

CPV615NR

Οικογένεια προϊόντων	Συρτάρι
Ύψος	14 cm
ΤΥΠΟΣ	Sous-vide
Vitality System	Ναι



ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ

Αισθητική	Dolce Stil Novo	Τύπος γυαλιού	Eclipse
Χρώμα	Μαύρο	Πρόσθια όψη	Με οριζόντια ταινία
Φινίρισμα	Γυαλιστερό μαύρο	Λογότυπος	Μεταξοτυπία
Φινίρισμα εξαρτημάτων	Χαλκός	Θέση λογότυπου	Εσωτερικά
Υλικό	Γυαλί		

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

Χειρισμός	Έλεγχος αφής
-----------	--------------

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Μηχανισμός ανοίγματος	Push-pull	Σωληνοειδής βαλβίδα ασφαλείας	Ναι
Υλικό βάσης	Ανοξείδωτο ατσάλι 304	Κύκλος αφύγνωσης λαδιού	Ναι, αυτόματος
Υλικό καπακιού	Γυαλί ασφαλείας με πλαίσιο	Μήκος μπάρας κενού	260 mm
Άνοιγμα καπακιού	65° +/- 3°	Αφαιρούμενη μπάρα κενού	Ναι
Διάταξη σταθεροποίησης συρταριού	Ναι	Τύπος σφράγιση	Διπλή φάση
Μέγιστη εξαγωγή συρταριού	453 +/- 2 mm	Διάρκεια κύκλου διατήρησης	1' - 1'20"
Μέγιστο επιτρεπόμενο βάρος φόρτωσης	15 kg	Δυνατότητα κενού	2-10 millibar (99,9%)
Μέγιστο βάρος επάνω στη συσκευή στον εντοιχισμό	48 kg	Αισθητήρας κενού	Ναι, ακρίβεια 10 mbar
Χωρητικότητα	6,5 λίτρα		

Ροή αντλίας

4 m³/h

Περιλαμβάνονται
αξεσουάρ

Σακούλες σχήματος V 20x30,
και 25x35

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Φις

(F;E) Σούκο

Τάση (V)

220-240 V

Ονομαστική ισχύς

240 W

Συχνότητα (Hz)

50-60 Hz

Ένταση ρεύματος

1 A

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ

Πλάτος

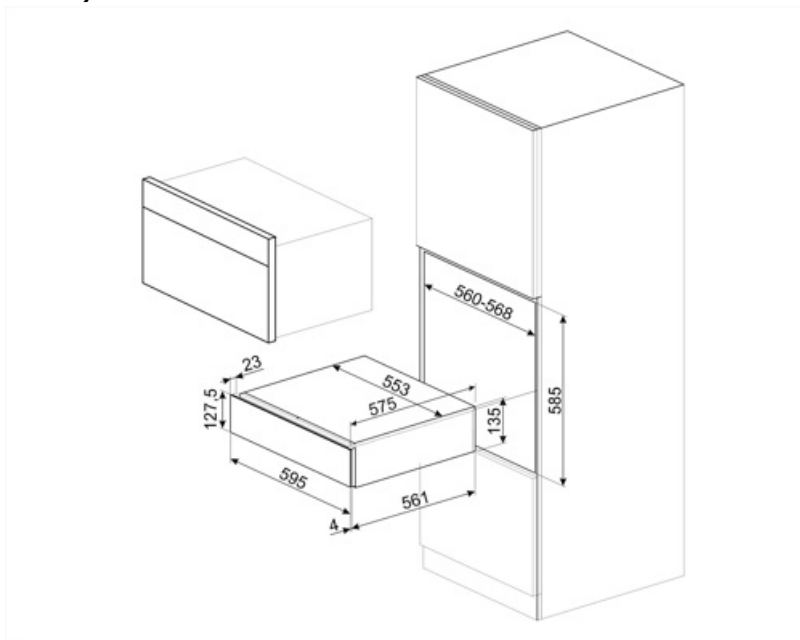
597 mm

Ύψος

135 mm

Βάθος

570 mm



Not included accessories



LIFEBOX

Σετ 3 δοχείων για συρτάρι κενού



VBAG1











Τσάντες για sous-vide μαγείρεμα και συντήρηση, 20x30, 50 τεμάχια



VBAG2

Τσάντες για sous-vide μαγείρεμα και συντήρηση, 25x35, 50 τεμάχια

Symbols glossary (TT)

-  Η λειτουργία Chef εναλλάσσει τους κύκλους συμπίεσης και αποσυμπίεσης και επιταχύνει ορισμένες λειτουργίες, όπως η μαρινάδα ή η έγχυση, που διαφορετικά θα απαιτούσαν πολύ χρόνο.
-  Η λειτουργία του κενού στην σακούλα εγγυάται τη δημιουργία κενού σε σακούλες επιλέγοντας μεταξύ τριών επιπέδων. Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε το επίπεδο 0 για να σφραγίσετε την σακούλα χωρίς να δημιουργήσετε το κενό.
-  Μαγειρικές σακούλες Sous-vide. Οι σακούλες αυτές αντέχουν μέγιστη θερμοκρασία 85°C (για 75 ώρες), 100°C (για 4 ώρες) ή 121°C (για 30 λεπτά). Κατάλληλες για αποθήκευση στο ντουλάπι και στο ψυγείο, δεν μπορούν να αποθηκευτούν στην κατάψυξη.
-  Ρυθμίζοντας το υψηλότερο επίπεδο κενού σε σάκο/δοχείο, επιτυγχάνεται κενό 99,9%.
-  Το μηχάνημα μπορεί να ρυθμιστεί σε τρία διαφορετικά επίπεδα στεγανοποίησης. Ο καθορισμός του μέγιστου επιπέδου είναι δυνατός για να σφραγίσετε περισσότερες τσάντες ταυτόχρονα με έναν μοναδικό κύκλο.
-  Σάκοι κενού συντήρησης. Αυτοί οι σάκοι αντέχουν θερμοκρασίες από -25°C έως 70°C (για 2 ώρες) ή 100°C (για 15 λεπτά). Κατάλληλοι για αποθήκη τροφίμων, ψυγείων και καταψυκτών, δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν για μαγείρεμα υπό κενό.
-  Η συσκευή σταθεροποίησης διατηρεί το συρτάρι ανοιχτό όταν χρησιμοποιείται, αποφεύγοντας το τυχαίο κλείσιμό του.
-  Η λειτουργία κενού των δοχείων εγγυάται τη δημιουργία κενού σε γυάλινα ή πλαστικά δοχεία επιλέγοντας μεταξύ τριών διαφορετικών επιπέδων. Χρησιμοποιείτε μόνο πιστοποιημένα δοχεία κατάλληλα για κενό και ικανά να ανθίστανται σε κενό 99,9%.
-  Ο αισθητήρας κενού εγγυάται την επίτευξη του μέγιστου κενού που συνδέεται με το ρυθμισμένο επίπεδο. Εάν δεν επιτευχθεί η τιμή, η σακούλα δεν είναι σφραγισμένη.
-  Το μηχάνημα πραγματοποιεί συγκόλληση διπλής φάσης, η οποία εγγυάται τη σφράγιση βρώμικων και λιπαρών σακουλών.

Benefit (TT)

Άνοιγμα με Push-pull

Με ένα απλό πάτημα, το συρτάρι ανοίγει και στη συνέχεια κλείνει σπρώχνοντάς το προς τα πίσω.

Vitality System

Η συνδυασμένη χρήση του φούρνου ατμού, του blast chiller και του συρταριού κενού επιτρέπει τη διατήρηση των θρεπτικών χαρακτηριστικών των τροφίμων και τη μεγιστοποίηση της γεύσης τους

Preservation cycle

3 κύκλοι συντήρησης (ευαίσθητα, συντήρηση, sous vide)

Vacuum in container cycle

3 επίπεδα κενού (ευαίσθητο, μεσαίο, δυνατό)

Chef function

Τέλειες μαρινάδες και infusions χάρη στη λειτουργία Chef.