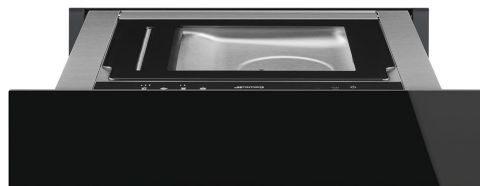


CPV615NR

| | |
|---------------------|-----------|
| Termékcsalád | Fiók |
| Névleges magasság | 14 cm |
| Típus | Sous vide |
| Vitalitási rendszer | Igen |







Küllem

| | | | |
|-----------------------------|-----------------|---------------|--------------------|
| Design család | Dolce Stil Novo | Üveg típusa | Eclipse |
| Szín | Fekete | Elülső panel | Vízszintes csíkkal |
| Felületkezelés | Fényes fekete | Logo | Silk screen |
| Komponensek felületkezelése | Réz | Logo position | Inside |
| Anyag | Üveg | | |

Kezelő elemek

| | |
|----------------------------|-----------------|
| Vezérlési beállítás típusa | Érintésvezérlés |
|----------------------------|-----------------|

Program/Funkciók

| | |
|---------------------------|---|
| Tartósítási ciklus |  |
| Vákuum a tartályciklusban |  |
| Séf funkció |  |
| Hegesztés |  |

MŰSZAKI JELLEMZŐK

| | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| Nyitómechanizmus | | | | Nyomó-húzó | |

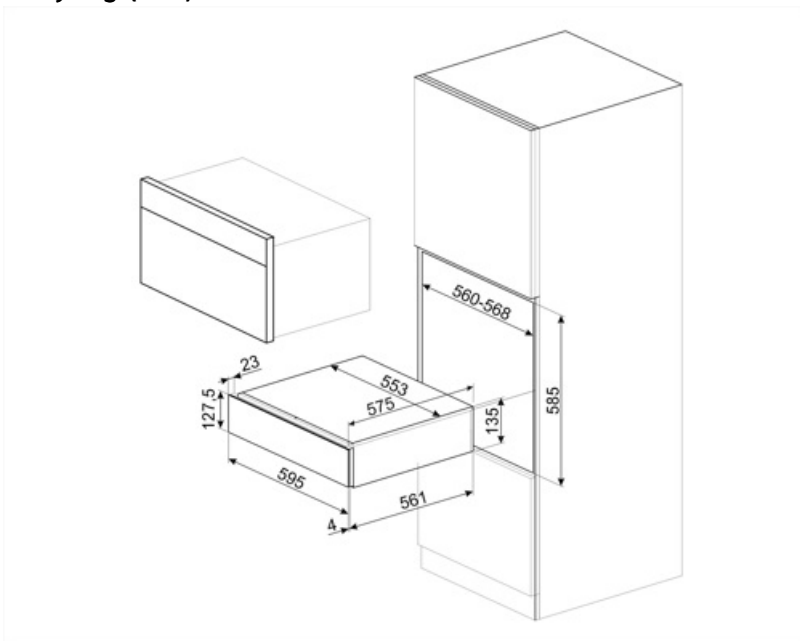
| | | | |
|------------------------------|-----------------------|--|----------------------------------|
| Alapanyag | Rozsdamentes acél 304 | Biztonsági mágnesszelep olajvisszafolyás ellen | Igen |
| Fedél anyaga | Edzett üveg kerettel | | |
| Fedél nyílása | 65° +/- 3° | | |
| Fiókstabilizáló eszköz | Igen | Párátlanító szivattyú ciklus | Igen, automatikus |
| Fiók maximális kinyúlása | 453 +/- 2 mm | Vákuumsáv hosszának engedélyezése | 260 mm |
| Maximális súlylevonás | 15 kg | Eltávolítható, vákuumos rúd | Igen |
| A fiók maximális teherbírása | 48 kg | Hegesztés típusa | Kétfázis |
| Kapacitás | 6,5 l | Tartósítási ciklus időtartama | 1'-1'20" |
| Szivattyú áramlása | 4 m ³ /h | Elérhető vákuum | 2-10 millibar (99,9%) |
| | | Vákuumérzékelő | Igen, pontosság: 10 mbar |
| | | Mellékelt tartozékok | 20x30 V-tasakok, 25x35 V-tasakok |

Elektromos csatlakozás

| | | | |
|-----------------------|--------------|-----------------|-----------|
| Dugó | (F;E) Schuko | Feszültség (V) | 220-240 V |
| Névleges teljesítmény | 240 W | Frekvencia (Hz) | 50-60 Hz |
| Jelenlegi | 1 A | | |

Logisztikai információk

| | | | |
|----------------|--------|---------------------|--------|
| Szélesség (mm) | 597 mm | Termékmagasság (mm) | 135 mm |
| Mélység (mm) | 570 mm | | |



Not included accessories



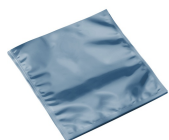
LIFEBOX

3 edényből álló készlet vákuumfiókhhoz



VBAG1











Zacskók sous-vide főzéshez és tartósításhoz, 20x30, 50 db



VBAG2

Zacskók sous-vide főzéshez és tartósításhoz, 25x35, 50 db

Symbols glossary

- | | | | |
|--|--|---|--|
|  | A Chef funkció váltogatja a kompressziós és dekompresziós ciklusokat, és felgyorsít bizonyos műveleteket, például a pácolást vagy az infúziót, amelyek egyébként sok időt igényelnének. |  | Tartósító vákuumzacskók. Ezek a zacskók -25°C és 70°C (2 órán át) vagy 100°C (15 percig) közötti hőmérsékletet viselnek el. Alkalmasak kamrában, hűtőszekrényben és fagyasztóban tárolásra, azonban nem használhatók vákuumos főzésre. |
|  | A vákuumozó funkcióval három szinten lehet vákuumot létrehozni a zacskókban. Az is lehetséges, hogy a 0 szintet beállítva lezárja a zacskót vákuumozás nélkül. |  | A stabilizáló eszköz használat közben nyitva tartja a fiókot, elkerülve annak véletlen bezárását. |
|  | Sous-vide főzőzacskók. Ezek a zacskók maximum 85°C (75 órán át), 100°C (4 órán át) vagy 121°C (30 percig) hőmérsékletet viselnek el. Kamrában és hűtőszekrényben való tárolásra alkalmasak, fagyasztóban nem tárolhatók. |  | A vákuumozó funkció garantálja a vákuum létrehozását üveg vagy műanyag edényekben, három különböző szint közül választhat. Csak vákuumozásra alkalmas, 99,9%-os vákuumnak ellenálló, tanúsítvánnyal ellátott edényeket használjon. |
|  | A legmagasabb vákuum beállítása a zacskó/edény szintjén 99,9%-os vákuumot ér el. |  | A vákuumérzékelő garantálja a beállított szintnek megfelelő maximális vákuum elérését. Ha nem éri el ezt az értéket, a zacskó nem lesz lezárva. |
|  | A gép három különböző hegesztési szintre állítható be. A maximális szint beállításával több zacskót lehet egyszerre lezárni egy egyedi ciklussal. |  | A gép kétfázisú hegesztést végez, amely garantálja az étellel szennyezett és olajos zsákok lezárását is. |

Benefit (TT)

Toló-húzó ajtónyitás

A fiók egyetlen gombnyomásra kinyílik, majd visszatolva bezáródik.

Preservation cycle

3 tartósítási ciklus (kímélő, tartósítás, sous vide)

Vacuum in container cycle

3 vákuumozási szint (kímélő, közepes, erős)

Chef function

Tökéletes marinádok és infúziók a Chef móddal

Vitality System

A gőzsütő, a sokkoló hűtő és a vákuumfiók együttes használata lehetővé teszi a termékjellemzők megőrzését és az ízek maximális fokozását