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

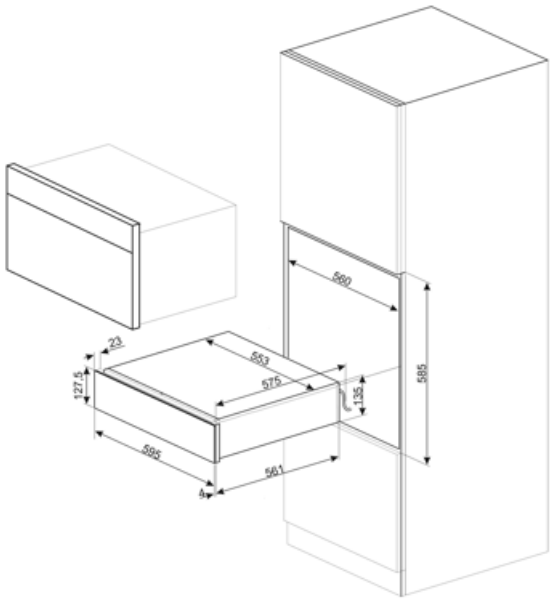
Grundmateriale	Rustfrit stål 304
Låg-materiale	Hærdet glas med ramme
Lågåbning	65° +/- 3°
Skuffe stabiliseringsenhed	Ja
Skuffe maksimalt fremspring	453 +/- 2 mm
Maks. tilladt vægt	15 kg
Maksimal skuffebelastning, vægt	48 kg
Kapacitet	6,5 l
Pumpestrøm	4 m³/h
Affugtningspumpe-cyklus	Ja, automatisk
Aktiverer 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
Tilbehør inkluderet	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



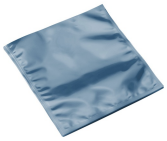
Compatible Accessories

LIFEBOX

Sæt af 3 beholdere til vacuumskuffe

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.

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.

Benefit (TT)

Tryk-træk lågeåbning

Med et enkelt tryk åbnes skuffen og lukkes derefter igen ved at skubbe den tilbage.

Vedligeholdelsescyklus

3 vedligeholdelsescyklusser (delikat, vedligeholdelse, sous vide)

Vakuum i beholdercyklus

3 vakuumniveauer (delikat, medium, stærk)

Chef-funktion

Perfekte marinader og infusioner takket være Chef-funktion

Vitality System

Den kombinerede brug af dampovnen, blastchiller og vakuumskuffen gør det muligt at bevare produktets egenskaber og maksimal smagsforøgelse