

CPV615NR

Produktfamilie	Schublade
Produkthöhe	14 cm
Produkttyp	Vakuumschublade Sous-Vide
Vitality System	Ja







Ästhetik

Ästhetik	Dolce Stil Novo	Glasart	Eclipse-Schwarzglas
Farbe	Schwarz	Verblendung der Schubladenfront	1 horizontales Profil
Oberfläche	Schwarz-Hochglanz	Markenlogo	Siebdruck
Verzierung der Komponenten	Kupfer	Position des Markenlogos	Intern
Material	Glas		







Bedienelemente

Bedienungsart	Touch
---------------	-------

Programme / Funktionen

Vakuumierung	
Vakuumierung im Behälter	
Chefkoch - Funktion	
Verschweißen	

Technische Eigenschaften

					
Schubladenöffnung		Push-Pull-Öffnung (grifflos)			

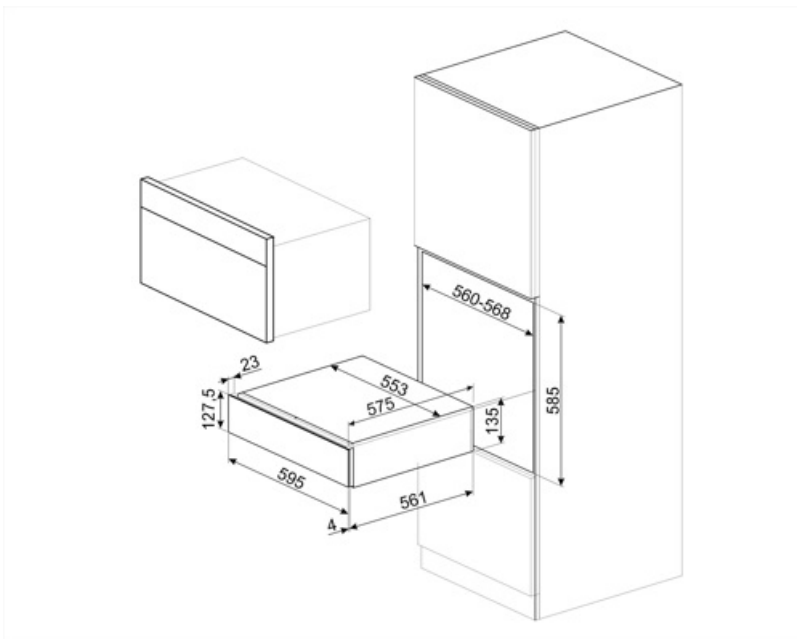
Schublade auf Teleskop-Vollauszug	Edelstahl	Sicherheitsventil und Öl-Rücksaugschutz für max. Hygiene	Ja
Material der Verschlussabdeckung	Sicherheitsglas mit Rahmen	Trocknung der Vakuumpumpe	Automatisch
Max. Öffnungswinkel der Verschlussabdeckung	65° +/- 3°	Länge der Schweißleiste	260 mm
Schubladen-Stabilisator	Ja	Herausnehmbare Schweißleiste	Ja
Max. Ausladung der Schublade	453 mm +/- 2 mm	Art der Verschweißung	Doppelt
Max. Tragkraft der Schublade	15 kg	Max. Vakuumpumpezeit	1'-1'20"
Max. Tragkraft des Gehäuses	48 kg	Max. Vakuumpumpleistung	2-10 mbar (99,9%)
Nutzbares Schubladenvolumen	6,5 l	Vakuumpumpe-Sensor	Ja, Genauigkeit 10 mbar
Pumpenleistung	4 m ³ /h	Serienzubehör	Vakuumpumpebeutel für Konservierung, Vakuumpumpebeutel für Sous-Vide-Cooking

Elektrischer Anschluss

Netzstecker	(F;E) Schuko	Spannung	220-240 V
Elektrischer Gesamtanschlusswert	240 W	Frequenz	50-60 Hz
Absicherung	1 A		

Logistik-Informationen

Produktbreite	597 mm	Produktlänge	135 mm
Produkttiefe	570 mm		



Sonderzubehör



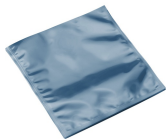
LIFEBOX

3 Vakuumierbehälter H: 125, 170, 185 mm, Ø 140 mm für Konservierung u. Einlagerung von druckempfindlichen Lebensmitteln, kompatibel für Einbau-Vakuumierschubladen. Lagerung für Speisekammer oder Kühlschrank. Nicht spülmaschinenfest.



VBAG1











Vakuumierbeutel 20 x 30 cm für Sous-Vide-Garen, Konservierung und Einlagerung, Verpackungseinheit 50 St., kompatibel für: EinbauVakuumierschubladen. Lagerung für Speisekammer, Kühlschrank, Gefrierschrank und Sous-Vide-Garen im Dampfbackofen. Temperaturbes



VBAG2

Vakuumierbeutel 25 x 35 cm für Sous-Vide-Garen, Konservierung und Einlagerung, Verpackungseinheit 50 St., kompatibel für: EinbauVakuumierschubladen. Lagerung für Speisekammer, Kühlschrank, Gefrierschrank und Sous-Vide-Garen im Dampfbackofen. Temperaturbes

Symbols glossary

- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | Die „Chef-Funktion“ wechselt zwischen dem Kompressions- und Dekompressionszyklus und beschleunigt einige Vorgänge, wie z.B. das Marinieren oder Einlegen von Zutaten, die ansonsten sehr viel Zeit und manuelle Handarbeit in Anspruch nehmen würden. |  | Konservierungs-Vakuumbbeutel. Diese Beutel überstehen Temperaturen von -25°C bis 70°C (für 2 Stunden) oder 100°C (für 15 Minuten). Geeignet für Vorratskammern, Kühl- und Gefrierschrank, sie können nicht für das Vakuumgaren verwendet werden. |
|  | Mit der Vakuum-Funktion wird in den speziellen Vakuumierbeuteln ein Unterdrucks erzeugt. Es kann zwischen 3 Intensitätsstufen gewählt werden. Es ist auch möglich, die Stufe „0“ auszuwählen, um den Beutel ohne Vakuum lediglich luftdicht zu verschweißen. |  | Die Stabilisierungsvorrichtung hält die Schublade bei der Nutzung offen und verhindert ein versehentliches Schließen. |
|  | Sous-vide-Garbeutel. Diese Beutel halten eine Höchsttemperatur von 85°C (für 75 Stunden), 100°C (für 4 Stunden) oder 121°C (für 30 Minuten) aus. Geeignet für die Aufbewahrung in der Vorratskammer und im Kühlschrank, nicht für die Lagerung im Gefrierschrank. |  | Die Funktion "Vakuum im Behälter" garantiert die Vakuumierung in Glas- oder Kunststoffbehältern, wobei Sie zwischen drei verschiedenen Stufen wählen können. Verwenden Sie nur vakuumtaugliche Behälter mit Zertifikat, die einem Vakuum von 99,9% standhalten |
|  | Bei Einstellung des höchsten Vakuumlevels im Beutel/Behälter wird ein Vakuum von 99,9% erreicht. |  | VAKUUM-SENSOR |
|  | Die Schublade kann auf drei verschiedene Siegelstufen eingestellt werden. Die Einstellung der maximalen Stufe ermöglicht das gleichzeitige Versiegeln von mehreren Beuteln mit einem einzigen Zyklus. |  | Es wird eine Doppelphasenschweißung durchgeführt, die garantiert, dass auch schmutzige und ölige Beutel verschweißt werden können. |

Benefit (TT)

Push-Pull-Türöffnung

Mit einem einfachen Druck öffnet sich die Schublade und schließt sich durch Zurückschieben wieder.

Konservierungszyklus

3 Konservierungszyklen (zart, konserviert, sous vide)

Zyklus Vakuum im Behälter

3 Vakuumstufen (zart, mittel, stark)

Chefkoch-Funktion

Perfekte Marinaden und Zubereitungen dank der Chefkochfunktion

Vitality System

Der kombinierte Einsatz von Dampfgarer, Blast Chiller und Vakuumierschublade ermöglicht die Erhaltung der Produkteigenschaften und eine maximale Geschmacksverstärkung