

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		

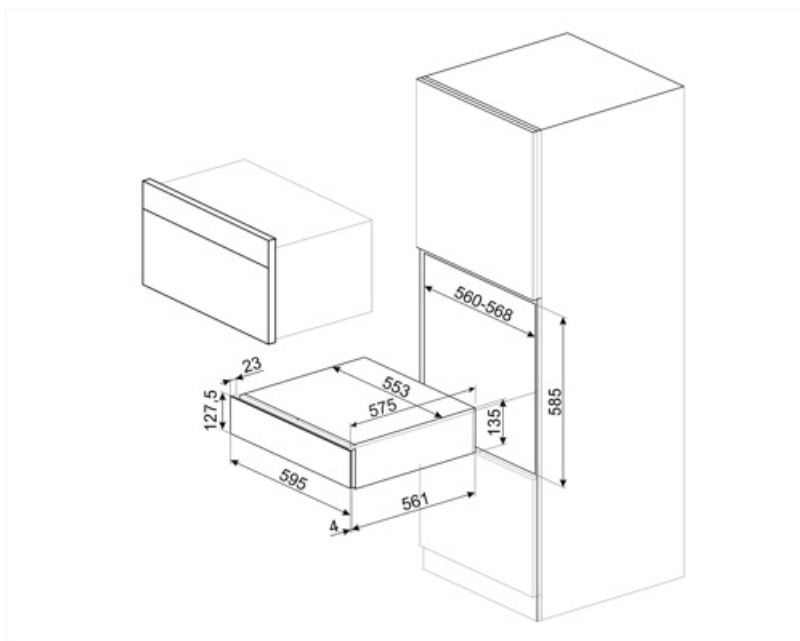
Materiali i bazamentit	Inoks 304	Valvul sigurie solenoid kundër refluksit të vajit	Po
Materiali i kapakut	Xham i temperuar me kornizë	Cikli i pompës së dehumidifikimit	Po, automatike
Hapja e kapakut	65° +/- 3°	Aktivizimi i gjatësisë së shiritit të vakuimit	260 mm
Pajisja e stabilizimit të sirtarit	Po	Shirit vakuumi aktivizues i çmontueshëm	Po
Zgjatja maksimale e sirtarit	453 +/- 2 mm	Lloji i saldimit	Dyfazor
Pesha maksimale e lejuar	15 kg	Kohëzgjatje e ciklit të ruajtjes	1' - 1'20"
Pesha maksimale e mbushjes së sirtarit	48 kg	Vakuumi i arritshëm	2-10 milibar (99,9%)
Kapaciteti	6,5 l	Sensori i vakuimit	Po, saktësi 10 mbar
Rrjedha e pompës	4 m³/h	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 vakuimit në qese garanton krijimin e vakuimit 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 vakuimit garanton krijimin e vakuimit në enë qelqi ose plastike duke zgjedhur midis tre niveleve të ndryshme. Përdorni vetëm enë të certifikuar të përshtatshme për vakum dhe të afta për t'i rezistuar një vakuumi deri në 99,9%.



Sensori i vakuimit garanton arritjen e vakuimit 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.