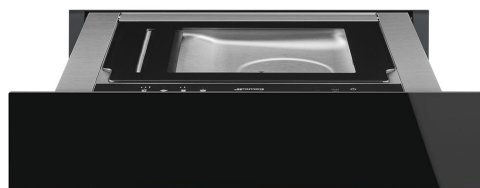


# CPV615NR

|                  |              |
|------------------|--------------|
| Produktfamilie   | Skuffe       |
| Kommerciel højde | 14 cm        |
| Type             | Vakuumskuffe |
| Vitality system  | Ja           |







## Æstetik

|                   |                 |               |                  |
|-------------------|-----------------|---------------|------------------|
| Æstetik           | Dolce Stil Novo | Glastype      | Eclipse          |
| Farve             | Sort            | Frontpanel    | Med vandret bånd |
| Finish            | Blank sort      | Logo          | Silketryk        |
| Komponents finish | Kobber          | Logoplacering | Indeni           |
| Materiale         | Glas            |               |                  |







## Betjeninger

|                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| Type af betjeningsindstilling | Berøringsbetjening |
|-------------------------------|--------------------|

## Program / Funktioner

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Vedligeholdelsescyklus  |  |
| Vakuum i beholdercyklus |  |
| Chef-funktion           |  |
| Svejsning               |  |

## Tekniske egenskaber

|  |                  |           |
|--|------------------|-----------|
|       | Åbningsmekanisme | Skub-træk |
|--|------------------|-----------|

Sikkerhedsmagnetventil Ja  
anti-olietilbageløb

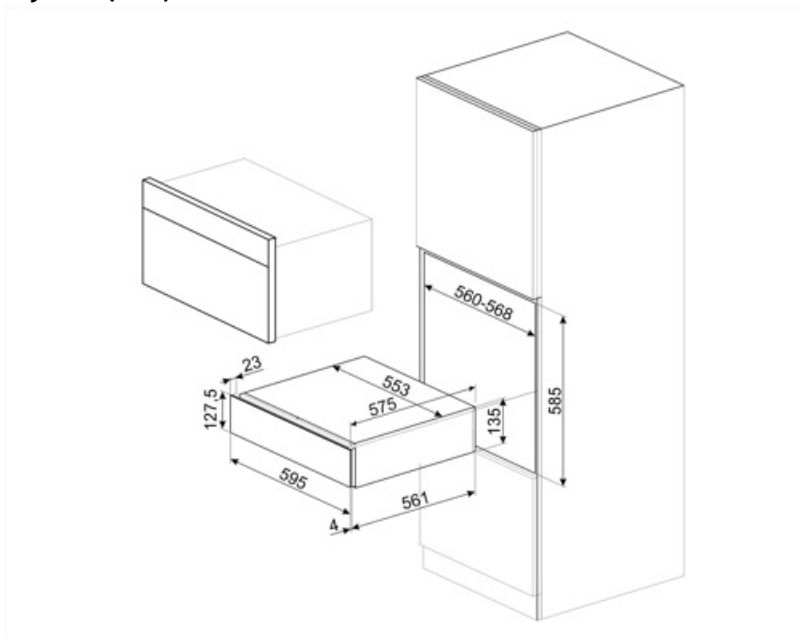
|  |                       |   |   |
|--|-----------------------|---|---|
| <b>Grundmateriale</b>                  | Rustfrit stål 304     | <b>Affugtningspumpe-cyklus</b>          | Ja, automatisk  |
| <b>Låg-materiale</b>                   | Hærdet glas med ramme | <b>Aktiverer vakuumbjælkens længde</b>  | 260 mm  |
| <b>Lågåbning</b>                       | 65° +/- 3°            | <b>Aftagelig, tillader vakuumbjælke</b> | Ja  |
| <b>Skuffe stabiliseringsenhed</b>      | Ja                    | <b>Svejsetypen</b>                      | Dobbelt-fase  |
| <b>Skuffe maksimalt fremspring</b>     | 453 +/- 2 mm          | <b>Beskyttende cyklus varighed</b>      | 1' - 1'20"  |
| <b>Maks. tilladt vægt</b>              | 15 kg                 | <b>Opnåeligt vakuum</b>                 | 2-10 millibar (99,9%)                                     |
| <b>Maksimal skuffebelastning, vægt</b> | 48 kg                 | <b>Vakuumsensor</b>                     | Ja, nøjagtighed 10 mbar                                   |
| <b>Kapacitet</b>                       | 6,5 l                 | <b>Tilbehør inkluderet</b>              | Poser til madopbevaring, Poser til sous-vide-tilberedning |
| <b>Pumpestrøm</b>                      | 4 m <sup>3</sup> /h   |   |   |

## Elektrisk tilslutning

|                       |              |                      |           |
|-----------------------|--------------|----------------------|-----------|
| <b>Stik</b>           | (F;E) Schuko | <b>Spænding (V)</b>  | 220-240 V |
| <b>Nominel effekt</b> | 240 W        | <b>Frekvens (Hz)</b> | 50-60 Hz  |
| <b>Nuværende</b>      | 1 A          |                      |           |

## Logistiske oplysninger

|                    |        |                          |        |
|--------------------|--------|--------------------------|--------|
| <b>Bredde (mm)</b> | 597 mm | <b>Produkthøjde (mm)</b> | 135 mm |
| <b>Dybde (mm)</b>  | 570 mm |                          |        |



---

## Not included accessories

---



### LIFEBOX

Sæt af 3 beholdere til vacuumskuffe



### VBAG1











Poser til sous-vide madlavning og konservering, 20x30, 50 stykker



### VBAG2

Poser til sous-vide madlavning og konservering, 25x35, 50 stykker

## Symbols glossary

- |  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|    | Chef-funktionen veksler mellem kompressions- og dekompressionscyklusser og fremskynder nogle indgreb, såsom marinade eller infusion, der ellers ville kræve meget tid.  |    | Konserveringsvacuumposer. Disse poser tåler temperaturer fra -25 °C til 70 °C (i 2 timer) eller 100 °C (i 15 minutter). Velegnet til spisekammer, køleskab og fryser, de kan ikke bruges til vakuumtilberedning.        |
|    | Vakuum i pose-funktionen garanterer at skabe vakuum i poser, der vælges mellem tre niveauer. Det er også muligt at indstille 0-niveauet for at forsegle posen uden at skabe vakuum.   |    | Stabiliseringsenheden holder skuffen åben, når den bruges, og herved undgår man ved et uheld at lukke den.  |
|    | Sous-vide madlavningsposer. Disse poser har en maksimal temperatur på 85 °C (i 75 timer), 100 °C (i 4 timer) eller 121 °C (i 30 minutter). Velegnet til opbevaring i spisekammer og køleskab, de kan ikke opbevares i fryseren. |    | Vakuum i beholderfunktionen garanterer at skabe vakuum i glas- eller plastbeholdere, der vælger mellem tre forskellige niveauer. Brug kun certificerede beholdere, der er egnede til vakuum og kan modstå 99,9% vakuum. |
|    | Når du indstiller det højeste vakuum i pose / beholderniveau, når det 99,9% vakuum.   |    | Vakuumsensoren garanterer opnåelsen af det maksimale vakuum, der er tilsluttet det indstillede niveau. Hvis værdien ikke nås, er posen ikke forseglet.  |
|  | Maskinen kan indstilles på tre forskellige tætningsniveauer. Det er muligt at indstille det maksimale niveau for at forsegle flere poser på samme tid med en unik cyklus.   |  | Maskinen udfører en dobbeltfasesvejsning, som garanterer forsegling af beskidte og olieagtige poser.  |

## Benefit (TT)

---

### Tryk-træk lågeåbning

Med et enkelt tryk åbnes skuffen og lukkes derefter igen ved at skubbe den tilbage.

### Vedligeholdelsescyklus

3 vedligeholdelsescykler (delikat, vedligeholdelse, sous vide)

### Vakuum i beholdercyklus

3 vakuumniveauer (delikat, medium, stærk)

### Chef-funktion

Perfekte marinader og infusioner takket være Chef-funktion

### Vitality System

Den kombinerede brug af dampovnen, blastchiller og vakuumskuffen gør det muligt at bevare produktets egenskaber og maksimal smagsforøgelse