

# CPV615NX

Tuoteperhe	Vetolaatikko
Myytävän tuotteen korkeus	15 cm
Tyyppi	Sous-vide
Vitality system	Kyllä



## Estetiikka

Estetiikka	Dolce Stil Novo	Lasin tyyppi	Eclipse
Väri	Musta	Etupaneeli	Vaakasuuntaisella paneelilla
Pinnan viimeistely	Kiiltävä musta	Logo	Silkipainettu
Osion pinnoite	Ruostumaton teräs	Logon paikka	Sisällä
Materiaali	Lasi		







## Säätimet

Asetusten tyyppi	Kosketussäädin
------------------	----------------

## Ohjelmat/toiminnot

Säilöntä	
Vakuumi	
Kokki-toiminto	
Hitsaus	

## Tekniset ominaisuudet

						Avausmekanismi	Push-pull	Turvaliittimet	Kyllä
						Pohjamateriaali	304 Ruostumaton teräs	Kosteuden poistava pumppauskierros	Kyllä, automaattinen
						Kannen materiaali	Kovetettua lasia kehyksellä		

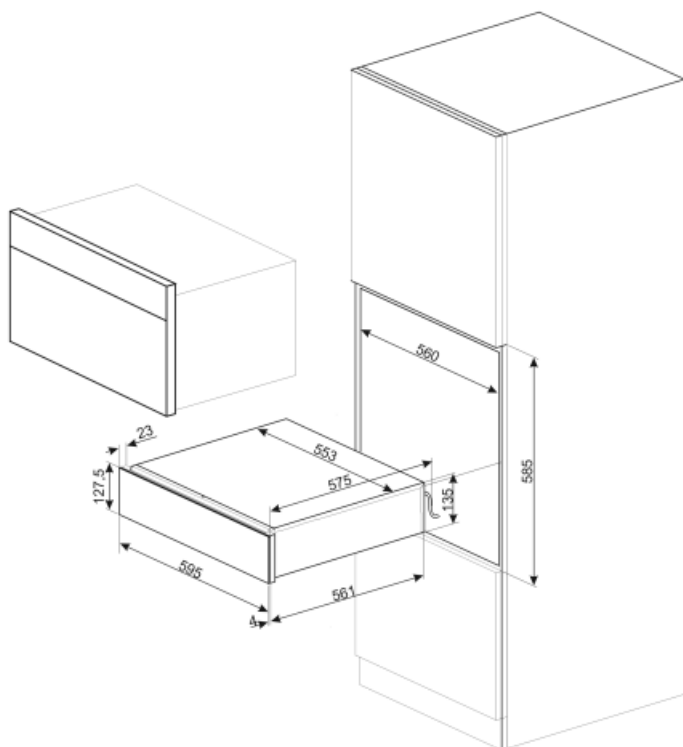
<b>Kannen avaus</b>	65° +/- 3°	<b>Vakuumin säätö</b>	260 mm
<b>korin tasapainotus</b>	Kyllä	<b>Irrotettava vakuumi</b>	Kyllä
<b>Laatikon suurin avaus</b>	453 +/- 2 mm	<b>Hitsauksen tyyppi</b>	Kaksoisteho
<b>Maksimaallinen paino</b>	15 kg	<b>Ohjelman kesto</b>	1' - 1'20"
<b>Max paino laatikossa</b>	48 kg	<b>Vakuumi</b>	2-10 millibar (99,9%)
<b>Tilavuus</b>	6,5 l	<b>Vakuumisensori</b>	Kyllä, tarkkuus 10 mbar
<b>Pumppausteho</b>	4 m <sup>3</sup> /h	<b>Mukana tulevat lisävarusteet</b>	Ruokakassien säilytys, Suos-vide pussit

## Sähköliitännät

<b>Sähköpistokkeen tyyppi</b>	(F;E) Schuko	<b>Virta</b>	220-240 V
<b>Nominaalinen tehokkuus</b>	240 W	<b>Taajuus (hz)</b>	50-60 Hz
<b>Virta</b>	1 A		

## Logistiikkatiedot

<b>Leveys (mm)</b>	597 mm	<b>Tuotteen korkeus (mm)</b>	135 mm
<b>Syvyys (mm)</b>	570 mm		



---

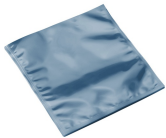
## Not included accessories

---



### VBAG1

Sous-vide-pussit ruoanlaittoa ja säilytystä varten, 20x30, 50 kappaletta



### VBAG2











Sous-vide-pussit ruoanlaittoa ja säilytystä varten, 25x35, 50 kappaletta



### LIFEBOX

3 astian sarja tyhjiölaatikolle

## Symbols glossary (TT)

- |  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|    | <p>Chef-toiminto vuorottelee paineistuksen ja paineenpoiston jaksoja ja nopeuttaa joitakin toimenpiteitä, kuten marinointia tai hauduttamista, jotka muuten veisivät paljon aikaa.</p>  |    | <p>Tyhjiöpussien säilytys. Nämä pussit kestävät -25 °C – 70 °C:n lämpötilat (2 tunnin ajan) tai 100 °C (15 minuutin ajan). Soveltuvat ruokakomero-, jääkaappi- ja pakastinsäilytykseen: eivät sovellu tyhjiökypsennykseen.</p>             |
|    | <p>Pussin tyhjiötoiminto takaa sen, että tyhjiö voidaan luoda pusseihin valitsemalla kolmesta eri tasosta. Voit asettaa myös 0-tasoon sulkeaksesi pussin ilman tyhjiötä.</p>  |    | <p>Vakautuslaite pitää laatikon auki käytettynä ja estää sen vahingossa tapahtuvan sulkeutumisen.</p>  |
|    | <p>Sous-vide-kypsennuspussit. Nämä pussit kestävät 85 °C:n enimmäislämpötilan (75 tunniksi), 100 °C (4 tunniksi) tai 121 °C (30 minuutiksi). Soveltuu ruokakomeroille ja jääkaappisäilytykseen: eivät sovellu pakastimessa säilytettäväksi.</p> |    | <p>Astian tyhjiötoiminto takaa sen, että tyhjiö voidaan luoda lasi- tai muoviastioihin valitsemalla kolmesta eri tasosta. Käytä vain sertifioituja astioita, jotka soveltuvat tyhjiökäyttöön, ja jotka voivat kestää 99,9 %:n tyhjiön.</p> |
|    | <p>Kun pussin/astian korkein tyhjiöasetus valitaan, aikaan saadaan 99,9 %:n tyhjiö.</p>   |    | <p>Tyhjiöanturi taka, että asetettuun tasoon liittyvä maksimityhjiö saavutetaan. Jos tasoa ei saavuteta, pussia ei suljeta.</p>  |
|  | <p>Kone voidaan asettaa kolmeen eri sulkemistasoon. Kun asetuksena on enimmäistaso, voidaan sulkea enemmän pusseja samanaikaisesti yhdessä jaksossa.</p>  |  | <p>Kone suorittaa kaksivaiheisen saumauksen, mikä mahdollistaa myös likaisten ja öljyisten pussien sulkemisen.</p>   |

## Benefit (TT)

---

### **Työnnettävä ja vedettävä oven avaus**

Yksinkertaisella painalluksella laatikko avaantuu ja sulkeutuu taas uudelleen painamalla se takaisin.

### **Vitality-System**

Höyryuunin, pikajäähdyttimen ja vakuumilaatikon käytön yhdistelmä mahdollistaa tuotteen ominaisuuksien säilyttämisen ja maksimaalisen maun parannuksen.

### **Säilöntä**

3 säilöntäjaksoa (herkkä, säilytys, sous vide)

### **Vakuumi**

3 vakuumitasoa (herkkä, keskivoimakas, voimakas)

### **Kokki-toiminto**

Täydelliset marinadit ja uutokset Kokki-tilan ansiosta