

# 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
--	--------------------	--------------

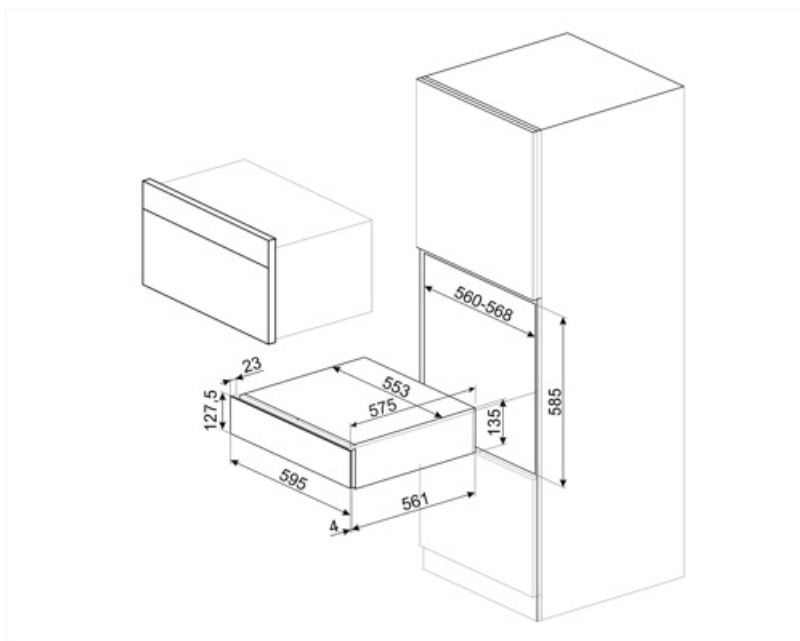
<b>Materiali i bazamentit</b>	Inoks 304	<b>Valvul sigurie solenoid kundër refluksit të vajit</b>	Po
<b>Materiali i kapakut</b>	Xham i temperuar me kornizë	<b>Cikli i pompës së dehumidifikimit</b>	Po, automatike
<b>Hapja e kapakut</b>	65° +/- 3°	<b>Aktivizimi i gjatësisë së shiritit të vakuimit</b>	260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

## Lidhja elektrike

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

## Informacion logjistik

<b>Gjerësia (mm)</b>	597 mm	<b>Lartësia e produktit (mm)</b>	135 mm
<b>Thellësia (mm)</b>	570 mm		



---

## Compatible Accessories

---



### LIFEBOX

Set me 3 enë për sirtar me vakum



### VBA01

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



### VBA02

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.