

CPV315X

Familia de produse	Sertar
Înălțime comercială	14 cm
Tip	Sous-vide
Sistem de vitalitate	Da



Estetică

Estetică	Classica	Tip de oțel	Periat
Culoare	Oțel inoxidabil	Logo	Silk screen
Finisaj	Rezistent la degete	Logo position	Inside
Material	Oțel inoxidabil		

Comenzi

Tip de setare de control	Controlul tactil
--------------------------	------------------

Program / Funcții

Ciclul de conservare	
Vid în ciclul recipientului	
Funcția Bucătar	
Reglarea intensității sudurii	

Caracteristici tehnice

							
Mecanism de deschidere	Împinge-Trage					Debitul pompei	4 m³/h
Material de bază	Oțel inoxidabil 304						
Material capac	Sticlă călită cu cadru						
Deschiderea capacului	65° +/- 3°						

Compatible Accessories



LIFEBOX

Set de 3 recipiente pentru sertarul de vid



VBAG1

Saci pentru gătit sous-vide și
conservare, 20x30, 50 bucăți



VBAG2

Saci pentru gătit sous-vide și
conservare, 25x35, 50 bucăți

Symbols glossary

	Funcția Chef alternează ciclurile de compresie și decompresie și accelerează unele operațiuni, cum ar fi marinada sau infuzia, care altfel ar necesita mult timp.		Oțel Inoxidabil rezistent la amprentă: Oțelul inoxidabil rezistent la amprentă menține aspectul oțelului inoxidabil ca nou.
	Conservarea pungilor vidate. Aceste pungi suportă temperaturi de la -25 °C la 70 °C (timp de 2 ore) sau 100 °C (timp de 15 minute). Potrivit pentru cămară, frigider și congelator, acestea nu pot fi utilizate pentru gătit în vid.		Funcția de vid în sac garantează crearea de vid în saci, alegând dintre cele trei niveluri. De asemenea, este posibil să setați nivelul 0 pentru a sigila sacul fără a crea vidul.
	Dispozitivul de stabilizare menține sertarul deschis atunci când este utilizat, evitând închiderea accidentală a acestuia.		Saci de gătit Sous-vide. Aceste pungi suportă o temperatură maximă de 85 °C (timp de 75 de ore), 100 °C (timp de 4 ore) sau 121 °C (timp de 30 de minute). Potrivit pentru depozitarea în cămară și frigider, acestea nu pot fi depozitate în congelator.
	Funcția de vid în recipient garantează crearea de vid în recipiente de sticlă sau plastic alegând dintre trei niveluri diferite. Utilizați numai recipiente certificate adecvate pentru vid și capabile să reziste la un vid de 99,9 %.		Setând cel mai înalt nivel de vid în sac/recipient, se atinge un vid de 99,9 %.
	Senzorul de vid garantează atingerea vidului maxim conectat la nivelul setat. Dacă valoarea nu este atinsă, punga nu este sigilată.		Mașina poate fi setată la trei niveluri diferite de etanșare. Setarea nivelului maxim este posibilă pentru a sigila mai multe pungi în același timp, cu un ciclu unic.
	Mașina efectuează o sudură cu fază dublă, care garantează etanșarea sacilor murdari și uleioși.		

Benefit (TT)

Deschiderea uşii de tip push-pull

Cu o simplă împingere, sertarul se deschide şi apoi îl puteţi închide la loc cu o altă împingere.

Preservation cycle

3 cicluri de conservare (delicat, conservare, sous vide)

Vacuum in container cycle

3 niveluri de vid (delicat, mediu, puternic)

Chef function

Marinade şi infuzii perfecte mulţumită modului chef.

Vitality System

Utilizarea combinată a cuptorului cu aburi, a răcitorului cu suflantă şi a sertarului de vid permite păstrarea caracteristicilor produsului şi potenţarea maximă a aromei.