

CPV315X

Rad výrobkov	Zásuvka
Komerčná výška	14 cm
Typ	Vákuové varenie
Systém Vitality	Áno







Estetica

Estetica	Classica	Typ ocele	Brúsený
Farba	Nehrdzavejúca oceľ	Logo	Silk screen
Povrchová úprava	Úprava proti odtlačkom prstov	Logo position	Inside
Materiál	Nehrdzavejúca oceľ		

Ovládače

Typ nastavenia ovládačov	Dotykové ovládanie
--------------------------	--------------------

Programy / funkcie

Cyklus konzervácie	
Cyklus vákuum v nádobe	
Funkcia šéfkuchár	
Zváranie	

Technické údaje

     	Otvárací mechanizmus	Tlačíť-ťahať
--	----------------------	--------------

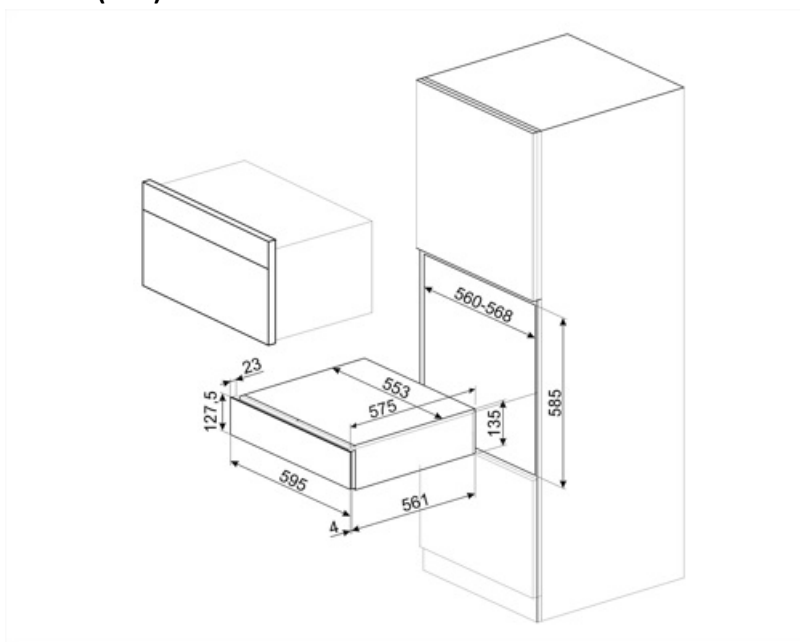
Materiál základne	Nehrdzavejúca oceľ 304	Spätný poistný elektromagnetický olejový ventil	Áno
Materiál veka	Tvrdené sklo s rámom	Odvlhčovací cyklus čerpadla	Áno, automatické
Otvor na veku	65° +/- 3°	Aktivácia dĺžky vákuovej tyče	260 mm
Stabilizátor zásuvky	Áno	Aktivácia vyberateľnej vákuovej tyče	Áno
Maximálne vysunutie zásuvky	453 +/- 2 mm	Typ zvaru	Dvojfázový
Max. prípustná hmotnosť	15 kg	Dĺžka cyklus konzervácie	1' - 1'20"
Maximálna nosnosť zásuvky	48 kg	Dosiahnuteľné vákuum	2 - 10 milibar (99,9 %)
Kapacita	6,5 l	Vákuový snímač	Áno, presnosť 10 mbar
Prietok čerpadla	4 m ³ /h	Vrátane príslušenstva	20x30 vákuové vrecká, 25x35 vákuové vrecká

Elektrické pripojenie

Zátka	(F;E) Schuko	Napätie (V)	220-240 V
Menovitý výkon	240 W	Frekvencia (Hz)	50-60 Hz
Prúd	1 A		

Logistické informácie

Šírka (mm)	597 mm	Výška výrobku (mm)	135 mm
Hĺbka (mm)	570 mm		



Not included accessories



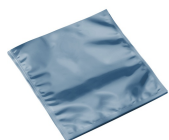
LIFEBOX

Súprava 3 nádoby pre vákuovaciú zásuvku



VBAG1












Vrecká na vákuové varenie a konzerváciu, 25x35, 50 ks



VBAG2

Vrecká na vákuové varenie a konzerváciu, 25x35, 50 ks

Symbols glossary

- | | | | |
|--|--|---|--|
|  | Funkcia šéfkuchár strieda kompresné a dekompresné cykly a zrýchľuje niektoré úkony, napr. marinovanie a infúziu, ktoré by si inak vyžadovali veľa času. |  | Nehrdzavejúca oceľ s úpravou proti odtlačkom prstov: Nehrdzavejúca oceľ s úpravou proti odtlačkom prstov vyzerá stále ako nová. |
|  | Konzervačné vákuové vrecká. Tieto vrecká vydržia teploty od -25 °C do 70 °C (na 2 hodiny) alebo 100 °C (na 15 minút). Vhodné na skladovanie v komore, chladničke alebo mrazničke. Nedajú sa používať na vákuové varenie. |  | Funkcia vákuum vo vrecku zaručuje vytvorenie vákua vo vreckách, pričom si môžete vybrať spomedzi troch úrovní. Dá sa zvoliť aj úroveň 0, vtedy sa vrecko zvarí bez vytvorenia vákua. |
|  | Stabilizačné zariadenie udržiava zásuvku otvorenú, keď sa používa, a predchádza jej náhodnému zatvoreniu. |  | Vrecká na vákuové varenie. Tieto vrecká vydržia maximálnu teplotu 85 °C (75 hodín), 100 °C (4 hodiny) alebo 121 °C (30 minút). Vhodné na skladovanie v komore alebo chladničke. Nedajú sa používať na skladovanie v mrazničke. |
|  | Funkcia vákuum v nádobe zaručuje vytvorenie vákua v sklenených alebo plastových nádobách s voľbou troch rôznych úrovní. Používajte iba certifikované nádoby, vhodné na vákuovanie a schopné vydržať 99,9-% vákuum. |  | Pri nastavení najvyššej úrovne vákua sa vo vrecku/nádobe vytvorí 99,9-% vákuum. |
|  | Vákuový snímač zaručuje dosiahnutie maximálneho vákua podľa nastavenej úrovne. Ak sa hodnota nedosiahne, vrecko sa nezvarí. |  | Zariadenie sa dá nastaviť na tri rôzne úrovne zvrárania. Pri nastavení najvyššej úrovne je možné zvariť viac vreciek naraz, v rámci jedného cyklu. |
|  | Zariadenie vykonáva dve fázy zvrárania, ktoré zaručujú správny zvar aj na znečistených a mastných vreckách. | | |

Benefit (TT)

Otváranie dvierok potlačením-potiahnutím

Jednoduchým stlačením sa zásuvka otvorí, a potom znovu zatvorí potlačením naspäť.

Cyklus konzervácie

3 cykly konzervácie (jemná, konzervácia, sous vide)

Cyklus vákuum v nádobe

3 úrovne vákua (jemné, stredné, silné)

Funkcia šéfkuchár

Perfektné marinády a odvary alebo nálevy vďaka režimu Šéfkuchár

System Vitality

Kombinované použitie parnej rúry, šokového chladiča a vákuovej zásuvky umožňuje zachovanie vlastností produktu a maximálneho posilnenia chuti