

CPV315X

Rodzina produktów	Szublada
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
-------------------	-----------------------------------

Programy / Funkcje

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

Specyfikacja techniczna

					
Otwieranie					Push-pull

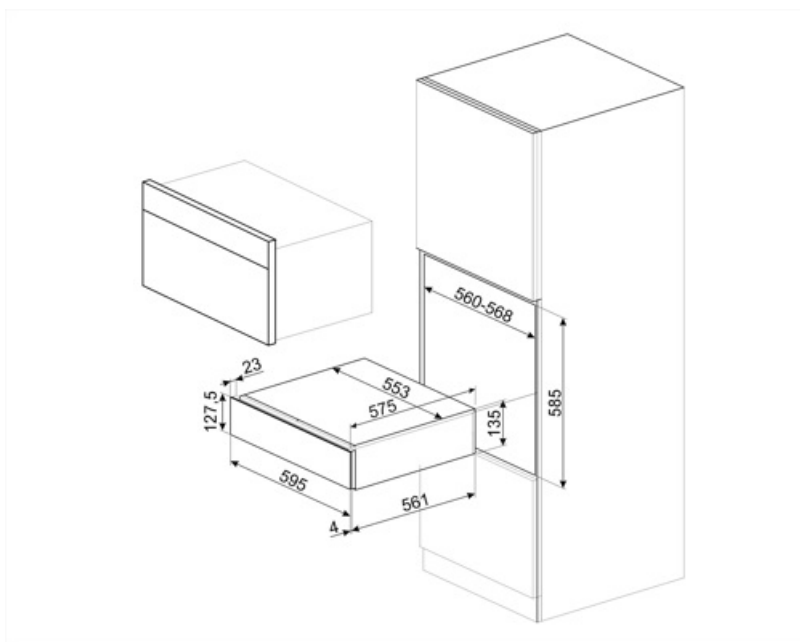
Materiał podstawy	Stal nierdzewna 304	Elektromagnetyczny zawór bezpieczeństwa	Tak
Materiał pokrywy	Szkło hartowane	Cykl pracy osuszania pompy próżniowej	Tak, automatyczny
Temperatura	65° +/- 3°	Długość listwy próżniowej	260 mm
Stabilizator szuflady	Tak	Wyjmowana listwa próżniowa	Tak
Maksymalny wysuw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

Podłączenie elektryczne

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

Informacje logistyczne

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



Kompatybilne Akcesoria



LIFEBOX

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



VBA1

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



VBA2

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