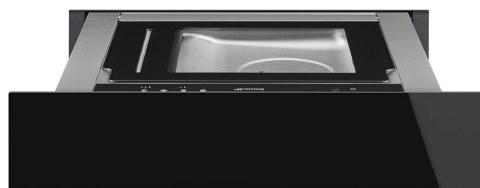


## CPV615NR

Rodzina produktów	Szublada
Wysokość handlowa	14 cm
Typ	do pakowania próżniowego
Vitality system	Tak







### Linia wzornicza

Linia wzornicza	Dolce Stil Novo	Rodzaj szkła	Eclipse
Kolor	Czarny	Panel przedni	Z poziomymi pasami
Wykończenie	Czarny	Logo	Serigrafia
Wykończenie komponentów	Miedziane	Położenie logo	Wewnętrzne
Materiał	Szkło		

### Sterowanie

Rodzaj sterowania	Dotykowe sterowanie elektroniczne
-------------------	-----------------------------------

### Programy / Funkcje

Poziom próżni w worku	
Poziom próżni w pojemniku	
Cykl Chef	
Poziomy intensywności zgrzewania	

### Specyfikacja techniczna

     	
Otwieranie	Push-pull

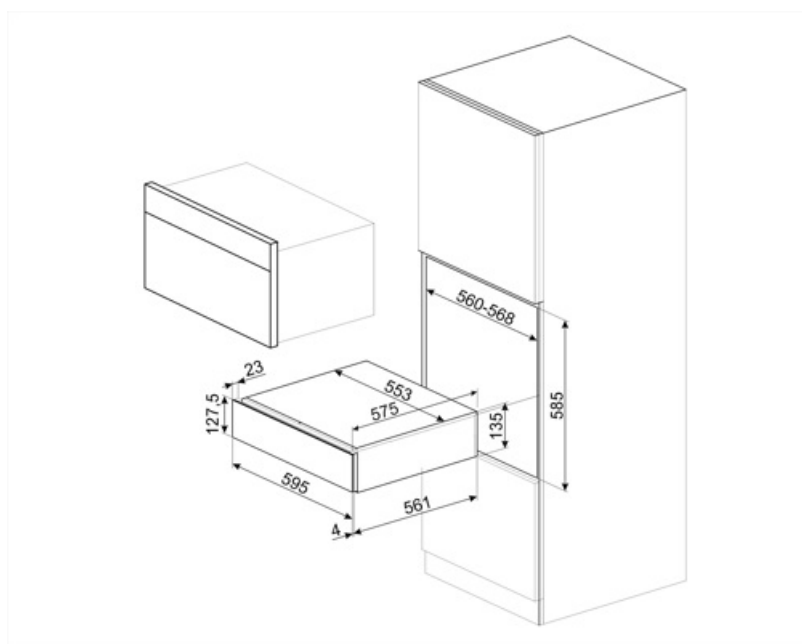
<b>Materiał podstawy</b>	Stal nierdzewna 304	<b>Elektromagnetyczny zawór bezpieczeństwa</b>	Tak
<b>Materiał pokrywy</b>	Szkoło hartowane	<b>Cykl pracy osuszania pompy próżniowej</b>	Tak, automatyczny
<b>Temperatura</b>	65° +/- 3°	<b>Długość listwy próżniowej</b>	260 mm
<b>Stabilizator szuflady</b>	Tak	<b>Wyjmowana listwa próżniowa</b>	Tak
<b>Maksymalny wysuw szuflady</b>	453 +/- 2 mm	<b>Sposób zgrzewania</b>	Dwufazowe
<b>Maksymalna waga</b>	15 kg	<b>Czas trwania cyklu konserwacji</b>	1' - 1'20"
<b>Maksymalny ładunek</b>	48 kg	<b>Próżnia osiągalna</b>	2-10 millibar (99,9%)
<b>Pojemność</b>	6,5 l	<b>Czujnik próżniowy</b>	Tak, dokładność 10 mbar
<b>Moc pompy próżniowej</b>	4 m <sup>3</sup> /h	<b>Akcesoria w standardzie</b>	20x30 V-bags, 25x35 V-Bags

## Podłączenie elektryczne

<b>Wtyczka</b>	(F;E) Schuko	<b>Napięcie (V)</b>	220-240 V
<b>Moc nominalna</b>	240 W	<b>Częstotliwość (Hz)</b>	50-60 Hz
<b>Natężenie prądu (A)</b>	1 A		

## Informacje logistyczne

<b>Szerokość (mm)</b>	597 mm	<b>Wysokość produktu (mm)</b>	135 mm
<b>Głębokość (mm)</b>	570 mm		



---

## Kompatybilne Akcesoria

---



### LIFEBOX

Zestaw 3 pojemników z pokrywkami, zaworem, rurą ssącą do szuflady próżniowej



### VBA1











Worki do gotowania i konserwowania metodą sous-vide, 20x30, 50 szt.



### VBA2

Worki do gotowania i konserwowania metodą sous-vide, 25x35, 50 szt.

## Słowniczek oznaczeń

-  **FUNKCJA CHEF**
-  **Cykl konserwacji:** Funkcja próżniowa gwarantuje wytworzenie próżni w workach wybierając spośród trzech poziomów. Możliwe jest także ustawienie poziomu 0, aby zgrzać worek bez tworzenia próżni.
-  **Torebki do gotowania metodą Sous-vide.** Torby te wytrzymują maksymalną temperaturę 85°C (przez 75 godzin), 100°C (przez 4 godziny) lub 121°C (przez 30 minut). Nadają się do przechowywania w spiżarni i lodówce, nie mogą być przechowywane w zamrażarce.
-  **Ustawiając najwyższą próżnię w worku/pojemniku, osiąga się próżnię 99,9%.**
-  **Maszyna może być ustawiona na trzech różnych poziomach zgrzewania.** Ustawienie maksymalnego poziomu pozwala na zgrzanie większej ilości worków w tym samym czasie z unikalnym cyklem.
-  **Konserwacyjne worki próżniowe.** Worki te wytrzymują temperatury od -25°C do 70°C (przez 2 godziny) lub 100°C (przez 15 minut). Nadają się do przechowywania w spiżarni, lodówce i zamrażarce, nie mogą być używane do gotowania próżniowego.
-  **Urządzenie stabilizujące** utrzymuje szufladę w stanie otwartym podczas użytkowania, zapobiegając jej przypadkowemu zamknięciu.
-  **Funkcja próżni w pojemniku** gwarantuje wytworzenie próżni w szklanych lub plastikowych pojemnikach, wybierając spośród trzech różnych poziomów. Używaj tylko certyfikowanych pojemników przystosowanych do wytwarzania próżni i zdolnych wytrzymać próżnię o wartości 99,9%.
-  **Czujnik próżni** gwarantuje osiągnięcie maksymalnego podciśnienia związanego z ustawionym poziomem. Jeśli wartość ta nie zostanie osiągnięta, worek nie zostanie zgrzany.
-  **Urządzenie wykonuje zgrzew dwufazowy,** który gwarantuje zgrzanie również brudnych i zaolejonych worków.