	Rozsdamentes acél	Logo	Silk screen
Felületkezelés	Ujjlenyomatmentes	Logo position	Inside
Anyag	Rozsdamentes acél		

## Kezelő elemek

Vezérlés típusa	Érintőszenzoros vezérlés
-----------------	--------------------------

## Program/Funkciók

Tartósítási ciklus	
Vákuum a tartályciklusban	
Séf funkció	
Hegesztés	

## MŰSZAKI JELLEMZŐK

Nyitómechanizmus	Push pull			Biztonsági mágnesszelep olajvisszafolyás ellen	Igen
Alapanyag	Rozsdamentes acél 304				
Fedél anyaga	Edzett üveg kerettel				
Fedél nyílása	65° +/- 3°				

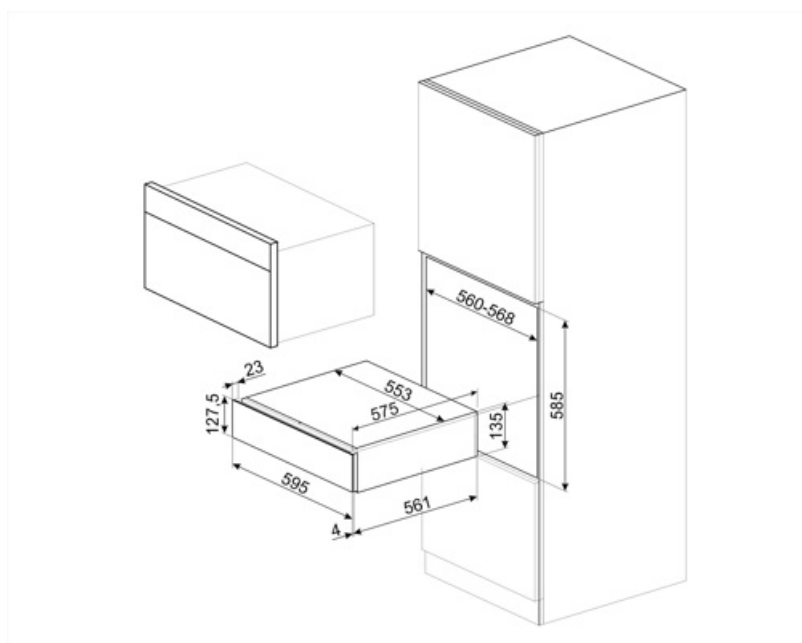
Fiókstabilizáló eszköz	Igen	Párátlanító szivattyú ciklus	Igen, automatikus
Fiók maximális kinyúlása	453 +/- 2 mm	Vákuumsáv hosszának engedélyezése	260 mm
Maximális súlylevonás	15 kg	Eltávolítható, vákuumos rúd	Igen
A fiók maximális teherbírása	48 kg	Hegesztés típusa	Kétfázis
Kapacitás	6,5 l	Tartósítási ciklus időtartama	1'-1'20"
Szivattyú áramlása	4 m <sup>3</sup> /h	Elérhető vákuum	2-10 millibar (99,9%)
		Vákuumérzékelő	Igen, pontosság: 10 mbar
		Mellékelt tartozékok	20x30 V-tasakok, 25x35 V-tasakok

## Elektromos csatlakozás

Csatlakozódugó	(F;E) Schuko	Feszültség (V)	220-240 V
Névleges teljesítmény	240 W	Frekvencia (Hz)	50-60 Hz
Áramerősség	1 A		

## Logisztikai információk

Termék szélesség (mm)	597 mm	Termékmagasság (mm)	135 mm
Mélység (mm)	570 mm		



---

## Compatible Accessories

---



### LIFEBOX

3 edényből álló készlet vákuumfiókhhoz



### VBAG1












Zacskók sous-vide főzéshez és tartósításhoz, 20x30, 50 db



### VBAG2

Zacskók sous-vide főzéshez és tartósításhoz, 25x35, 50 db

## Symbols glossary

-  A Chef funkció váltogatja a kompressziós és dekompresziós ciklusokat, és felgyorsít bizonyos műveleteket, például a pácolást vagy az infúziót, amelyek egyébként sok időt igényelnének.
-  Tartósító vákuumzacskók. Ezek a zacskók -25°C és 70°C (2 órán át) vagy 100°C (15 percig) közötti hőmérsékletet viselnek el. Alkalmask kamrában, hűtőszekrényben és fagyasztóban tárolásra, azonban nem használhatók vákuumos főzésre.
-  A stabilizáló eszköz használat közben nyitva tartja a fiókot, elkerülve annak véletlen bezárását.
-  A vákuumozó funkció garantálja a vákuum létrehozását üveg vagy műanyag edényekben, három különböző szint közül választhat. Csak vákuumozásra alkalmas, 99,9%-os vákuumnak ellenálló, tanúsítvánnyal ellátott edényeket használjon.
-  A vákuumérzékelő garantálja a beállított szintnek megfelelő maximális vákuum elérését. Ha nem éri el ezt az értéket, a zacskó nem lesz lezárva.
-  A gép kétfázisú hegesztést végez, amely garantálja az étellel szennyezett és olajos zsákok lezárását is.
-  Ujjlenyomatmentes rozsdamentes acél: speciális felületkezelési eljárás, amely megóvja az acélfelületet a foltoktól, így a készülék hosszú ideig megőrzi újszerű csillogását.
-  A vákuumozó funkcióval három szinten lehet vákuumot létrehozni a zacskókban. Az is lehetséges, hogy a 0 szintet beállítva lezárja a zacskót vákuumozás nélkül.
-  Sous-vide főzőzacskók. Ezek a zacskók maximum 85°C (75 órán át), 100°C (4 órán át) vagy 121°C (30 percig) hőmérsékletet viselnek el. Kamrában és hűtőszekrényben való tárolásra alkalmasak, fagyasztóban nem tárolhatók.
-  A legmagasabb vákuum beállítása a zacskó/edény szintjén 99,9%-os vákuumot ér el.
-  A gép három különböző hegesztési szintre állítható be. A maximális szint beállításával több zacskót lehet egyszerre lezárni egy egyedi ciklussal.