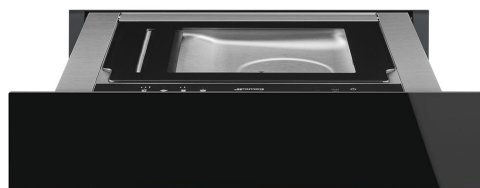


CPV615NR

Produktfamilie	Skuffe
Kommerciel højde	14 cm
Type	Vakuumskuffe
Vitality system	Ja







Æstetik

Æstetik	Dolce Stil Novo	Glastype	Eclipse
Farve	Sort	Frontpanel	Med vandret bånd
Finish	Blank sort	Logo	Silketryk
Komponents finish	Kobber	Logoplacering	Indeni
Materiale	Glas		







Betjeninger

Type af betjeningsindstilling	Berøringsbetjening
-------------------------------	--------------------

Program / Funktioner

Vedligeholdelsescyklus	
Vakuum i beholdercyklus	
Chef-funktion	
Svejsning	

Tekniske egenskaber

     	Åbningsmekanisme	Skub-træk
--	------------------	-----------

Sikkerhedsmagnetventil Ja
anti-olietilbageløb

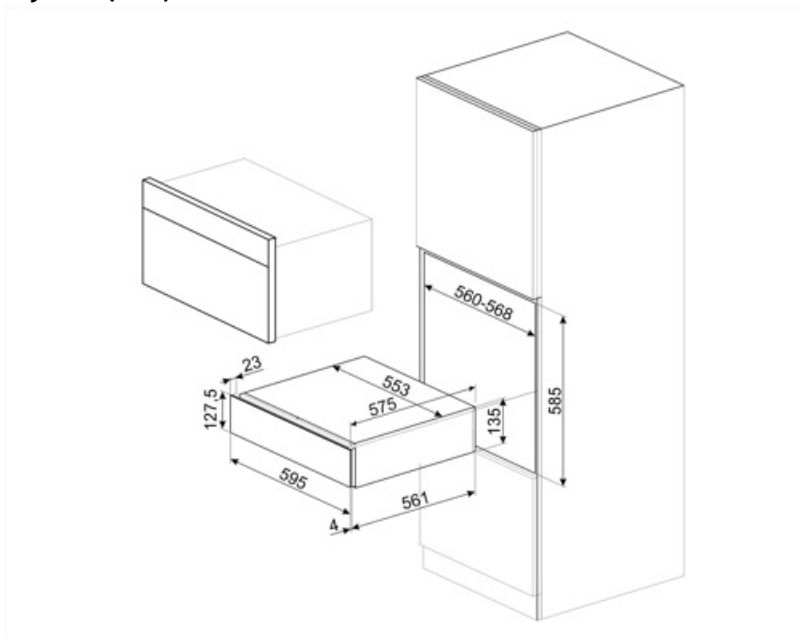
Grundmateriale	Rustfrit stål 304	Affugtningspumpe-cyklus	Ja, automatisk
Låg-materiale	Hærdet glas med ramme	Aktiverer vakuumbjælkens længde	260 mm
Lågåbning	65° +/- 3°	Aftagelig, tillader vakuumbjælke	Ja
Skuffe stabiliseringsenhed	Ja	Svejsetypen	Dobbelt-fase
Skuffe maksimalt fremspring	453 +/- 2 mm	Beskyttende cyklus varighed	1' - 1'20"
Maks. tilladt vægt	15 kg	Opnåeligt vakuum	2-10 millibar (99,9%)
Maksimal skuffebelastning, vægt	48 kg	Vakuumsensor	Ja, nøjagtighed 10 mbar
Kapacitet	6,5 l	Tilbehør inkluderet	Poser til madopbevaring, Poser til sous-vide-tilberedning
Pumpestrøm	4 m ³ /h		

Elektrisk tilslutning

Stik	(F;E) Schuko	Spænding (V)	220-240 V
Nominel effekt	240 W	Frekvens (Hz)	50-60 Hz
Nuværende	1 A		

Logistiske oplysninger

Bredde (mm)	597 mm	Produkthøjde (mm)	135 mm
Dybde (mm)	570 mm		



Compatible Accessories



LIFEBOX

Sæt af 3 beholdere til vacuumskuffe



VBAG1











Poser til sous-vide madlavning og konservering, 20x30, 50 stykker



VBAG2

Poser til sous-vide madlavning og konservering, 25x35, 50 stykker

Symbols glossary

-  Chef-funktionen veksler mellem kompressions- og dekompressionscyklusser og fremskynder nogle indgreb, såsom marinade eller infusion, der ellers ville kræve meget tid.
-  Vakuum i pose-funktionen garanterer at skabe vakuum i poser, der vælges mellem tre niveauer. Det er også muligt at indstille 0-niveauet for at forsegle posen uden at skabe vakuum.
-  Sous-vide madlavningsposer. Disse poser har en maksimal temperatur på 85 °C (i 75 timer), 100 °C (i 4 timer) eller 121 °C (i 30 minutter). Velegnet til opbevaring i spisekammer og køleskab, de kan ikke opbevares i fryseren.
-  Når du indstiller det højeste vakuum i pose / beholderniveau, når det 99,9% vakuum.
-  Maskinen kan indstilles på tre forskellige tætningsniveauer. Det er muligt at indstille det maksimale niveau for at forsegle flere poser på samme tid med en unik cyklus.
-  Konserveringsvacuumposer. Disse poser tåler temperaturer fra -25 °C til 70 °C (i 2 timer) eller 100 °C (i 15 minutter). Velegnet til spisekammer, køleskab og fryser, de kan ikke bruges til vakuumtilberedning.
-  Stabiliseringsenheden holder skuffen åben, når den bruges, og herved undgår man ved et uheld at lukke den.
-  Vakuum i beholderfunktionen garanterer at skabe vakuum i glas- eller plastbeholdere, der vælger mellem tre forskellige niveauer. Brug kun certificerede beholdere, der er egnede til vakuum og kan modstå 99,9% vakuum.
-  Vakuumsensoren garanterer opnåelsen af det maksimale vakuum, der er tilsluttet det indstillede niveau. Hvis værdien ikke nås, er posen ikke forseglet.
-  Maskinen udfører en dobbeltfasesvejsning, som garanterer forsegling af beskidte og olieagtige poser.

Benefit (TT)

Tryk-træk lågeåbning

Med et enkelt tryk åbnes skuffen og lukkes derefter igen ved at skubbe den tilbage.

Vedligeholdelsescyklus

3 vedligeholdelsescykler (delikat, vedligeholdelse, sous vide)

Vakuum i beholdercyklus

3 vakuumniveauer (delikat, medium, stærk)

Chef-funktion

Perfekte marinader og infusioner takket være Chef-funktion

Vitality System

Den kombinerede brug af dampovnen, blastchiller og vakuumskuffen gør det muligt at bevare produktets egenskaber og maksimal smagsforøgelse