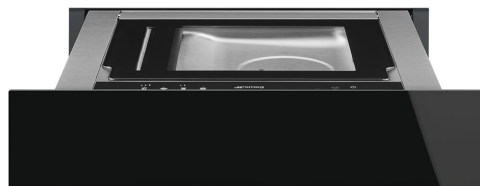


CPV615NR

Termékcsalád	Fiók
Névleges magasság	14 cm
Típus	Sous vide
Vitalitási rendszer	Igen



Design

Design család	Dolce Stil Novo	Üveg típusa	Eclipse
Szín	Fekete	Elülső panel	Vízszintes csíkkal
Felületkezelés	Fényes fekete	Logo	Silk screen
Komponensek felületkezelése	Réz	Logo position	Inside
Anyag	Üveg		

Kezelő elemek

Vezérlés típusa	Érintőszenzoros vezérlés
-----------------	--------------------------

Program/Funkciók

Tartósítási ciklus	
Vákuum a tartályciklusban	
Séf funkció	
Hegesztés	

MŰSZAKI JELLEMZŐK

Nyitómechanizmus	Nyomó-húzó				
Alapanyag	Rozsdamentes acél 304				

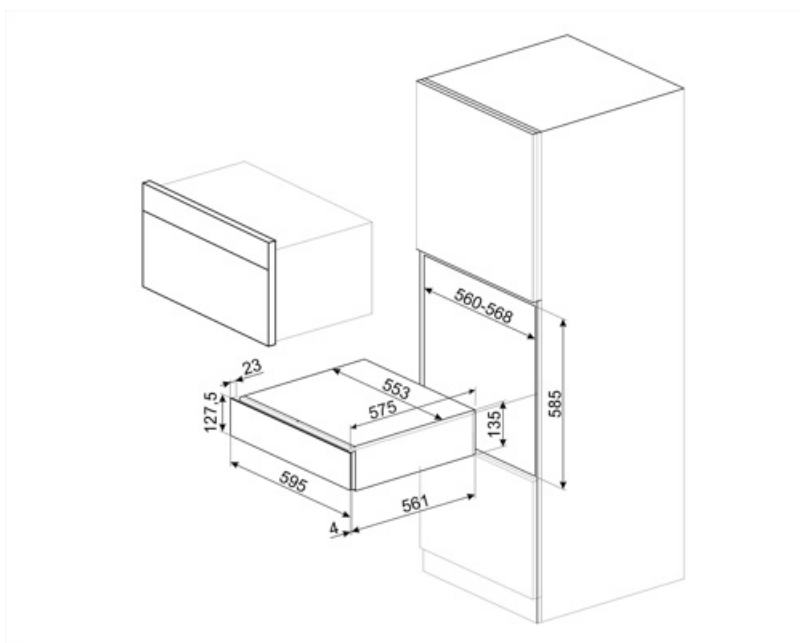
Fedél anyaga	Edzett üveg kerettel	Biztonsági mágnesszelep olajvisszafolyás ellen	Igen
Fedél nyílása	65° +/- 3°		
Fiókstabilizáló eszköz	Igen		
Fiók maximális kinyúlása	453 +/- 2 mm	Párátlanító szivattyú ciklus	Igen, automatikus
Maximális súlylevonás	15 kg	Vákuumsáv hosszának engedélyezése	260 mm
A fiók maximális teherbírása	48 kg	Eltávolítható, vákuumos rúd	Igen
Kapacitás	6,5 l	Hegesztés típusa	Kétfázis
Szivattyú áramlása	4 m ³ /h	Tartósítási ciklus időtartama	1'-1'20"
		Elérhető vákuum	2-10 millibar (99,9%)
		Vákuumérzékelő	Igen, pontosság: 10 mbar
		Mellékelt tartozékok	20x30 V-tasakok, 25x35 V-tasakok

Elektromos csatlakozás

Csatlakozódugó	(F;E) Schuko	Feszültség (V)	220-240 V
Névleges teljesítmény	240 W	Frekvencia (Hz)	50-60 Hz
Áramerősség	1 A		

Logisztikai információk

Szélesség (mm)	597 mm	Termékmagasság (mm)	135 mm
Mélység (mm)	570 mm		



Compatible Accessories



LIFEBOX

3 edényből álló készlet vákuumfiókhhoz



VBAG1











Zacskók sous-vide főzéshez és tartósításhoz, 20x30, 50 db



VBAG2

Zacskók sous-vide főzéshez és tartósításhoz, 25x35, 50 db

Symbols glossary

-  A Chef funkció váltogatja a kompressziós és dekompresziós ciklusokat, és felgyorsít bizonyos műveleteket, például a pácolást vagy az infúziót, amelyek egyébként sok időt igényelnének.
-  A vákuumozó funkcióval három szinten lehet vákuumot létrehozni a zacskókban. Az is lehetséges, hogy a 0 szintet beállítva lezárja a zacskót vákuumozás nélkül.
-  Sous-vide főzőzacskók. Ezek a zacskók maximum 85°C (75 órán át), 100°C (4 órán át) vagy 121°C (30 percig) hőmérsékletet viselnek el. Kamrában és hűtőszekrényben való tárolásra alkalmasak, fagyaszttóban nem tárolhatók.
-  A legmagasabb vákuum beállítása a zacskó/edény szintjén 99,9%-os vákuumot ér el.
-  A gép három különböző hegesztési szintre állítható be. A maximális szint beállításával több zacskót lehet egyszerre lezárni egy egyedi ciklussal.
-  Tartósító vákuumzacskók. Ezek a zacskók -25°C és 70°C (2 órán át) vagy 100°C (15 percig) közötti hőmérsékletet viselnek el. Alkalmasak kamrában, hűtőszekrényben és fagyaszttóban tárolásra, azonban nem használhatók vákuumos főzésre.
-  A stabilizáló eszköz használat közben nyitva tartja a fiókot, elkerülve annak véletlen bezárását.
-  A vákuumozó funkció garantálja a vákuum létrehozását üveg vagy műanyag edényekben, három különböző szint közül választhat. Csak vákuumozásra alkalmas, 99,9%-os vákuumnak ellenálló, tanúsítvánnyal ellátott edényeket használjon.
-  A vákuumérzékelő garantálja a beállított szintnek megfelelő maximális vákuum elérését. Ha nem éri el ezt az értéket, a zacskó nem lesz lezárva.
-  A gép kétfázisú hegesztést végez, amely garantálja az étellel szennyezett és olajos zsákok lezárását is.