

# CPV615NR

Produktserien	Innbyggingskuffer
Kommersiell høyde	14 cm
Type	Vakuumsuffe
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

## Programmer/funksjoner

Bevaring syklus	
Vakuum i beholdersyklus	
Chef funksjon	
Forsegling	

## Tekniske egenskaper

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

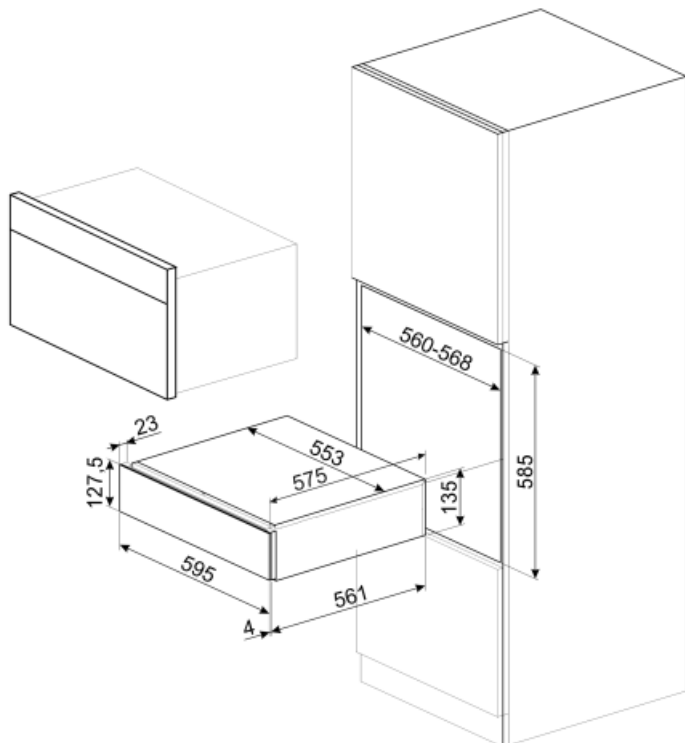
Lokk materiale	Temperert glass med ramme	Muliggjør vakuum stang lengde	260 mm
deksel åpning	65° +/- 3°	Muliggjør flyttbar vakuum stang	Ja
Skuff stabiliseringsanordning	Ja	Sveisetype	Dobbelfase
Skuff maks framspring	453 +/- 2 mm	Bevaring syklusvarighet	1' - 1'20"
Maks vekt kvote	15 kg	Oppnåelig vakuum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



---

## Not included accessories

---



### VBA01

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



### VBA02











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



### LIFEBOX

Sett med 3 beholdere for vakuumsuff

## Symbols glossary (TT)

- |   |  |  |  |
|---|--|--|--|
|   | 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.                                     |   | Vakuumposer til oppbevaring Disse posene tåler temperaturer på mellom -25 °C og 70 °C (i 2 timer) eller 100 °C (i 15 minutter). Egnert for spisskammer, kjøleskap, fryser, men kan ikke brukes til vakuumbaking. |
|   | Vakuu-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 vakuu.   |   | Stabilisatoren holder skuffen åpen når den er i bruk, slik at den ikke lukkes ved et uhell.  |
|   | 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). Egnert for spisskammer og kjøleskap, men kan ikke oppbevares i fryser. |   | Vakuu-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 vakuu-bruk og tåler 99,9% vakuu.   |
|   | Ved å sette den høyeste vakuu-verdien i posen/beholderen når man 99,9% vakuu.  |   | Vakuusensoren garanterer maksimalt vakuu tilkoblet nivåinnstillingen. Hvis verdien ikke nås vil ikke posen forsegles.  |
|  | 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.  |  | Maskinen utfører en dobbel forseglingsfase som tetter igjen både skitne og oljete poser.   |

## Benefit (TT)

---

### Skyv-trekk døråpning

Skuffen åpnes med et enkelt trykk og lukkes ved å skyve den tilbake.

### Vitality System

Kombinert bruk av dampovn, blast chiller og vakuumsuff muliggjør konservering av produktets karakteristikk og maksimal smaksforbedring

### Bevaring syklus

3 konserveringssykluser (delikat, konservering, sous vide)

### Vakuum i beholdersyklus

3 vakuumnivåer (delikat, medium, sterk)

### Chef funksjon

Perfekte marinader og infusjoner takket være Chef-modus