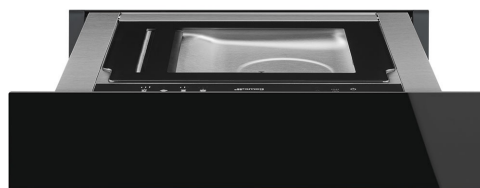


CPV615NR

Skupina výrobků
Komerční výška
Typ
Vitality System

Zásuvka
14 cm
Sous-vide
Ano



Aesthetics

Estetika	Dolce Stil Novo	Typ skla	Eclipse
Barva	Černá	Přední panel	S horizontálním pásem
Povrchová úprava	Lesklá černá	Logo	Silk screen
Povrchová úprava součástí	Měď	Logo position	Inside
Materiál	Sklo		

Ovládání

Typ nastavení ovládání Dotykové ovládání

Program/funkce

Konzervační cyklus



Podtlak v cyklu nádoby



Funkce šéfkuchaře



Svařování



Technické parametry



Otevírací mechanismus Push-pull

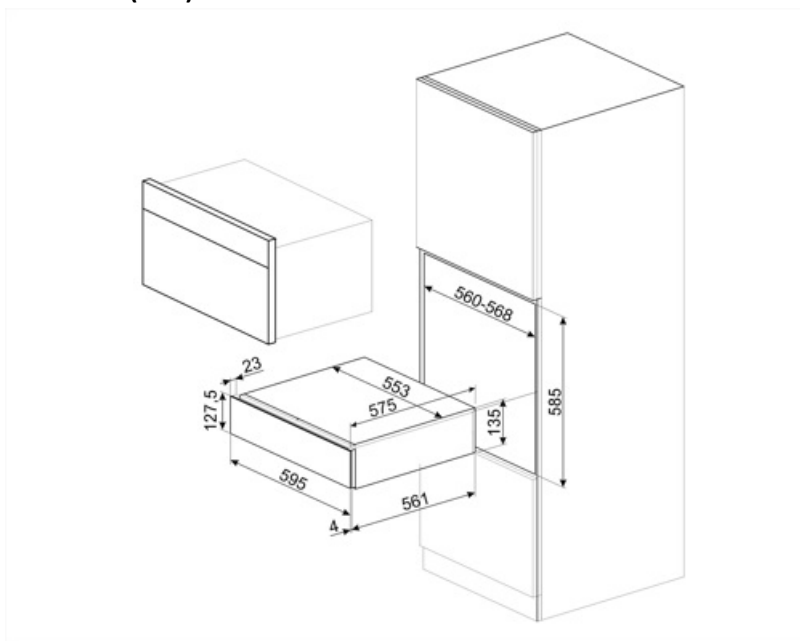
Základní materiál	Nerezová ocel 304	Bezpečnostní elektromagnetický ventil proti zpětnému toku oleje	Ano
Materiál víka	Tvrzené sklo s rámem	Cyklus odvlhčovacího čerpadla	Ano, automatický
Otevření víka	65° +/- 3°	Povolení délky podtlakové tyče	260 mm
Stabilizační zařízení zásuvky	Ano	Odnímatelná aktivací podtlaková tyč	Ano
Maximální výčnělek zásuvky	453 +/- 2 mm	Typ tavení	Dvoufázový
Maximální přípustná hmotnost	15 kg	Doba trvání konzervačního cyklu	1' – 1'20"
Maximální nakládací hmotnost zásuvky	48 kg	Dosažitelný podtlak	2 – 10 milibarů (99,9%)
Kapacita	6,5 l	Vakuový senzor	Ano, přesnost 10 mbar
Průtok čerpadla	4 m ³ /h	Příložené příslušenství	20 x 30 V-sáčků, 25 x 35 V-sáčků

Elektrické připojení

Zástrčka	(F; E) Schuko	Napětí (V)	220-240 V
Jmenovitý příkon	240 W	Kmitočet (Hz)	50-60 Hz
Stávající	1 A		

Logistické informace

Šířka (mm)	597 mm	Výška výrobku (mm)	135 mm
Hloubka (mm)	570 mm		



Not included accessories



LIFEBOX

Sada 3 nádob pro vakuovou zásuvku



VBA01











Sáčky na vaření a konzervaci sous-vide, 20 x 30, 50 kusů



VBA02

Sáčky na vaření a konzervaci sous-vide,
25 x 35, 50 kusů

Symbols glossary

- | | | | |
|---|--|--|---|
|  | Funkce šéfkuchaře střídá kompresní a dekompresní cykly a zrychluje některé operace, jako je marináda nebo infuze, které by jinak vyžadovaly hodně času. |  | Konzervační vakuové sáčky. Tyto sáčky vydrží teploty od -25 °C do 70 °C (po dobu 2 hodin) nebo 100 °C (po dobu 15 minut). Vhodné pro skladování ve spíži, chladničce a mrazničce, nemohou být použity pro vakuové vaření. |
|  | Funkce vakua v sáčku zaručuje vytvoření vakua v sáčcích výběrem ze tří úrovní. Je také možné nastavit úroveň 0 pro utěsnění sáčku bez vytvoření vakua. |  | Stabilizační zařízení udržuje při použití zásuvku otevřenou, aby nedošlo k jejímu náhodnému zavření. |
|  | Sáčky na vaření sous-vide. Tyto sáčky vydrží maximální teplotu 85 °C (po dobu 75 hodin), 100 °C (po dobu 4 hodin) nebo 121 °C (po dobu 30 minut). Vhodné pro skladování ve spíži a chladničce, nemohou být skladovány v mrazničce. |  | Funkce vakua v nádobě zaručuje vytvoření vakua v skleněných nebo plastových nádobách s výběrem ze tří různých úrovní. Používejte pouze certifikační nádoby vhodné pro vakuum a odolné vůči 99,9% vakuu. |
|  | Nastavením nejvyšší úrovně vakua v sáčku/nádobě je dosaženo 99,9% vakuum. |  | Vakuový senzor zaručuje dosažení maximálního vakua přiřazeného k nastavené hladině. Není-li hodnota dosažena, sáček není uzavřen. |
|  | Zařízení lze nastavit na třech různých úrovních utěsnění. Nastavením maximální úrovně je možné uzavřít více sáčků současně pomocí v rámci jediného cyklu |  | Zařízení provádí dvoufázové svařování, které zaručuje také utěsnění špinavých a mastných sáčků. |

Benefit (TT)

Otevírání dveří metodou Push-Pull

Jednoduchým zatlačením se zásuvka otevře a poté se zatlačením zpět opět zavře.

Preservation cycle

3 cykly konzervace (jemná, konzervace, ve vakuu)

Vacuum in container cycle

3 úrovně vakua (jemné, střední, silné)

Chef function

Dokonalé marinády a nálevy díky režimu Chef

Vitality System

Kombinované použití parní trouby, tryskového chladiče a vakuové zásuvky umožňuje zachování vlastností výrobku a maximální zvýraznění chuti