

CPV615NR

Tuoteperhe	Vetolaatikko
Myytävän tuotteen korkeus	14 cm
Tyyppi	Sous-vide
Vitality system	Kyllä



Estetiikka

Estetiikka	Dolce Stil Novo	Lasin tyyppi	Eclipse
Väri	Musta	Etupaneeli	Vaakasuuntaisella paneelilla
Pinnan viimeistely	Kiiltävä musta	Logo	Silkipainettu
Osion pinnoite	Messinki	Logon paikka	Sisällä
Materiaali	Lasi		







Säätimet

Asetusten tyyppi	Kosketussäädin
------------------	----------------

Ohjelmat/toiminnot

Säilöntä	
Vakuumi	
Kokki-toiminto	
Hitsaus	

Tekniset ominaisuudet

							
Avausmekanismi	Push-pull	Turvaliittimet	Kyllä				
Pohjamateriaali	304 Ruostumaton teräs	Kosteuden poistava pumppauskierros	Kyllä, automaattinen				
Kannen materiaali	Kovetettua lasia kehyksellä						

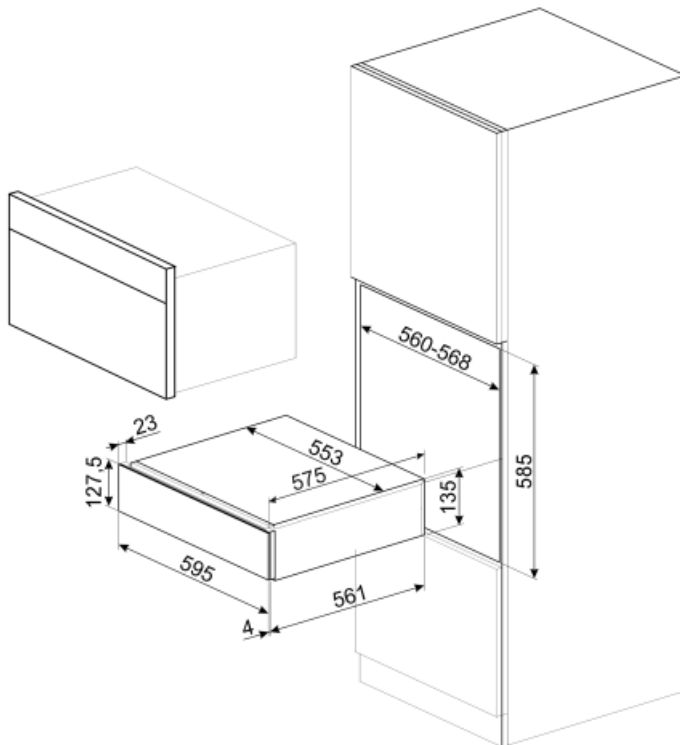
Kannen avaus	65° +/- 3°	Vakuumin säätö	260 mm
korin tasapainotus	Kyllä	Irrotettava vakuumi	Kyllä
Laatikon suurin avaus	453 +/- 2 mm	Hitsauksen tyyppi	Kaksoisteho
Maksimaallinen paino	15 kg	Ohjelman kesto	1' - 1'20"
Max paino laatikossa	48 kg	Vakuumi	2-10 millibar (99,9%)
Tilavuus	6,5 l	Vakuumisensori	Kyllä, tarkkuus 10 mbar
Pumppausteho	4 m ³ /h	Mukana tulevat lisävarusteet	Ruokakassien säilytys, Suos-vide pussit

Sähköliitännä

Sähköpistokkeen tyyppi	(F;E) Schuko	Virta	220-240 V
Nominaalinen tehokkuus	240 W	Taajuus (hz)	50-60 Hz
Virta	1 A		

Logistiikkatiedot

Leveys (mm)	597 mm	Tuotteen korkeus (mm)	135 mm
Syvyys (mm)	570 mm		

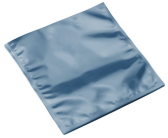


Not included accessories



VBAG1

Sous-vide-pussit ruoanlaittoa ja säilytystä varten, 20x30, 50 kappaletta



VBAG2











Sous-vide-pussit ruoanlaittoa ja säilytystä varten, 25x35, 50 kappaletta



LIFEBOX

3 astian sarja tyhjiölaatikolle

Symbols glossary (TT)

- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | <p>Chef-toiminto vuorottelee paineistuksen ja paineenpoiston jaksoja ja nopeuttaa joitakin toimenpiteitä, kuten marinointia tai hauduttamista, jotka muuten veisivät paljon aikaa.</p> |  | <p>Tyhjiöpussien säilytys. Nämä pussit kestävät -25 °C – 70 °C:n lämpötilat (2 tunnin ajan) tai 100 °C (15 minuutin ajan). Soveltuvat ruokakomero-, jääkaappi- ja pakastinsäilytykseen: eivät sovellu tyhjiökypsennykseen.</p> |
|  | <p>Pussin tyhjiötoiminto takaa sen, että tyhjiö voidaan luoda pusseihin valitsemalla kolmesta eri tasosta. Voit asettaa myös 0-tasoon sulkeaksesi pussin ilman tyhjiötä.</p> |  | <p>Vakautuslaite pitää laatikon auki käytettynä ja estää sen vahingossa tapahtuvan sulkeutumisen.</p> |
|  | <p>Sous-vide-kypsennuspussit. Nämä pussit kestävät 85 °C:n enimmäislämpötilan (75 tunniksi), 100 °C (4 tunniksi) tai 121 °C (30 minuutiksi). Soveltuu ruokakomeroille ja jääkaappisäilytykseen: eivät sovellu pakastimessa säilytettäväksi.</p> |  | <p>Astian tyhjiötoiminto takaa sen, että tyhjiö voidaan luoda lasi- tai muoviastioihin valitsemalla kolmesta eri tasosta. Käytä vain sertifioituja astioita, jotka soveltuvat tyhjiökäyttöön, ja jotka voivat kestää 99,9 %:n tyhjiön.</p> |
|  | <p>Kun pussin/astian korkein tyhjiöasetus valitaan, aikaan saadaan 99,9 %:n tyhjiö.</p> |  | <p>Tyhjiöanturi taka, että asetettuun tasoon liittyvä maksimityhjiö saavutetaan. Jos tasoa ei saavuteta, pussia ei suljeta.</p> |
|  | <p>Kone voidaan asettaa kolmeen eri sulkemistasoon. Kun asetuksena on enimmäistaso, voidaan sulkea enemmän pusseja samanaikaisesti yhdessä jaksossa.</p> |  | <p>Kone suorittaa kaksivaiheisen saumauksen, mikä mahdollistaa myös likaisten ja öljyisten pussien sulkemisen.</p> |

Benefit (TT)

Työnnettävä ja vedettävä oven avaus

Yksinkertaisella painalluksella laatikko avaantuu ja sulkeutuu taas uudelleen painamalla se takaisin.

Vitality-System

Höyryuunin, pikajäähdyttimen ja vakuumilaatikon käytön yhdistelmä mahdollistaa tuotteen ominaisuuksien säilyttämisen ja maksimaalisen maun parannuksen.

Säilöntä

3 säilöntäjaksoa (herkkä, säilytys, sous vide)

Vakuumi

3 vakuumitasoa (herkkä, keskivoimakas, voimakas)

Kokki-toiminto

Täydelliset marinadit ja uutokset Kokki-tilan ansiosta