

CPV615NR

Produktfamilie	Schublade
Produkthöhe	14 cm
Produkttyp	Vakuumschublade Sous-Vide
Vitality System	Ja







Ästhetik

Ästhetik	Dolce Stil Novo	Glasart	Eclipse-Schwarzglas
Farbe	Schwarz	Verblendung der Schubladenfront	1 horizontales Profil
Oberfläche	Schwarz-Hochglanz	Markenlogo	Siebdruck
Verzierung der Komponenten	Kupfer	Position des Markenlogos	Intern
Material	Glas		







Bedienelemente

Bedienungsart	Touch
---------------	-------

Programme / Funktionen

Vakuumierung	
Vakuumierung im Behälter	
Chefkoch - Funktion	
Verschweißen	

Technische Eigenschaften

					
Schubladenöffnung					
Push-Pull-Öffnung (grifflos)					

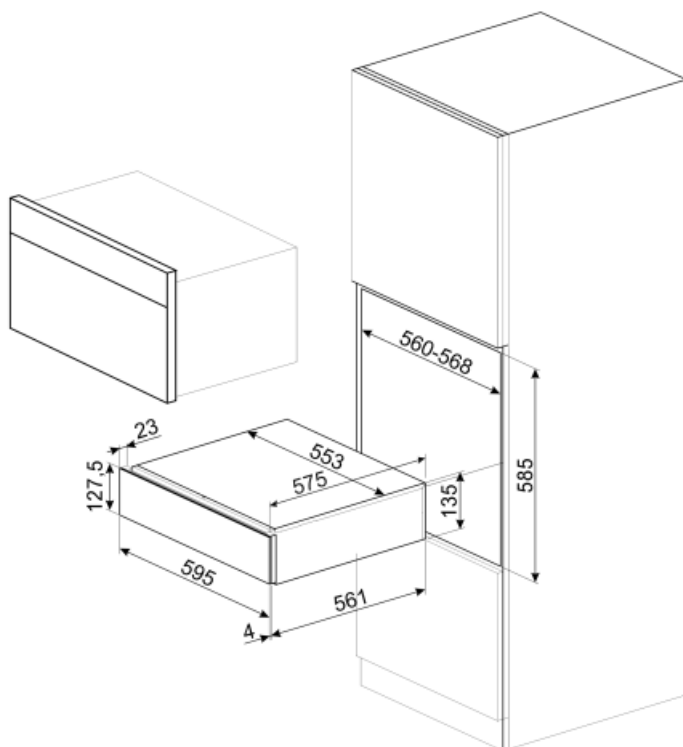
Schublade auf Teleskop-Vollauszug	Edelstahl	Sicherheitsventil und Öl-Rücksaugschutz für max. Hygiene	Ja
Material der Verschlussabdeckung	Sicherheitsglas mit Rahmen	Trocknung der Vakuumpumpe	Automatisch
Max. Öffnungswinkel der Verschlussabdeckung	65° +/- 3°	Länge der Schweißleiste	260 mm
Schubladen-Stabilisator	Ja	Herausnehmbare Schweißleiste	Ja
Max. Ausladung der Schublade	453 mm +/- 2 mm	Art der Verschweißung	Doppelt
Max. Tragkraft der Schublade	15 kg	Max. Vakuumierdauer	1'-1'20"
Max. Tragkraft des Gehäuses	48 kg	Max. Vakuumierleistung	2-10 mbar (99,9%)
Nutzbares Schubladenvolumen	6,5 l	Vakuumier-Sensor	Ja, Genauigkeit 10 mbar
Pumpenleistung	4 m ³ /h	Serienzubehör	Vakuumierbeutel für Konservierung, Vakuumierbeutel für Sous-Vide-Cooking

Elektrischer Anschluss

Netzstecker	(F;E) Schuko	Spannung	220-240 V
Elektrischer Gesamtanschlusswert	240 W	Frequenz	50-60 Hz
Absicherung	1 A		

Logistik-Informationen

Produktbreite	597 mm	Produktlänge	560-568 mm
Produkttiefe	570 mm	Produktbreite	135 mm



Sonderzubehör

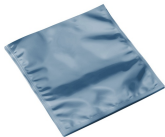
VBAG1



Vakuumierbeutel 20 x 30 cm für Sous-Vide-Garen, Konservierung und Einlagerung, Verpackungseinheit 50 St., kompatibel für:

EinbauVakuumierschubladen. Lagerung für Speisekammer, Kühlschrank, Gefrierschrank und Sous-Vide-Garen im Dampfbackofen. Temperaturbeständig von -40°C bis +120°C.

VBAG2



Vakuumierbeutel 25 x 35 cm für Sous-Vide-Garen, Konservierung und Einlagerung, Verpackungseinheit 50 St., kompatibel für:











EinbauVakuumierschubladen. Lagerung für Speisekammer, Kühlschrank, Gefrierschrank und Sous-Vide-Garen im Dampfbackofen. Temperaturbeständig von -40°C bis +120°C.

LIFEBOX



3 Vakuumierbehälter H: 125, 170, 185 mm, Ø 140 mm für Konservierung u. Einlagerung von druckempfindlichen Lebensmitteln, kompatibel für Einbau-Vakuumierschubladen. Lagerung für Speisekammer oder Kühlschrank. Nicht spülmaschinenfest.

Symbols glossary (TT)

- | | | | |
|--|--|---|--|
|  | Die „Chef-Funktion“ wechselt zwischen dem Kompressions- und Dekompressionszyklus und beschleunigt einige Vorgänge, wie z.B. das Marinieren oder Einlegen von Zutaten, die ansonsten sehr viel Zeit und manuelle Handarbeit in Anspruch nehmen würden. |  | Preservation vacuum bags. These bags endure temperatures from -25°C to 70°C (for 2 hours) or 100°C (for 15 minutes). Suitable for pantry, refrigerator and freezer storage, they cannot be used for vacuum cooking. |
|  | Mit der Vakuum-Funktion wird in den speziellen Vakuumierbeuteln ein Unterdrucks erzeugt. Es kann zwischen 3 Intensitätsstufen gewählt werden. Es ist auch möglich, die Stufe „0“ auszuwählen, um den Beutel ohne Vakuum lediglich luftdicht zu verschweißen. |  | The stabilization device maintains the drawer open when used, avoiding closing it accidentally. |
|  | Sous-vide cooking bags. These bags endure a maximum temperature of 85°C (for 75 hours), 100°C (for 4 hours) or 121°C (for 30 minutes). Suitable for pantry and refrigerator storage, they cannot be storage in the freezer. |  | Die Funktion "Vakuum im Behälter" garantiert die Vakuumierung in Glas- oder Kunststoffbehältern, wobei Sie zwischen drei verschiedenen Stufen wählen können. Verwenden Sie nur vakuumtaugliche Behälter mit Zertifikat, die einem Vakuum von 99,9% standhalten können. |
|  | Setting the highest vacuum in bag/container level, it is reached a 99,9% vacuum. |  | VAKUUM-SENSOR |
|  | The machine can be set at three different sealing levels. Setting the maximum level is possible to seal more bags at the same time with a unique cycle. |  | The machine carries out a double phase welding which guarantees to seal dirty and oily bags as well. |

Benefit (TT)

Push-pull door opening

With a simple push, the drawer opens and then closes again by pushing it back.

Vitality System

The combined use of the steam oven, blast chiller and vacuum drawer allows the preservation of product characteristics and maximum flavour enhancement

Preservation cycle

3 preservation cycles (delicate, preservation, sous vide)

Vacuum in container cycle

3 vacuum levels (delicate, medium, strong)

Chef function

Perfect marinades and infusions thanks to Chef mode