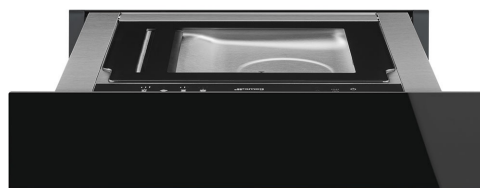


CPV615NR

Produktgrupp	Inbyggadslåda
Kommersiell höjd	14 cm
Typ	Vakuumlåda
Vitality-system	Ja



Estetisk linje

Estetik	Dolce Stil Novo	Typ av glas	Eclipse
Färg	Svart	Frontpanel	Med horisontalt band
Finish	Svart blank	Logga	Med screentryck
Komponentfinish	Koppar	Position av logo	Internt
Material	Glas		







Kommandon

Typ av kontroller	Touch-kontroll
-------------------	----------------

Program / funktioner

Konserveringscykel	
Vakuumcykel	
Chef-funktion	
Svetsning	

Teknisk specifikation

						
Öppningsmekanik	Push-pull	Solenoid säkerhetsventil	Ja			
Material i botten	Rostfritt stål 304	"anti oil reflux"				
Material på lock	Härdat glas med ram					

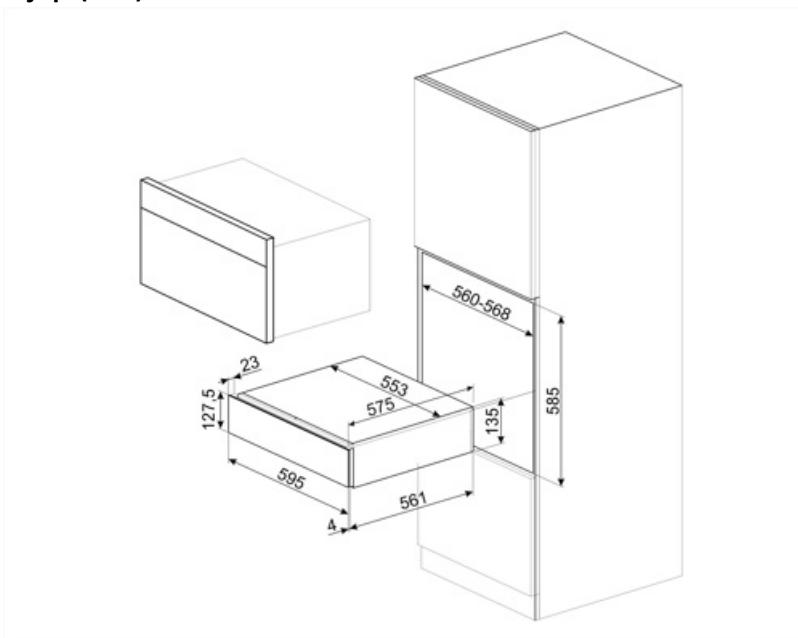
Lucköppning	65 C° +/- 3 C°	Avfuktningscykel av pump	Ja, automatisk
Lådstabilisering	Ja	Längd på förseglingskena	260 mm
Maxutdrag av låda	453 +/- 2 mm	Demonterbar förseglingskena	Ja
Maxvikt ovanpå låda	15 kg	Typ av försegling	Dubbelförsegling
Maxvikt i lådan	48 kg	Tidsåtgång konserveringscykel	1' - 1'20"
Kapacitet	6,5 l	Max vakuum	2-10 millibar (99,9%)
Pumpflöde	4 m ³ /h	Vakuumsensor	Ja, 10 mbar noggrannhet
		Medföljande tillbehör	Påsar för konservering, Påsar för sous-vide tillagning

Elektrisk anslutning

Typ av kontakt	(F;E) Eurokontakt	Strömstyrka (V)	220-240 V
Nominell effekt	240 W	Frekvens (Hz)	50-60 Hz
Spänning	1 A		

Logistisk information

Bredd (mm)	597 mm	Produktens höjd (mm)	135 mm
Djup (mm)	570 mm		



Tillbehör ingår ej



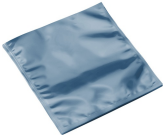
LIFEBOX

Set med 3 behållare för vakuumlåda



VBAG1











Påsar för sous-videtillagning och förvaring 20x30cm, 50st



VBAG2

Påsar för sous-videtillagning och förvaring 25x35cm, 50st

Symbols glossary

- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | <p>Chef-funktionen växlar kompressions- och dekompressionscykler och påskyndar vissa processer, som marinad eller infusion, som annars kräver mycket tid.</p> |  | <p>Vakuumpåsar för förvaring. Dessa påsar klarar av temperaturer från -25 °C till 70 °C (i 2 timmar) eller 100 °C (i 15 minuter). Passar för förvaring i skafferi, kylskåp och frys, men kan inte användas för vakuumbakning.</p> |
|  | <p>Med funktionen vakuum i påse går det att skapa vakuum i speciella påsar genom att välja mellan tre nivåer. Det är också möjligt att ställa in nivån på 0 för att försegla påsen utan att skapa ett vakuum.</p> |  | <p>Stabiliseringsenheten gör att lådan hålls öppen när den används, för att undvika att den stängs oavsiktligt.</p> |
|  | <p>Sous-vide-matlagningspåsar. Dessa påsar klarar av en maxtemperatur på 85 °C (i 75 timmar), 100 °C (i 4 timmar) eller 121 °C (i 30 minuter). Passar för förvaring i skafferi eller kylskåp. Kan ej förvaras i frysen.</p> |  | <p>Med funktionen vakuum i behållare går det att skapa vakuum i speciella glas- eller plastbehållare genom att välja mellan tre nivåer. Använd bara certifierade behållare som är lämpliga för vakuum och kan klara av ett vakuum på 99,9 %.</p> |
|  | <p>När maxnivån för vakuum i påse eller behållare ställs in så uppnås ett vakuum på 99,9 %.</p> |  | <p>Vakuumsensorn garanterar att den inställda vakuumnivån uppnås. Om värdet inte uppnås så förseglas inte påsen.</p> |
|  | <p>Maskinen kan ställas in på tre olika förseglingsnivåer. Genom att ställa in maxnivån är det möjligt att försegla fler påsar på en gång med en unik cykel.</p> |  | <p>Maskinen gör en dubbel svetsning vilket garanterar att även smutsiga och oljiga påsar förseglas.</p> |

Benefit (TT)

Push-pull dörröppning

Med ett enkelt tryck öppnas lådan och stängs sedan igen genom att trycka tillbaka den.

Bevaringscykel

3 konserveringscykler (delikat, konservering, sous vide)

Vakuum i behållarcykel

3 vakuumnivåer (känslig, medium, stark)

Kockfunktion

Perfekta marinader och infusioner tack vare Chef-läget

Vitalitetssystem

Den kombinerade användningen av ångugn, blästerkylare och vakuumlåda möjliggör bibehållande av produktens egenskaper och maximal smakförstärkning