CPV615NR

Kategoria e produktit	Sirtar
Lartësia nominale	14 cm
Lloji	Sous-vide
Sistemi i vitalitetit	Po

Estetika

Estetika	Dolce Stil Novo	**Lloji i xhamit**	Eclipse
Ngjyra	E zezë	**Paneli i përparmë**	Me shirit horizontal
Finiturë	E zezë me shkëlqim	**Logo**	Silk screen
Përfundimi i komponentit	Bakër	**Logo position**	Inside
Materiali	Qelqi		

Kontrollet

Lloji i cilësimit të kontrollit	Kontroll me prekje

Programi / funksionet

Cikli i ruajtjes	
Vakuum në ciklin e enës	
Funksioni "chef"	
Saldimi	

Veçoritë teknike

Mekanizmi i hapjes	Shtyj-tërheq

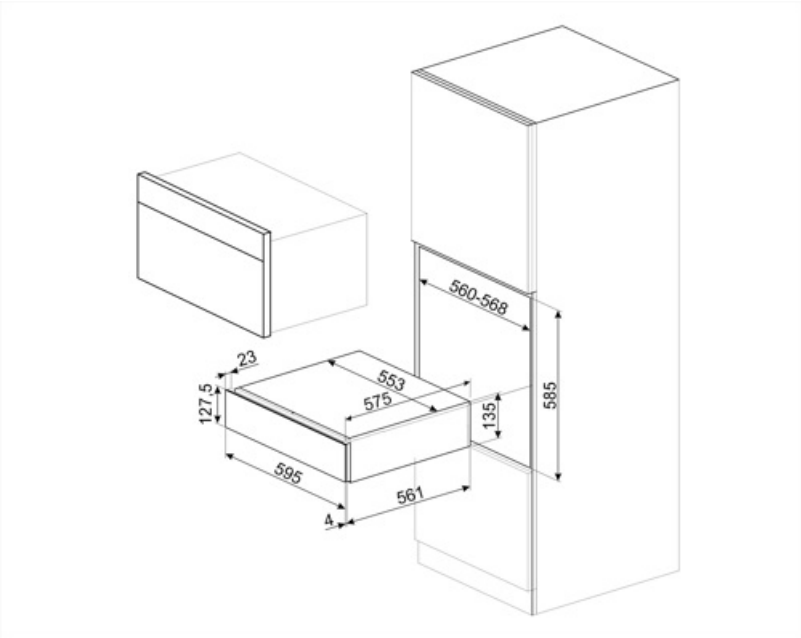
Materiali i bazamentit	Inoks 304
Materiali i kapakut	Xham i temperuar me kornizë
Hapja e kapakut	65° +/- 3°
Pajisja e stabilizimit të sirtarit	Po
Zgjatja maksimale e sirtarit	453 +/- 2 mm
Pesha maksimale e lejuar	15 kg
Pesha maksimale e mbushjes së sirtarit	48 kg
Kapaciteti	6,5 l
Rrjedha e pompës	4 m³/h
Valvul sigurie solenoid kundër refluksit të vajit	Po
Cikli i pompës së dehumidifikimit	Po, automatike
Aktivizimi i gjatësisë së shiritit të vakuumit	260 mm
Shirit vakuumi aktivizues i çmontueshëm	Po
Lloji i saldimit	Dyfazor
Kohëzgjatje e ciklit të ruajtjes	1' - 1'20''
Vakuumi i arritshëm	2-10 milibar (99,9%)
Sensori i vakuumit	Po, saktësi 10 mbar
Aksesorët e përfshirë	Qese me vakuum 20x30, Qese me vakuum 25x35

Lidhja elektrike

Tapë	(F;E) Schuko	**Tensioni (V)**	220-240 V
Fuqia nominale	240 W	**Frekuenca (Hz)**	50-60 Hz
Rryma	1 A		

Informacion logjistik

Gjerësia (mm)	597 mm	**Lartësia e produktit (mm)**	135 mm
Thellësia (mm)	570 mm		



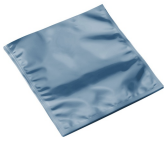
Compatible Accessories

LIFEBOX

Set me 3 enë për sirtar me vakum

VBAG1

Qese për gatim dhe konservim "sous-vide", 20x30, 50 copë



VBAG2

Qese për gatim dhe konservim "sous-vide", 25x35, 50 copë

Symbols glossary

Funksioni "Chef" alternon ciklet e ngjeshjes dhe të dekompresimit, si dhe përshpejton disa operacione, të tilla si marinada ose infuzioni, që përndryshe do të kërkonin shumë kohë.

Funksioni i vakuumit në qese garanton krijimin e vakuumit në qese duke zgjedhur midis tre niveleve. Është gjithashtu e mundur të vendosni nivelin 0 për të mbyllur qesen pa krijuar vakuum.

Qese gatimi "sous-vide". Këto qese durojnë një temperaturë maksimale prej 85°C (për 75 orë), 100°C (për 4 orë) ose 121°C (për 30 minuta). Të përshtatshme për ruajtje në raft dhe frigorifer, ato nuk mund të ruhen në ngrirje.

Duke vendosur vakuumin më të lartë në nivelin e qeseve/enëve, arrihet një vakum deri në 99,9%.

Pajisja mund të caktohet në tre nivele të ndryshme vulosjeje. Vendosja e nivelit maksimal mundëson vulosjen e më shumë qeseve në të njëjtën kohë me një cikël unik.

Qese me vakum për ruajtjen e ushqimeve. Këto qese përballojnë temperatura nga -25°C deri në 70°C (për 2 orë) ose 100°C (për 15 minuta). Të përshtatshme për ruajtje në rafte, frigorifer dhe ngrirës, ato nuk mund të përdoren për gatim me vakuum.

Pajisja stabilizuese e mban sirtarin të hapur kur ai është në përdorim, duke shmangur mbylljen e tij aksidentale.

Funksioni i vakuumit garanton krijimin e vakuumit në enë qelqi ose plastike duke zgjedhur midis tre niveleve të ndryshme. Përdorni vetëm enë të certifikuara të përshtatshme për vakum dhe të afta për t'i rezistuar një vakuumi deri në 99,9%.

Sensori i vakuumit garanton arritjen e vakuumit maksimal sipas nivelit të caktuar. Nëse vlera nuk arrihet, qesja nuk mbyllet.

Pajisja kryen një vulosje me dy faza e cila garanton mbylljen e qeseve të pista dhe të yndyrshme gjithashtu.

Benefit (TT)

Hapje e derës me shtytje-tërheqje

Me një shtytje të thjeshtë, sirtari hapet dhe më pas mbyllet sërish duke e shtyrë prapa.

Cikli i ruajtjes

3 cikle ruajtjeje (delikat, konservues, me vakum (sous vide))

Vakuum në ciklin e enës

3 nivele vakumi (delikat, mesatar, i fortë)

Funksioni "chef"

Marinim dhe infuzion i përkryer falë modalitetit të shefit

Sistemi i vitalitetit

Përdorimi i kombinuar i furrës me avull, ftohësit të shpejtë dhe sirtarit me vakum lejon ruajtjen e karakteristikave të produktit dhe përmirësimin maksimal të shijes