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	**Kijelző típusa**	Full Touch

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°		

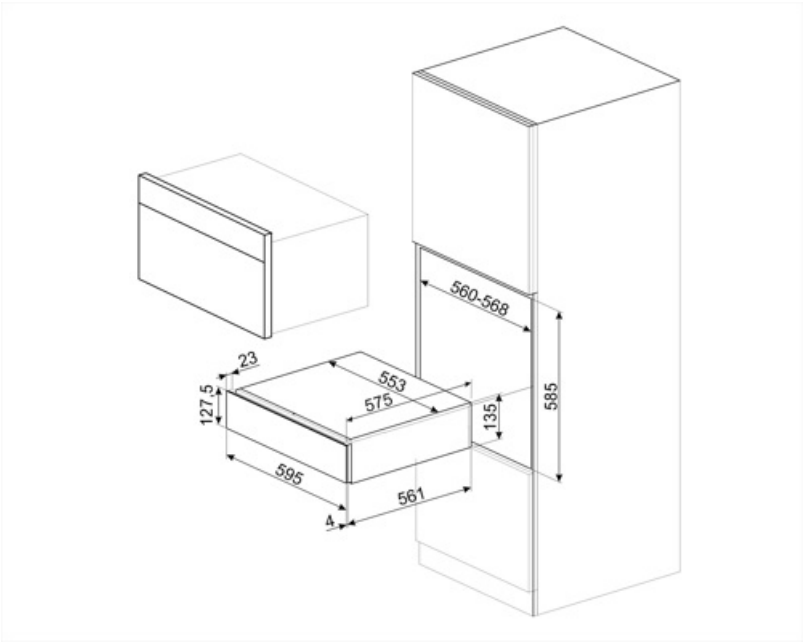
Fiókstabilizáló eszköz	Igen
Fiók maximális kinyúlása	453 +/- 2 mm
Maximális súlylevonás	15 kg
A fiók maximális teherbírása	48 kg
Kapacitás	6,5 l
Szivattyú áramlása	4 m³/h
Párátlanító szivattyú ciklus	Igen, automatikus
Vákuumsáv hosszának engedélyezése	260 mm
Eltávolítható, vákuumos rúd	Igen
Hegesztés típusa	Kétfázis
Tartósítási ciklus időtartama	1'–1'20''
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
Névleges teljesítmény	240 W
Áramerősség	1 A
Feszültség (V)	220-240 V
Frekvencia (Hz)	50-60 Hz

Logisztikai információk

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

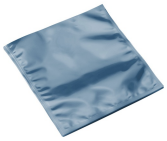


Compatible Accessories



LIFEBOX

3 edényből álló készlet vákuumfiókhoz



VBAG2

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



VBAG1

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

Symbols glossary



A Chef funkció váltogatja a kompressziós és dekompressziós 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. Alkalmasak 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.