

CPV315X

Ürün Ailesi	Çekmece
Ticari yükseklik	15 cm
Tip	Sous-vide (vakumda)
Vitality (canlılık) sistemi	Evet



Estetik

Estetik	Classica	Çelik tipi	Fırçalanmış
Renk	Paslanmaz çelik	Logo	Silk screen
Son işlemler	Parmak izi tutmaz	Logo position	Inside
Malzeme	Paslanmaz çelik		

Kumandalar

Kontrol ayarı türü	Dokunmatik kumanda
--------------------	--------------------

Programlar / Fonksiyonlar

Koruma çevrimi	
Kap çevriminde vakum	
Şef fonksiyonu	
Kaynak yoğunluğunun ayarlanması	

Teknik özellikler

						Açma mekanizması	İtme çekme	Emniyet solenoid valfi	Evet
		99.9%				Temel malzeme	Paslanmaz çelik 304	yağ önleyici geri akış	
						Kapak malzemesi	Çerçevesi temperli cam		

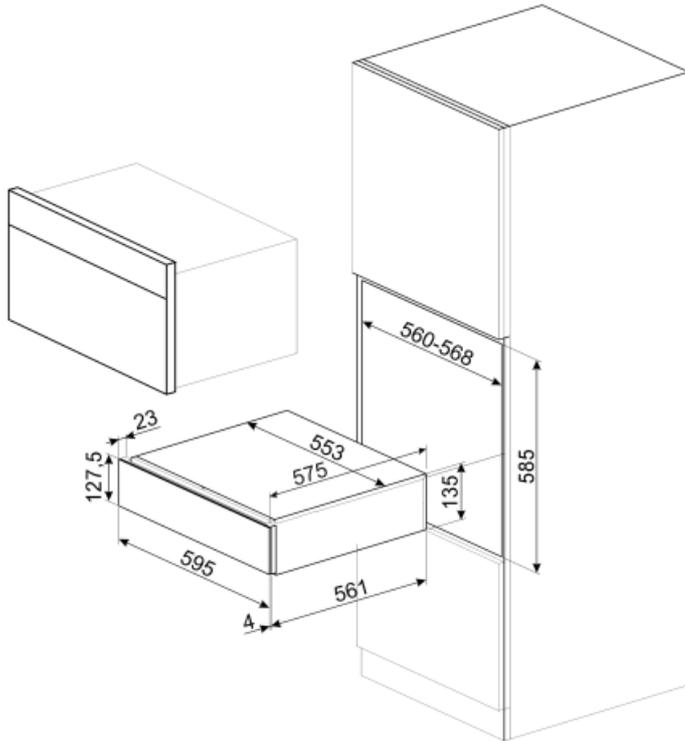
Kapak açma	65° +/- 3°	Nem alma pompası çevrimi	Evet, otomatik
Çekmece sabitleme cihazı	Evet	Vakum çubuğu uzunluğunun etkinleştirilmesi	260 mm
Çekmece maksimum çıkıntı	453 +/- 2 mm	Çıkarılabilir etkinleştiren vakum çubuğu	Evet
Maksimum girilebilir ağırlık	15 kg	Kaynak tipi	Çift aşamalı
Maksimum çekmece yükleme ağırlığı	48 kg	Koruma çevrimi süresi	1' - 1'20"
Kapasite	6,5 l	Erişilebilir vakum	2-10 milibar (% 99,9)
Pompa akışı	4 m ³ /h	Vakum sensörü	Evet, hassasiyet 10 mbar
		Tedarike Dahil Aksesuarlar	20x30 V-poşet, 25x35 V-poşet

Elektrik Bağlantısı

Fiş	(F;E) Schuko	Voltaj (V)	220-240 V
Nominal güç	240 W	Frekans (Hz)	50-60 Hz
Akım	1 A		

Lojistik Bilgisi

Genişlik (mm)	597 mm	Ürün Yüksekliği (mm)	135 mm
Derinlik (mm)	570 mm		



Not included accessories



VBA01

Sous-vide pişirme ve saklama poşetleri,
20x30, 50 adet



VBA02

Sous-vide pişirme ve saklama poşetleri,
25x35, 50 adet



LIFEBOX

Vakum çekmecesini için 3 kap seti

Symbols glossary (TT)

- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | Şef işlevi, sıkıştırma ve açma döngülerini değiştirir ve aksi takdirde çok fazla zaman gerektiren marine veya infüzyon gibi bazı işlemleri hızlandırır. |  | Muhafaza vakumlu torbalar. Bu torbalar -25 ° C ila 70 ° C (2 saat) veya 100 ° C (15 dakika) arasındaki sıcaklıklara dayanır. Kiler, buzdolabı ve derin dondurucu depolamaya uygun olup, vakumlu pişirme için kullanılamaz. |
|  | Torbada vakum işlevi, üç seviye arasından seçim yaparak torbalara vakum oluşturmayı garanti eder. Vakum oluşturmadan poşeti kapatmak için 0 seviyesini ayarlamak da mümkündür. |  | Sabitleme cihazı, kullanıldığında çekmeceyi açık tutar ve yanlışlıkla kapatılmasını önler. |
|  | Sous-vide (vakumda) pişirme poşetleri. Bu torbalar maksimum 85 ° C (75 saat), 100 ° C (4 saat) veya 121 ° C (30 dakika) sıcaklığa dayanır. Kiler ve buzdolabında saklamaya uygundur, derin dondurucuda saklanamazlar. |  | Kaptaki vakum işlevi, üç farklı seviye arasından seçim yaparak cam veya plastik kaplarda vakum oluşturmayı garanti eder. Yalnızca vakuma uygun ve % 99,9 vakuma dayanabilen sertifika kapları kullanın. |
|  | Torba / konteyner seviyesinde en yüksek vakum ayarlanarak % 99,9 vakuma ulaşılır. |  | Vakum sensörü, ayarlanan seviyeye bağlı maksimum vakumun elde edilmesini garanti eder. Değere ulaşılmazsa, torba mühürlenmez. |
|  | Makinede üç farklı sızdırmazlık seviyesi ayarlanabilir. Maksimum seviyenin ayarlanması, benzersiz bir çevrim ile aynı anda daha fazla poşet kapatmak mümkündür. |  | Makine, kirli ve yağlı poşetleri bile kapatmayı sağlayan çift faşmalı bir kaynak gerçekleştirir. |

Benefit (TT)

İterek çekerek kapak açma

Basit bir itme hareketiyle çekmece açılır ve geri itildiğinde tekrar kapanır.

Vitality System

Buharlı fırın, şok soğutucu ve vakum çekmeceinin kombine halde kullanılması, ürün özelliklerinin korunmasına ve lezzetin maksimum düzeyde artışına olanak tanır

Preservation cycle

3 koruma döngüsü (hassas, koruma, sous vide)

Vacuum in container cycle

3 vakum seviyesi (hassas, orta, güçlü)

Chef function

Şef modu sayesinde mükemmel marinatlar ve demlemeler