CPV315X

Rodzina produktów	Szuflada
Wysokość handlowa	14 cm
Typ	do pakowania próżniowego
Vitality system	Tak



Linia wzornicza

Linia wzornicza	Classica	**Typ stali nierdzewnej**	Szczotkowana
Kolor	Stal nierdzewna	**Logo**	Serigrafia
Wykończenie	Powłoka odporna na powstawanie odcisków palców	**Położenie logo**	Wewnętrzne
Materiał	Stal nierdzewna		

Sterowanie

Rodzaj sterowania	Dotykowe sterowanie elektroniczne	**Display Type**	Full Touch

Programy / Funkcje

Poziom próżni w worku	
Poziom próżni w pojemniku	
Cykl Chef	
Poziomy intensywności zgrzewania	

Specyfikacja techniczna

Otwieranie	Push-pull

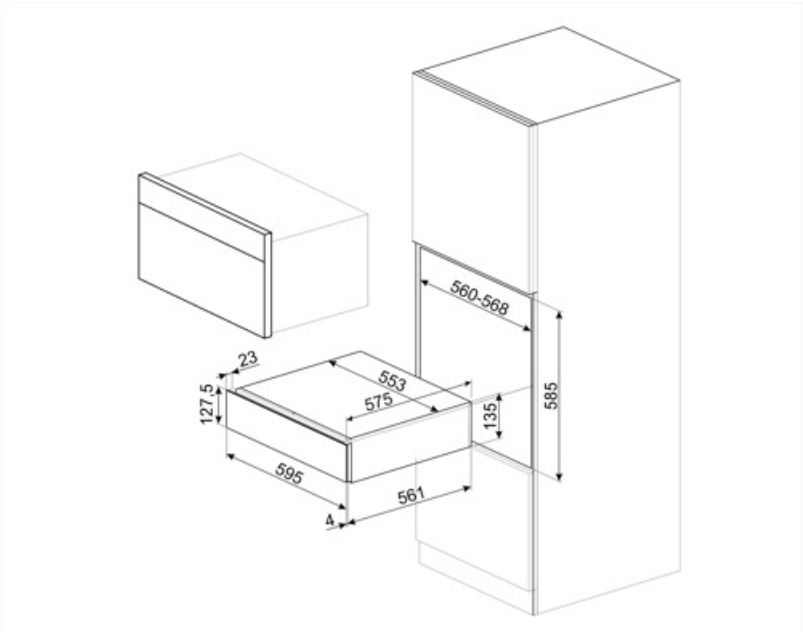
Materiał podstawy	Stal nierdzewna 304
Materiał pokrywy	Szkło hartowane
Temperatura	65° +/- 3°
Stabilizator szuflady	Tak
Maksymalny wysuw szuflady	453 +/- 2 mm
Maksymalna waga	15 kg
Maksymalny załadunek	48 kg
Pojemność	6,5 l
Moc pompy próżniowej	4 m³/h
Elektromagnetyczny zawór bezpieczeństwa	Tak
Cykl pracy osuszania pompy próżniowej	Tak, automatyczny
Długość listwy próżniowej	260 mm
Wyjmowana listwa próżniowa	Tak
Sposób zgrzewania	Dwufazowe
Czas trwania cyklu konserwacji	1' - 1'20''
Próżnia osiągalna	2-10 millibar (99,9%)
Czujnik próżniowy	Tak, dokładność 10 mbar
Akcesoria w standardzie	20x30 V-bags, 25x35 V-Bags

Podłączenie elektryczne

Wtyczka	(F;E) Schuko
Moc nominalna	240 W
Natężenie prądu (A)	1 A
Voltage (V)	220-240 V
Częstotliwość (Hz)	50-60 Hz

Informacje logistyczne

Szerokość (mm)	597 mm
Głębokość (mm)	570 mm
Wysokość produktu (mm)	135 mm

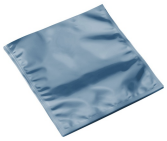


Kompatybilne Akcesoria



LIFEBOX

Zestaw 3 pojemników z pokrywkami, zaworem, rurą ssącą do szuflady próżniowej



VBAG2

Worki do gotowania i konserwowania metodą sous-vide, 25x35, 50 szt.



VBAG1

Worki do gotowania i konserwowania metodą sous-vide, 20x30, 50 szt.

Słowniczek oznaczeń



FUNKCJA CHEF



Konserwacyjne worki próżniowe. Worki te wytrzymują temperatury od -25°C do 70°C (przez 2 godziny) lub 100°C (przez 15 minut). Nadają się do przechowywania w spiżarni, lodówce i zamrażarce, nie mogą być używane do gotowania próżniowego.



Urządzenie stabilizujące utrzymuje szufladę w stanie otwartym podczas użytkowania, zapobiegając jej przypadkowemu zamknięciu.



Funkcja próżni w pojemniku gwarantuje wytworzenie próżni w szklanych lub plastikowych pojemnikach, wybierając spośród trzech różnych poziomów. Używaj tylko certyfikowanych pojemników przystosowanych do wytwarzania próżni i zdolnych wytrzymać próżnię o wartości 99,9%.



Czujnik próżni gwarantuje osiągnięcie maksymalnego podciśnienia związanego z ustawionym poziomem. Jeśli wartość ta nie zostanie osiągnięta, worek nie zostanie zgrzany.



Urządzenie wykonuje zgrzew dwufazowy, który gwarantuje zgrzanie również brudnych i zaolejonych worków.



Powłoka zapobiegająca powstawaniu odcisków palców: W większości naszych urządzeń stosowana jest, przy użyciu specjalnej technologii, powłoka zapobiegająca pozostawianie odcisków palców na powierzchni stali nierdzewnej.



Cykl konserwacji: Funkcja próżniowa gwarantuje wytworzenie próżni w workach wybierając spośród trzech poziomów. Możliwe jest także ustawienie poziomu 0, aby zgrzać worek bez tworzenia próżni.



Torebki do gotowania metodą Sous-vide. Torby te wytrzymują maksymalną temperaturę 85°C (przez 75 godzin), 100°C (przez 4 godziny) lub 121°C (przez 30 minut). Nadają się do przechowywania w spiżarni i lodówce, nie mogą być przechowywane w zamrażarce.



Ustawiając najwyższą próżnię w worku/pojemniku, osiąga się próżnię 99,9%.



Maszyna może być ustawiona na trzech różnych poziomach zgrzewania. Ustawienie maksymalnego poziomu pozwala na zgrzanie większej ilości worków w tym samym czasie z unikalnym cyklem.