CPV615NR

Ürün Ailesi	Çekmece
Ticari yükseklik	14 cm
Tip	Sous-vide (vakumda)
Vitality (canlılık) sistemi	Evet



Estetik

Estetik	Dolce Stil Novo	**Cam tipi**	Eclipse
Renk	Siyah	**Ön panel**	Yatay şerit ile
Son işlemler	Parlak siyah	**Logo**	Silk screen
Bileşen kaplaması	Bakır	**Logo position**	Inside
Malzeme	Cam		

Kumandalar

Kontrol ayarı türü	Dokunmatik kumanda	**Ekran Türü**	Full Touch

Program / Fonksiyonlar

Koruma çevrimi	
Kap çevriminde vakum	
Şef fonksiyonu	
Kaynak yoğunluğunun ayarlanması	

Teknik özellikler

Açma mekanizması	İtme çekme	**Emniyet solenoid valfı yağ önleyici geri akış**	Evet
Temel malzeme	Paslanmaz çelik 304		
Kapak malzemesi	Çerçeveli temperli cam		

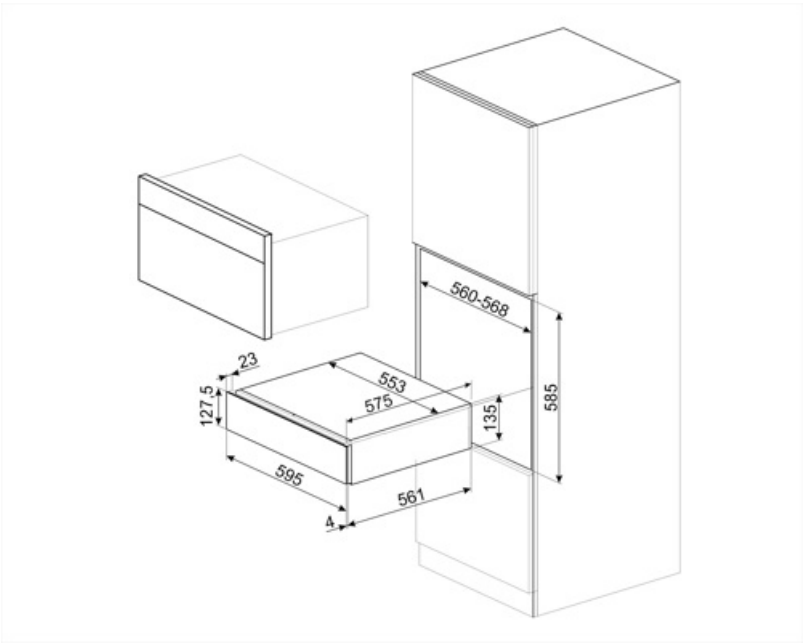
Kapak açma	65° +/- 3°	**Nem alma pompası çevrimi**	Evet, otomatik
Çekmece sabitleme cihazı	Evet	**Vakum çubuğu uzunluğunun etkinleştirilmesi**	260 mm
Çekmece maksimum çıkıntı	453 +/- 2 mm	**Çıkarılabilir etkinleştiren vakum çubuğu**	Evet
Maksimum girilebilir ağırlık	15 kg	**Kaynak tipi**	Çift aşamalı
Maksimum çekmece yükleme ağırlığı	48 kg	**Koruma çevrimi süresi**	1' - 1'20''
Kapasite	6,5 l	**Erişilebilir vakum**	2-10 milibar (% 99,9)
Pompa akışı	4 m³/h	**Vakum sensörü**	Evet, hassasiyet 10 mbar
		Tedarike Dahil Aksesuarlar	20x30 V-poşet, 25x35 V-poşet

Elektrik Bağlantısı

Fiş	(F;E) Schuko	**Voltaj (V)**	220-240 V
Nominal güç	240 W	**Frekans (Hz)**	50-60 Hz
Akım	1 A		

Lojistik Bilgisi

Genişlik (mm)	597 mm	**Ürün Yüksekliği (mm)**	135 mm
Derinlik (mm)	570 mm		



Compatible Accessories



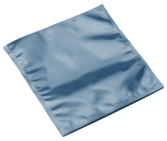
LIFEBOX

Vakum çekmecesi için 3 kap seti



VBAG1

Sous-vide pişirme ve saklama poşetleri, 20x30, 50 adet



VBAG2

Sous-vide pişirme ve saklama poşetleri, 25x35, 50 adet

Symbols glossary



Şef işlevi, sıkıştırma ve açma döngülerini değiştirir ve aksi takdirde çok fazla zaman gerektiren marine veya infüzyon gibi bazı işlemleri hızlandırır.



Torbada vakum işlevi, üç seviye arasından seçim yaparak torbalara vakum oluşturmayı garanti eder. Vakum oluşturmadan poşeti kapatmak için 0 seviyesini ayarlamak da mümkündür.



Sous-vide (vakumda) pişirme poşetleri. Bu torbalar maksimum 85 ° C (75 saat), 100 ° C (4 saat) veya 121 ° C (30 dakika) sıcaklığa dayanır. Kiler ve buzdolabında saklamaya uygundur, derin dondurucuda saklanamazlar.



Torba / konteyner seviyesinde en yüksek vakum ayarlanarak% 99,9 vakuma ulaşılır.



Makinede üç farklı sızdırmazlık seviyesi ayarlanabilir. Maksimum seviyenin ayarlanması, benzersiz bir çevrim ile aynı anda daha fazla poşet kapatmak mümkündür.



Muhafaza vakumlu torbalar. Bu torbalar -25 ° C ila 70 ° C (2 saat) veya 100 ° C (15 dakika) arasındaki sıcaklıklara dayanır. Kiler, buzdolabı ve derin dondurucu depolamaya uygun olup, vakumlu pişirme için kullanılamaz.



Sabitleme cihazı, kullanıldığında çekmeceyi açık tutar ve yanlışlıkla kapatılmasını önler.



Kaptaki vakum işlevi, üç farklı seviye arasından seçim yaparak cam veya plastik kaplarda vakum oluşturmayı garanti eder. Yalnızca vakuma uygun ve% 99,9 vakuma dayanabilen sertifika kapları kullanın.



Vakum sensörü, ayarlanan seviyeye bağlı maksimum vakumun elde edilmesini garanti eder. Değere ulaşılmazsa, torba mühürlenmez.



Makine, kirli ve yağlı poşetleri bile kapatmayı sağlayan çift faşamalı bir kaynak gerçekleştirir.