

CPV315X

| | |
|------------------|----------------|
| Produktgrupp | Inbyggnadslåda |
| Kommersiell höjd | 14 cm |
| Typ | Vakuumlåda |
| Vitality-system | Ja |



Estetisk linje

| | | | |
|----------|------------------|------------------|-----------------|
| Estetik | Classic | Typ av stål | Borstad |
| Färg | Rostfritt stål | Logga | Med screentryck |
| Finish | Anti fingerprint | Position av logo | Internt |
| Material | Rostfritt stål | | |







Kommandon

| | |
|-------------------|----------------|
| Typ av kontroller | Touch-kontroll |
|-------------------|----------------|

Program / funktioner

| | |
|--------------------|---|
| Konserveringscykel |  |
| Vakuumcykel |  |
| Chef-funktion |  |
| Svetsning |  |

Teknisk specifikation

| | | | | |
|--|-------------------|---------------------|--------------------------|----|
|       | Öppningsmekanik | Push-pull | Solenoid säkerhetsventil | Ja |
| | Material i botten | Rostfritt stål 304 | "anti oil reflux" | |
| | Material på lock | Härdat glas med ram | | |
| | Lucköppning | 65 C° +/- 3 C° | | |

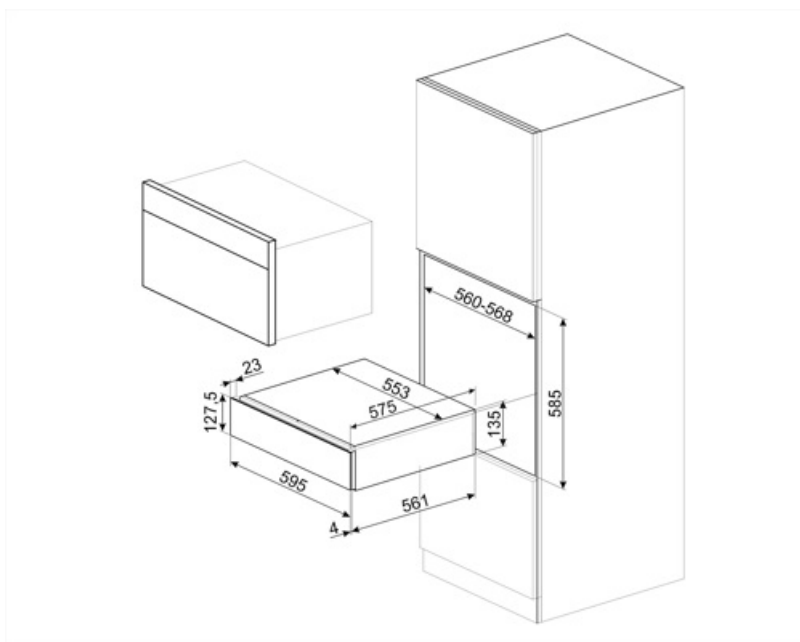
| | | | |
|----------------------------|---------------------|--------------------------------------|---|
| Lådstabilisering | Ja | Avfuktningscykel av pump | Ja, automatisk |
| Maxutdrag av låda | 453 +/- 2 mm | Längd på förseglingsskena | 260 mm |
| Maxvikt ovanpå låda | 15 kg | Demonterbar förseglingsskena | Ja |
| Maxvikt i lådan | 48 kg | Typ av försegling | Dubbelförsegling |
| Kapacitet | 6,5 l | Tidsåtgång konserveringscykel | 1' - 1'20" |
| Pumpflöde | 4 m ³ /h | Max vakuum | 2-10 millibar (99,9%) |
| | | Vakuumsensor | Ja, 10 mbar noggrannhet |
| | | Medföljande tillbehör | Påsar för konservering, Påsar för sous-vide tillagning |

Elektrisk anslutning

| | | | |
|------------------------|-------------------|------------------------|-----------|
| Typ av kontakt | (F;E) Eurokontakt | Strömstyrka (V) | 220-240 V |
| Nominell effekt | 240 W | Frekvens (Hz) | 50-60 Hz |
| Spänning | 1 A | | |

Logistisk information

| | | | |
|-------------------|--------|-----------------------------|--------|
| Bredd (mm) | 597 mm | Produktens höjd (mm) | 135 mm |
| Djup (mm) | 570 mm | | |



Kompatibela Tillbehör



LIFEBOX

Set med 3 behållare för vakuumlåda



VBAG1












Påsar för sous-videtillagning och förvaring 20x30cm, 50st



VBAG2

Påsar för sous-videtillagning och förvaring 25x35cm, 50st

Symbols glossary

- | | | | |
|--|---|---|---|
|  | Chef-funktionen växlar kompressions- och dekompressionscykler och påskyndar vissa processer, som marinad eller infusion, som annars kräver mycket tid. |  | Fingeravtryckssäkert rostfritt stål: Fingeravtryckssäkert rostfritt stål håller rostfritt stål som nytt. |
|  | Vakuumpåsar för förvaring. Dessa påsar klarar av temperaturer från -25 °C till 70 °C (i 2 timmar) eller 100 °C (i 15 minuter). Passar för förvaring i skafferi, kylskåp och frys, men kan inte användas för vakuumbakning. |  | Med funktionen vakuum i påse går det att skapa vakuum i speciella påsar genom att välja mellan tre nivåer. Det är också möjligt att ställa in nivån på 0 för att försegla påsen utan att skapa ett vakuum. |
|  | Stabiliseringsenheten gör att lådan hålls öppen när den används, för att undvika att den stängs oavsiktligt. |  | Sous-vide-matlagingspåsar. Dessa påsar klarar av en maxtemperatur på 85 °C (i 75 timmar), 100 °C (i 4 timmar) eller 121 °C (i 30 minuter). Passar för förvaring i skafferi eller kylskåp. Kan ej förvaras i frysen. |
|  | Med funktionen vakuum i behållare går det att skapa vakuum i speciella glas- eller plastbehållare genom att välja mellan tre nivåer. Använd bara certifierade behållare som är lämpliga för vakuum och kan klara av ett vakuum på 99,9 %. |  | När maxnivån för vakuum i påse eller behållare ställs in så uppnås ett vakuum på 99,9 %. |
|  | Vakuumsensorn garanterar att den inställda vakuumnivån uppnås. Om värdet inte uppnås så förseglas inte påsen. |  | Maskinen kan ställas in på tre olika förseglingsnivåer. Genom att ställa in maxnivån är det möjligt att försegla fler påsar på en gång med en unik cykel. |
|  | Maskinen gör en dubbel svetsning vilket garanterar att även smutsiga och oljiga påsar förseglas. | | |