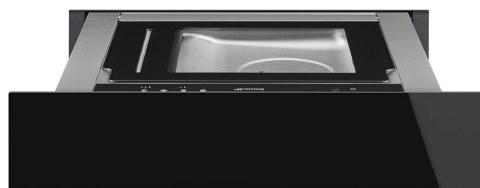


CPV615NR

Produktfamilie	Schublade
Produkthöhe	14 cm
Produkttyp	Vakuumierschublade 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)			

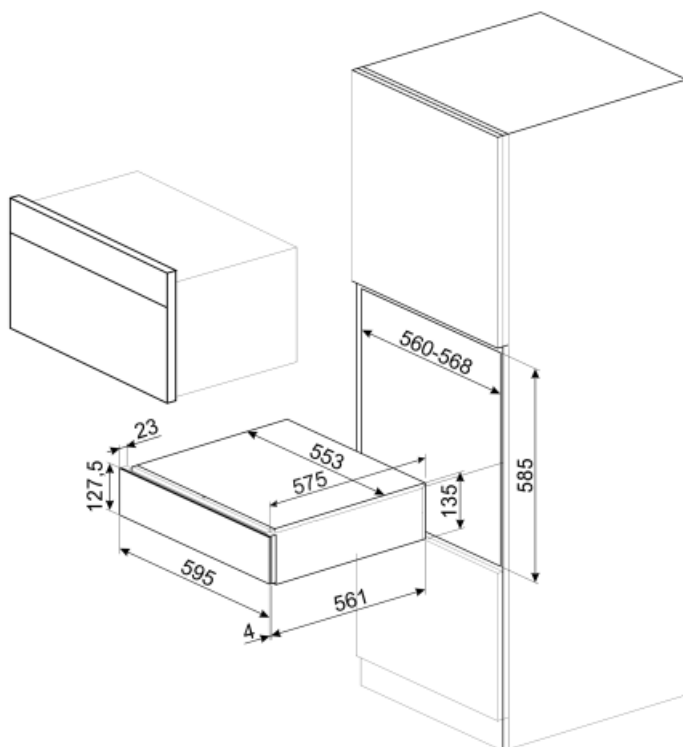
Schublade auf Teleskop-Vollauszug	Edelstahl	Sicherheitsventil und Öl-Rücksaugschutz für max. Hygiene	Ja
Material der Verschlussabdeckung	Sicherheitsglas mit Rahmen	Trocknung der Vakuumpumpe	Automatisch
Max. Öffnungswinkel der Verschlussabdeckung	65° +/- 3°	Länge der Schweißleiste	260 mm
Schubladen-Stabilisator	Ja	Herausnehmbare Schweißleiste	Ja
Max. Ausladung der Schublade	453 mm +/- 2 mm	Art der Verschweißung	Doppelt
Max. Tragkraft der Schublade	15 kg	Max. Vakuumpierdauer	1'-1'20"
Max. Tragkraft des Gehäuses	48 kg	Max. Vakuumpierleistung	2-10 mbar (99,9%)
Nutzbares Schubladenvolumen	6,5 l	Vakuumpier-Sensor	Ja, Genauigkeit 10 mbar
Pumpenleistung	4 m ³ /h	Serienzubehör	Vakuumpierbeutel für Konservierung, Vakuumpierbeutel 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	570 mm
Produkttiefe	570 mm	Produktbreite	135 mm



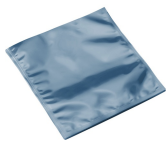
Sonderzubehör

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. Temperaturbes

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. Temperaturbes



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. |  | Konservierungs-Vakuumbbeutel. Diese Beutel überstehen Temperaturen von -25°C bis 70°C (für 2 Stunden) oder 100°C (für 15 Minuten). Geeignet für Vorratskammern, Kühl- und Gefrierschrank, sie können nicht für das Vakuumgaren verwendet werden. |
|  | 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. |  | Die Stabilisierungsvorrichtung hält die Schublade bei der Nutzung offen und verhindert ein versehentliches Schließen. |
|  | Sous-vide-Garbeutel. Diese Beutel halten eine Höchsttemperatur von 85°C (für 75 Stunden), 100°C (für 4 Stunden) oder 121°C (für 30 Minuten) aus. Geeignet für die Aufbewahrung in der Vorratskammer und im Kühlschrank, nicht für die Lagerung im Gefrierschrank. |  | 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 |
|  | Bei Einstellung des höchsten Vakuumlevels im Beutel/Behälter wird ein Vakuum von 99,9% erreicht. |  | VAKUUM-SENSOR |
|  | Die Schublade kann auf drei verschiedene Siegelstufen eingestellt werden. Die Einstellung der maximalen Stufe ermöglicht das gleichzeitige Versiegeln von mehreren Beuteln mit einem einzigen Zyklus. |  | Es wird eine Doppelphasenschweißung durchgeführt, die garantiert, dass auch schmutzige und ölige Beutel verschweißt werden können. |

Benefit (TT)

Push-Pull-Türöffnung

Mit einem einfachen Druck öffnet sich die Schublade und schließt sich durch Zurückschieben wieder.

Vitality System

Der kombinierte Einsatz von Dampfgarer, Blast Chiller und Vakuumschublade ermöglicht die Erhaltung der Produkteigenschaften und eine maximale Geschmacksverstärkung

Konservierungszyklus

3 Konservierungszyklen (zart, konserviert, sous vide)

Zyklus Vakuum im Behälter

3 Vakuumstufen (zart, mittel, stark)

Chefkoch-Funktion

Perfekte Marinaden und Zubereitungen dank der Chefkochfunktion