

# CPV115S

Ürün Ailesi	Çekmece
Ticari yükseklik	15 cm
Tip	Sous-vide (vakumda)
Vitality (canlılık) sistemi	Evet







## Estetik

Estetik	Linea	Malzeme	Cam
Renk	Gümüş	Logo	Silk screen
Son işlemler	Gümüş	Logo position	Inside







## Kumandalar

Kontrol ayarı türü	Dokunmatik kumanda
--------------------	--------------------

## Program / Fonksiyonlar

Koruma çevrimi	
Kap çevriminde vakum	
Şef fonksiyonu	
Kaynak yoğunluğunun ayarlanması	

## Teknik özellikler

						Açma mekanizması	İtme çekme	Emniyet solenoid valfi	Evet
						Temel malzeme	Paslanmaz çelik 304	yağ önleyici geri akış	
						Kapak malzemesi	Çerçevesiz temperli cam	Nem alma pompası	Evet, otomatik
						Kapak açma	65° +/- 3°	çevrimi	



## Not included accessories



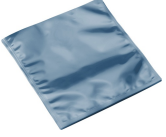
### LIFEBOX

Vakum çekmecesi için 3 kap seti



### VBAG1











Sous-vide pişirme ve saklama poşetleri, 20x30, 50 adet



### VBAG2

Sous-vide pişirme ve saklama poşetleri, 25x35, 50 adet

## Symbols glossary

-  Şef işlevi, sıkıştırma ve açma döngülerini değiştirir ve aksi takdirde çok fazla zaman gerektiren marine veya infüzyon gibi bazı işlemleri hızlandırır.
-  Torbada vakum işlevi, üç seviye arasından seçim yaparak torbalara vakum oluşturmayı garanti eder. Vakum oluşturmadan poşeti kapatmak için 0 seviyesini ayarlamak da mümkündür.
-  Sous-vide (vakumda) pişirme poşetleri. Bu torbalar maksimum 85 ° C (75 saat), 100 ° C (4 saat) veya 121 ° C (30 dakika) sıcaklığa dayanır. Kiler ve buzdolabında saklamaya uygundur, derin dondurucuda saklanamazlar.
-  Torba / konteyner seviyesinde en yüksek vakum ayarlanarak % 99,9 vakuma ulaşılır.
-  Makinede üç farklı sızdırmazlık seviyesi ayarlanabilir. Maksimum seviyenin ayarlanması, benzersiz bir çevrim ile aynı anda daha fazla poşet kapatmak mümkündür.
-  Muhafaza vakumlu torbalar. Bu torbalar -25 ° C ila 70 ° C (2 saat) veya 100 ° C (15 dakika) arasındaki sıcaklıklara dayanır. Kiler, buzdolabı ve derin dondurucu depolamaya uygun olup, vakumlu pişirme için kullanılamaz.
-  Sabitleme cihazı, kullanıldığında çekmeceyi açık tutar ve yanlışlıkla kapatılmasını önler.
-  Kaptaki vakum işlevi, üç farklı seviye arasından seçim yaparak cam veya plastik kaplarda vakum oluşturmayı garanti eder. Yalnızca vakuma uygun ve % 99,9 vakuma dayanabilen sertifika kapları kullanın.
-  Vakum sensörü, ayarlanan seviyeye bağlı maksimum vakumun elde edilmesini garanti eder. Değere ulaşılmazsa, torba mühürlenmez.
-  Makine, kirli ve yağlı poşetleri bile kapatmayı sağlayan çift faşmalı bir kaynak gerçekleştirir.

---

## Benefit (TT)

---

### **İterek çekerek kapak açma**

Basit bir itme hareketiyle çekmece açılır ve geri itildiğinde tekrar kapanır.

### **Preservation cycle**

3 koruma döngüsü (hassas, koruma, sous vide)

### **Vacuum in container cycle**

3 vakum seviyesi (hassas, orta, güçlü)

### **Chef function**

Şef modu sayesinde mükemmel marinatlar ve demlemeler

### **Vitality System**

Buharlı fırın, şok soğutucu ve vakum çekmececinin kombine halde kullanılması, ürün özelliklerinin korunmasına ve lezzetin maksimum düzeyde artışına olanak tanır