CPV615NR

Produktserien	Innbyggingsskuffer
Kommersiell høyde	14 cm
Type	Vakuumskuffe
Vitalitetssystem	Ja



Estetisk linje

Estetikk	Dolce Stil Novo	**Glass Type**	Formørkelse
Farge	Sort	**Front panel**	Med horisontal strimmel
Finish	Sort	**Logo**	silke skjerm
Komponent behandling	Kobber	**Logo plassering**	Innsiden
Materiale	Glass		

Kontroller

Type kontroll innstilling	Touch-kontroll	**Displaytype**	Full Touch

Program / funksjoner

Bevaring syklus	
Vakuum i beholdersyklus	
Chef funksjon	
Forsegling	

Tekniske egenskaper

Åpnings mekanisme	Skyv-dra	**Sikkerhetsmagnetventil anti olje tilbakeløp**	Ja
Basis material	Rustfritt stål 304	**Avfukting pumpesyklus**	Ja, automatisk

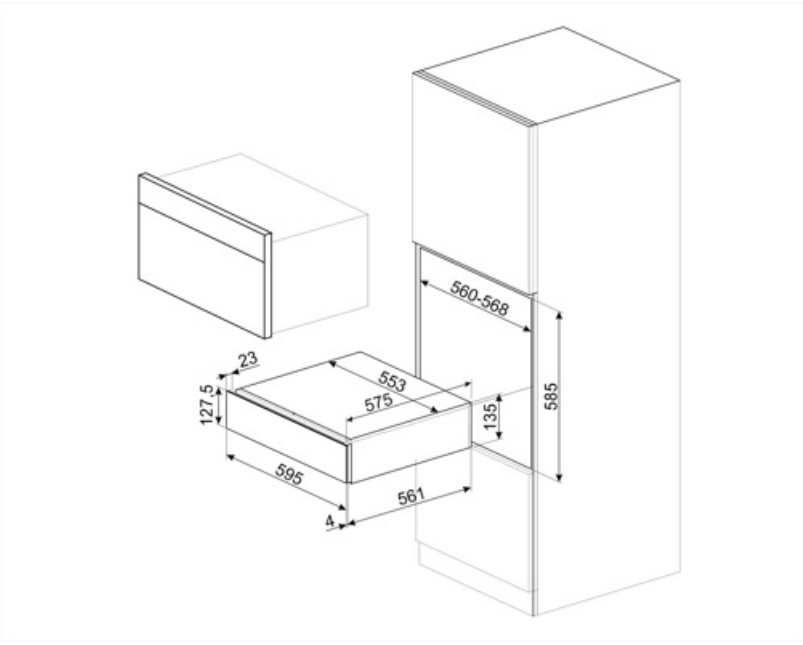
Lokk materiale	Temperert glass med ramme	**Muliggjør vakuum stang lengde**	260 mm
deksel åpning	65° +/- 3°	**Muliggjør flyttbar vakuum stang**	Ja
Skuff stabiliseringsanordning	Ja	**Sveisetype**	Dobbelfase
Skuff maks framspring	453 +/- 2 mm	**Bevaring syklusvarighet**	1' - 1'20''
Maks vekt kvote	15 kg	**Oppnåelig vakuum**	2-10 millibar (99,9%)
Maksimal skuffebelastning vekt	48 kg	**Vacuum sensor**	Ja, nøyaktighet 10 mbar
Kapasitet	6,5 l	**Medfølgende tilbehør**	Bag for matkonservering, Poser for sous-vide koking
Pumpeflyt	4 m³/h		

Elektrisk tilkobling

Støpseltype	(F;E) Schuko	**Spenning (V)**	220-240 V
Nominell effekt	240 W	**Frekvens (Hz)**	50-60 Hz
Nåværende	1 A		

Logistisk informasjon

Bredde (mm)	597 mm	**Produkt Høyde (mm)**	135 mm
Dybde (mm)	570 mm		

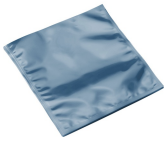


Compatible Accessories



LIFEBOX

Sett med 3 beholdere for vakuumskuff



VBAG2

Poser for sous-vide tilberedning og oppbevaring, 25x35, 50 stk



VBAG1

Poser for sous-vide tilberedning og oppbevaring, 20x30, 50 stk

Symbols glossary



Chef-funksjonen veksler mellom kompresjon- og dekompresjonsyklus og korter ned tidsbruken til visse operasjoner, slik som marinering og infusjon, som vanligvis vil kreve mye tid.



Vakuum-i-pose funksjonen er en garanti for vakuumsetting i poser basert på tre nivåer. Det er også mulig å velge nivå 0 for å lukke posen uten å skape vakuum.



Sous-vide stekeposer. Disse posene tåler en maksimal temperatur på mellom 85 °C (i 75 timer), 100 °C (i 4 timer), eller 121 °C (i 30 minutter). Egnet for spisskammer og kjøleskap, men kan ikke oppbevares i fryser.



Ved å sette den høyeste vakuum-verdien i posen/beholderen når man 99,9% vakuum.



Maskinen kan stilles inn ved tre forskjellige forseglingsnivåer. Ved å stille inn maksimalt nivå er det mulig å forsegle flere poser samtidig i en unik syklus.



Vakuumposer til oppbevaring Disse posene tåler temperaturer på mellom -25 °C og 70 °C (i 2 timer) eller 100 °C (i 15 minutter). Egnet for spisskammer, kjøleskap, fryser, men kan ikke brukes til vakuumsteking.



Stabilisatoren holder skuffen åpen når den er i bruk, slik at den ikke lukkes ved et uhell.



Vakuum-i-beholder funksjonen er en garanti for vakuumsetting i glass- eller plastbeholdere ved å velge mellom tre forskjellige nivåer. Bruk kun beholdere som er godkjente for vakuum-bruk og tåler 99,9% vakuum.



Vakuumsensoren garanterer maksimalt vakuum tilkoblet nivåinnstillingen. Hvis verdien ikke nås vil ikke posen forsegles.



Maskinen utfører en dobbel forseglingsfase som tetter igjen både skitne og oljete poser.