

# CPV315X

Ürün Ailesi	Çekmece
Ticari yükseklik	14 cm
Tip	Sous-vide (vakumda)
Vitality (canlılık) sistemi	Evet







## Estetik

Estetik	Classica	Çelik tipi	Fırçalanmış
Renk	Paslanmaz çelik	Logo	Silk screen
Son işlemler	Parmak izi tutmaz	Logo position	Inside
Malzeme	Paslanmaz çelik		







## 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						

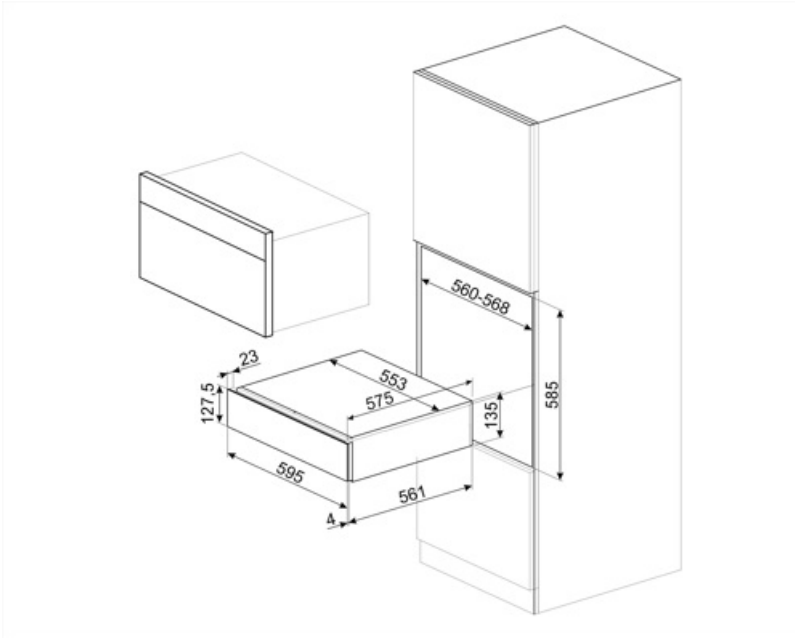
Kapak açma	65° +/- 3°	Nem alma pompası çevrimi	Evet, otomatik
Çekmece sabitleme cihazı	Evet	Vakum çubuğu uzunluğunun etkinleştirilmesi	260 mm
Çekmece maksimum çıkıntı	453 +/- 2 mm	Çıkarılabilir etkinleştiren vakum çubuğu	Evet
Maksimum girilebilir ağırlık	15 kg	Kaynak tipi	Çift aşamalı
Maksimum çekmece yükleme ağırlığı	48 kg	Koruma çevrimi süresi	1' - 1'20"
Kapasite	6,5 l	Erişilebilir vakum	2-10 milibar (% 99,9)
Pompa akışı	4 m <sup>3</sup> /h	Vakum sensörü	Evet, hassasiyet 10 mbar
		Tedarike Dahil Aksesuarlar	20x30 V-poşet, 25x35 V-poşet

## Elektrik Bağlantısı

Fiş	(F;E) Schuko	Voltaj (V)	220-240 V
Nominal güç	240 W	Frekans (Hz)	50-60 Hz
Akım	1 A		

## Lojistik Bilgisi

Genişlik (mm)	597 mm	Ürün Yüksekliği (mm)	135 mm
Derinlik (mm)	570 mm		



---

## Not included accessories

---



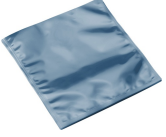
### LIFEBOX

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.
-  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 aşamalı bir kaynak gerçekleştirir.
-  Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik: Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik, paslanmaz çeliğin yeni olduğu kadar iyi görünmesini de sağlar.
-  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.

---

## 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 çekmecesinin kombine halde kullanılması, ürün özelliklerinin korunmasına ve lezzetin maksimum düzeyde artışına olanak tanır