CPV615NX

Οικογένεια προϊόντων	Συρτάρι
Ύψος	15 cm
ΤΥΠΟΣ	Sous-vide
Vitality System	Ναι



ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ

Αισθητική	Dolce Stil Novo	**Τύπος γυαλιού**	Eclipse
Χρωμα	Μαύρο	**Πρόσθια όψη**	Με οριζόντια ταινία
Φινίρισμα	Γυαλιστερό μαύρο	**Λογότυπος**	Μεταξοτυπία
Φινίρισμα εξαρτημάτων	Ανοξείδωτο ατσάλι	**Θέση λογότυπου**	Εσωτερικά
Υλικό	Γυαλί		

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ

Χειρισμός	Έλεγχος αφής

Προγράμματα/Λειτουργίες

Κενό αέρος σε σακούλα	
Κενό αέρος σε δοχείο	
Λειτουργία chef	
Λειτουργία σφράγισης	

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ



Μηχανισμός ανοίγματος	Push-pull	**Σωληνοειδής βαλβίδα ασφαλείας παλινδρόμησης λαδιού**	Ναι
Υλικό βάσης	Ανοξείδωτο ατσάλι 304		
Υλικό καπακιού	Γυαλί ασφαλείας με πλαίσιο		

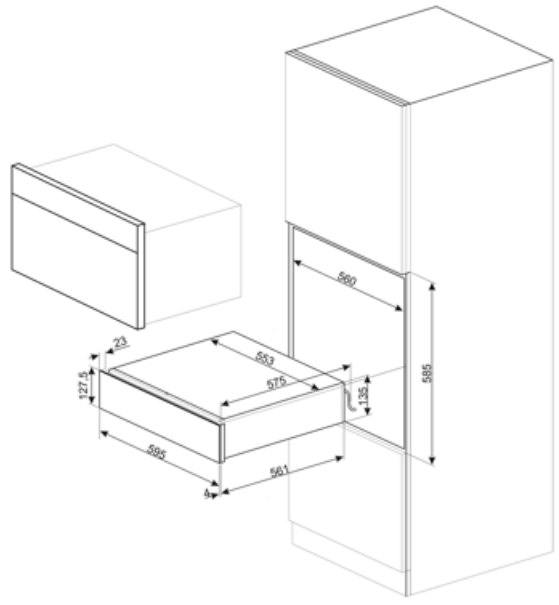
Άνοιγμα καπακιού	65° +/- 3°
Διάταξη σταθεροποίησης συρταριού	Ναι
Μέγιστη εξαγωγή συρταριού	453 +/- 2 mm
Μέγιστο επιτρεπόμενο βάρος φόρτωσης	15 kg
Μέγιστο βάρος επάνω στη συσκευή στον εντοιχισμό	48 kg
Χωρητικότητα	6,5 λίτρα
Ροή αντλίας	4 m³/h
Κύκλος αφύγρανσης αντλίας	Ναι, αυτόματος
Μήκος μπάρας κενού	260 mm
Αφαιρούμενη μπάρα κενού	Ναι
Τύπος σφράγιση	Διπλή φάση
Διάρκεια κύκλου διατήρησης	1' - 1'20''
Δυνατότητα κενού	2-10 millibar (99,9%)
Αισθητήρας κενού	Ναι, ακρίβεια 10 mbar
Περιλαμβάνονται αξεσουάρ	Σακούλες σχήματος V 20x30, και 25x35

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

Φις	(F;E) Σούκο
Ονομαστική ισχύς	240 W
Ένταση ρεύματος	1 A
Τάση (V)	220-240 V
Συχνότητα (Hz)	50-60 Hz

ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ

Πλάτος	597 mm
Βάθος	570 mm
Ύψος	135 mm

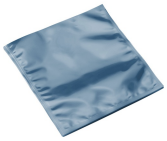


Compatible Accessories



LIFEBOX

Σετ 3 δοχείων για συρτάρι κενού



VBAG2

Τσάντες για sous-vide μαγείρεμα και συντήρηση, 25x35, 50 τεμάχια



VBAG1

Τσάντες για sous-vide μαγείρεμα και συντήρηση, 20x30, 50 τεμάχια

Symbols glossary



Η λειτουργία Chef εναλλάσσει τους κύκλους συμπίεσης και αποσυμπίεσης και επιταχύνει ορισμένες λειτουργίες, όπως η μαρινάδα ή η έγχυση, που διαφορετικά θα απαιτούσαν πολύ χρόνο.



Η λειτουργία του κενού στην σακούλα εγγυάται τη δημιουργία κενού σε σακούλες επιλέγοντας μεταξύ τριών επιπέδων. Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε το επίπεδο 0 για να σφραγίσετε την σακούλα χωρίς να δημιουργήσετε το κενό.



Μαγειρικές σακούλες Sous-vide. Οι σακούλες αυτές αντέχουν μέγιστη θερμοκρασία 85°C (για 75 ώρες), 100°C (για 4 ώρες) ή 121°C (για 30 λεπτά). Κατάλληλες για αποθήκευση στο ντουλάπι και στο ψυγείο, δεν μπορούν να αποθηκευτούν στην κατάψυξη.



Ρυθμίζοντας το υψηλότερο επίπεδο κενού σε σάκο/δοχείο, επιτυγχάνεται κενό 99,9%.



Το μηχάνημα μπορεί να ρυθμιστεί σε τρία διαφορετικά επίπεδα στεγανοποίησης. Ο καθορισμός του μέγιστου επιπέδου είναι δυνατός για να σφραγίσετε περισσότερες τσάντες ταυτόχρονα με έναν μοναδικό κύκλο.



Σάκοι κενού συντήρησης. Αυτοί οι σάκοι αντέχουν θερμοκρασίες από -25°C έως 70°C (για 2 ώρες) ή 100°C (για 15 λεπτά). Κατάλληλοι για αποθήκη τροφίμων, ψυγείων και καταψυκτών, δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν για μαγείρεμα υπό κενό.



Η συσκευή σταθεροποίησης διατηρεί το συρτάρι ανοιχτό όταν χρησιμοποιείται, αποφεύγοντας το τυχαίο κλείσιμό του.



Η λειτουργία κενού των δοχείων εγγυάται τη δημιουργία κενού σε γυάλινα ή πλαστικά δοχεία επιλέγοντας μεταξύ τριών διαφορετικών επιπέδων. Χρησιμοποιείτε μόνο πιστοποιημένα δοχεία κατάλληλα για κενό και ικανά να ανθίστανται σε κενό 99,9%.



Ο αισθητήρας κενού εγγυάται την επίτευξη του μέγιστου κενού που συνδέεται με το ρυθμισμένο επίπεδο. Εάν δεν επιτευχθεί η τιμή, η σακούλα δεν είναι σφραγισμένη.



Το μηχάνημα πραγματοποιεί συγκόλληση διπλής φάσης, η οποία εγγυάται τη σφράγιση βρώμικων και λιπαρών σακουλών.