# 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 betjenings-indstilling** | Berøringsbetjening |

## Program / Funktioner

| | |
|---|---|
| **Vedligeholdelsescyklus** | |
| **Vakuum i beholdercyklus** | |
| **Chef-funktion** | |
| **Svejsning** | |

## Tekniske egenskaber

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Åbningsmekanisme** | Skub-træk | **Sikkerhedsmagnetventil anti-olietilbageløb** | Ja |

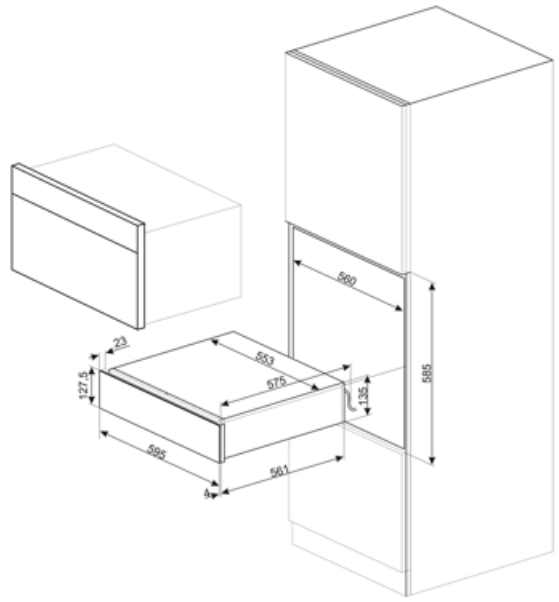
| | |
|---|---|
| **Grundmateriale** | Rustfrit stål 304 |
| **Låg-materiale** | Hærdet glas med ramme |
| **Lågåbning** | 65° +/- 3° |
| **Skuffe stabiliseringsenhed** | Ja |
| **Skuffe maksimalt fremspring** | 453 +/- 2 mm |
| **Maks. tilladt vægt** | 15 kg |
| **Maksimal skuffebelastning, vægt** | 48 kg |
| **Kapacitet** | 6,5 l |
| **Pumpestrøm** | 4 m³/h |
| **Affugtningspumpe-cyklus** | Ja, automatisk |
| **Aktiverer vakuumbjælkens længde** | 260 mm |
| **Aftagelig, tillader vakuumbjælke** | Ja |
| **Svejsetypen** | Dobbelt-fase |
| **Beskyttende cyklus varighed** | 1' - 1'20'' |
| **Opnåeligt vakuum** | 2-10 millibar (99,9%) |
| **Vakuum-sensor** | Ja, nøjagtighed 10 mbar |
| **Medfølgende tilbehør** | Poser til madopbevaring, Poser til sous-vide-tilberedning |

## Elektrisk tilslutning

| | |
|---|---|
| **Stik** | (F;E) Schuko |
| **Nominel effekt** | 240 W |
| **Nuværende** | 1 A |
| **Spænding (V)** | 220-240 V |
| **Frekvens (Hz)** | 50-60 Hz |

## Logistiske oplysninger

| | |
|---|---|
| **Bredde (mm)** | 597 mm |
| **Dybde (mm)** | 570 mm |
| **Produkthøjde (mm)** | 135 mm |

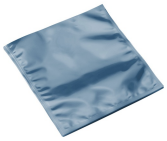


## Compatible Accessories



**LIFEBOX**

Sæt af 3 beholdere til vacuumskuffe



**VBAG2**

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



**VBAG1**

Poser til sous-vide madlavning og konservering, 20x30, 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.



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.



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.




Når du indstiller det højeste vakuum i pose / beholderniveau, når det 99,9% vakuum.



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.



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.



Stabiliseringsenheden holder skuffen åben, når den bruges, og herved undgår man ved et uheld at lukke den.



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.



Vakuumsensoren garanterer opnåelsen af det maksimale vakuum, der er tilsluttet det indstillede niveau. Hvis værdien ikke nås, er posen ikke forseglet.




Maskinen udfører en dobbeltfasesvejsning, som garanterer forsegling af beskidte og olieagtige poser.