

CPV615NR

Produktfamilie	Schublade
Produkthöhe	15 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)			

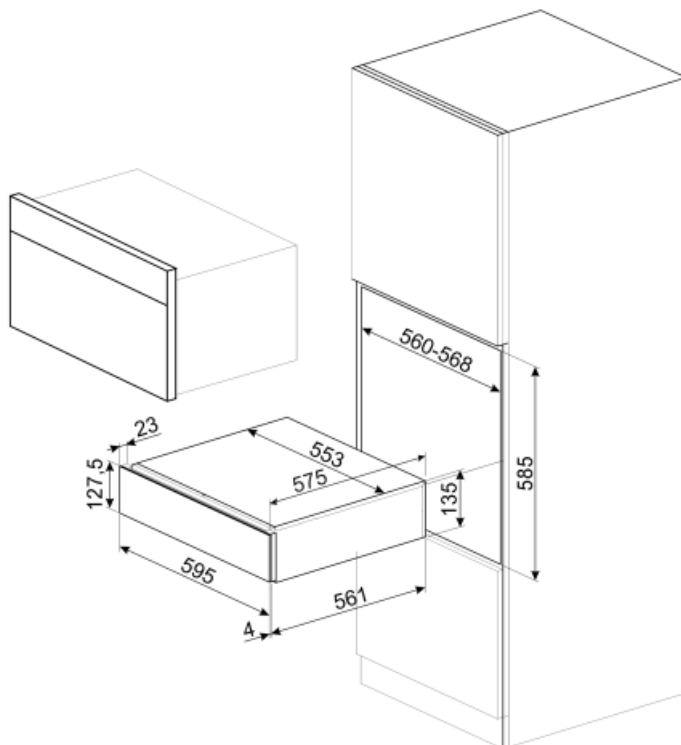
Schublade auf Teleskop-Vollauszug	Edelstahl	Sicherheitsventil und Öl-Rücksaugschutz für max. Hygiene	Ja
Material der Verschlussabdeckung	Sicherheitsglas mit Rahmen	Trocknung der Vakuumpumpe	Automatisch
Max. Öffnungswinkel der Verschlussabdeckung	65° +/- 3°	Länge der Schweißleiste	260 mm
Schubladen-Stabilisator	Ja	Herausnehmbare Schweißleiste	Ja
Max. Ausladung der Schublade	453 mm +/- 2 mm	Art der Verschweißung	Doppelt
Max. Tragkraft der Schublade	15 kg	Max. 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



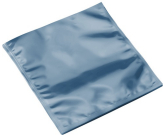
Sonderzubehör

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. 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)

- | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | The Chef function alternates compression and decompression cycles and speeds up some operations, such as marinade or infusion, that otherwise would require a lot of time. |  | 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. |
|  | The vacuum in bag function guarantees to create vacuum into bags choosing among three levels. It is also possible to set the 0 level to seal the bag without creating the vacuum. |  | 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. |