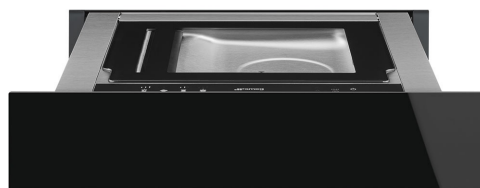


# CPV615NX

Produktfamilie	Skuffe
Kommerciel højde	15 cm
Type	Vakuumskuffe
Vitality system	Ja







## Æstetik

Æstetik	Dolce Stil Novo	Glastype	Eclipse
Farve	Sort	Frontpanel	Med vandret bånd
Finish	Blank sort	Logo	Silketryk
Komponents finish	Rustfrit stål	Logoplacering	Indeni
Materiale	Glas		







## Betjeninger

Type af betjeningsindstilling	Berøringsbetjening
-------------------------------	--------------------

## Program / Funktioner

Vedligeholdelsescyklus	
Vakuum i beholdercyklus	
Chef-funktion	
Svejsning	

## Tekniske egenskaber

     	Åbningsmekanisme	Skub-træk
--	------------------	-----------

Sikkerhedsmagnetventil Ja  
anti-olietilbageløb

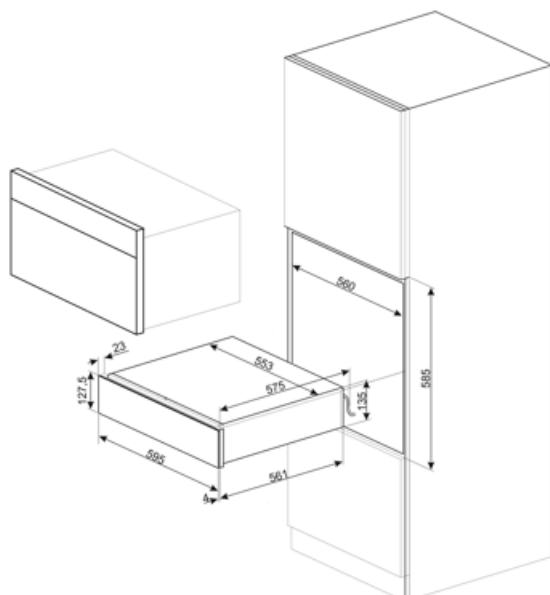
<b>Grundmateriale</b>	Rustfrit stål 304	<b>Affugtningspumpe-cyklus</b>	Ja, automatisk
<b>Låg-materiale</b>	Hærdet glas med ramme	<b>Aktiverer vakuumbjælkens længde</b>	260 mm
<b>Lågåbning</b>	65° +/- 3°	<b>Aftagelig, tillader vakuumbjælke</b>	Ja
<b>Skuffe stabiliseringsenhed</b>	Ja	<b>Svejsetypen</b>	Dobbelt-fase
<b>Skuffe maksimalt fremspring</b>	453 +/- 2 mm	<b>Beskyttende cyklus varighed</b>	1' - 1'20"
<b>Maks. tilladt vægt</b>	15 kg	<b>Opnåeligt vakuum</b>	2-10 millibar (99,9%)
<b>Maksimal skuffebelastning, vægt</b>	48 kg	<b>Vakuumsensor</b>	Ja, nøjagtighed 10 mbar
<b>Kapacitet</b>	6,5 l	<b>Medfølgende tilbehør</b>	Poser til madopbevaring, Poser til sous-vide-tilberedning
<b>Pumpestrøm</b>	4 m <sup>3</sup> /h		

## Elektrisk tilslutning

<b>Stik</b>	(F;E) Schuko	<b>Spænding (V)</b>	220-240 V
<b>Nominel effekt</b>	240 W	<b>Frekvens (Hz)</b>	50-60 Hz
<b>Nuværende</b>	1 A		

## Logistiske oplysninger

<b>Bredde (mm)</b>	597 mm	<b>Produkthøjde (mm)</b>	135 mm
<b>Dybde (mm)</b>	570 mm		



---

## Compatible Accessories

---



### LIFEBOX

Sæt af 3 beholdere til vacuumskuffe



### VBAG1











Poser til sous-vide madlavning og konservering, 20x30, 50 stykker



### VBAG2

Poser til sous-vide madlavning og konservering, 25x35, 50 stykker

## Symbols glossary

- |  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|    | Chef-funktionen veksler mellem kompressions- og dekompressionscyklusser og fremskynder nogle indgreb, såsom marinade eller infusion, der ellers ville kræve meget tid.  |    | Konserveringsvacuumposer. Disse poser tåler temperaturer fra -25 °C til 70 °C (i 2 timer) eller 100 °C (i 15 minutter). Velegnet til spisekammer, køleskab og fryser, de kan ikke bruges til vakuumtilberedning.        |
|    | Vakuum i pose-funktionen garanterer at skabe vakuum i poser, der vælges mellem tre niveauer. Det er også muligt at indstille 0-niveauet for at forsegle posen uden at skabe vakuum.   |    | Stabiliseringsenheden holder skuffen åben, når den bruges, og herved undgår man ved et uheld at lukke den.  |
|    | Sous-vide madlavningsposer. Disse poser har en maksimal temperatur på 85 °C (i 75 timer), 100 °C (i 4 timer) eller 121 °C (i 30 minutter). Velegnet til opbevaring i spisekammer og køleskab, de kan ikke opbevares i fryseren. |    | Vakuum i beholderfunktionen garanterer at skabe vakuum i glas- eller plastbeholdere, der vælger mellem tre forskellige niveauer. Brug kun certificerede beholdere, der er egnede til vakuum og kan modstå 99,9% vakuum. |
|    | Når du indstiller det højeste vakuum i pose / beholderniveau, når det 99,9% vakuum.   |    | Vakuumsensoren garanterer opnåelsen af det maksimale vakuum, der er tilsluttet det indstillede niveau. Hvis værdien ikke nås, er posen ikke forseglet.  |
|  | Maskinen kan indstilles på tre forskellige tætningsniveauer. Det er muligt at indstille det maksimale niveau for at forsegle flere poser på samme tid med en unik cyklus.   |  | Maskinen udfører en dobbeltfasesvejsning, som garanterer forsegling af beskidte og olieagtige poser.  |