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	**Kijelző típusa**	Full Touch

Program/Funkciók

Tartósítási ciklus	
Vákuum a tartályciklusban	
Séf funkció	
Hegesztés	

MŰSZAKI JELLEMZŐK

Nyitómechanizmus	Push pull
Alapanyag	Rozsdamentes acél 304

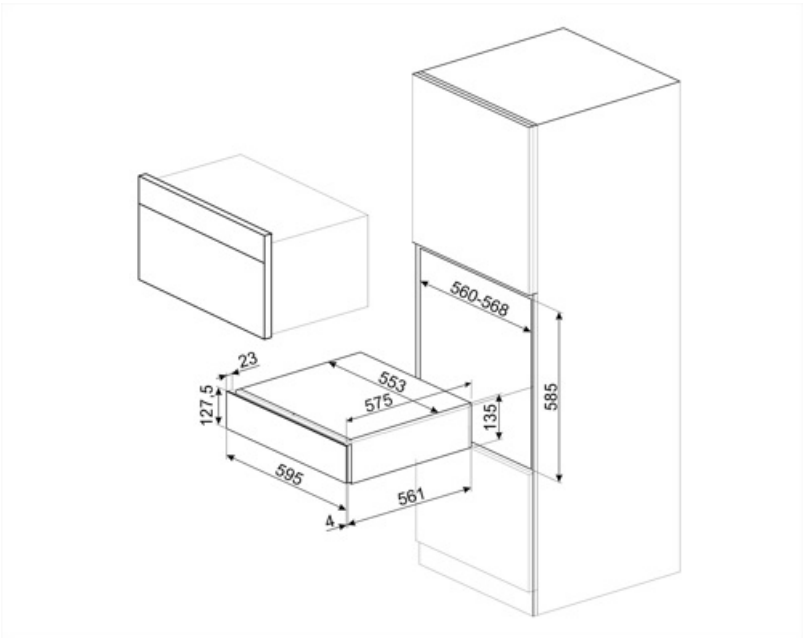
Fedél anyaga	Edzett üveg kerettel
Fedél nyílása	65° +/- 3°
Fiókstabilizáló eszköz	Igen
Fiók maximális kinyúlása	453 +/- 2 mm
Maximális súlylevonás	15 kg
A fiók maximális teherbírása	48 kg
Kapacitás	6,5 l
Szivattyú áramlása	4 m³/h
Biztonsági mágnesszelep olajvisszafolyás ellen	Igen
Párátlanító szivattyú ciklus	Igen, automatikus
Vákuumsáv hosszának engedélyezése	260 mm
Eltávolítható, vákuumos rúd	Igen
Hegesztés típusa	Kétfázis
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
Névleges teljesítmény	240 W
Áramerősség	1 A
Feszültség (V)	220-240 V
Frekvencia (Hz)	50-60 Hz

Logisztikai információk

Termék szélesség (mm)	597 mm
Mélység (mm)	570 mm
Termékmagasság (mm)	135 mm



Compatible Accessories



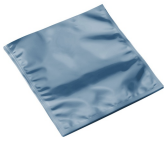
LIFEBOX

3 edényből álló készlet vákuumfiókhoz



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 dekompressziós 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, fagyasztóban 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 fagyasztóban 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.