

CPV115B3

Rodzina produktów	Szuflada
Wysokość handlowa	14 cm
Typ	Sous-vide
Vitality system	Tak



Linia wzornicza

Linia wzornicza	Linea	Materiał	Szkło
Kolor	Czarny	Logo	Serigrafia
Wykończenie	Neptune Grey	Położenie logo	Wewnętrzne

Sterowanie

Rodzaj sterowania	Dotykowe sterowanie elektroniczne
-------------------	-----------------------------------

Programy / Funkcje

Poziom próżni w worku	
Poziom próżni w pojemniku	
Cykl Chef	
Poziomy intensywności zgrzewania	

Specyfikacja techniczna

     	Push-pull	Elektromagnetyczny zawór bezpieczeństwa	Tak
Otwieranie			
Materiał podstawy	Stal nierdzewna 304		
Materiał pokrywy	Szkło hartowane		

Kompatybilne Akcesoria



LIFEBOX

Zestaw 3 pojemników z pokrywkami, zaworem, rurą ssącą do szuflady próżniowej



VBAG1

Worki do gotowania i konserwowania metodą sous-vide, 20x30, 50 szt.



VBAG2

Worki do gotowania i konserwowania metodą sous-vide, 25x35, 50 szt.

Słowniczek oznaczeń



FUNKCJA CHEF



Konserwacyjne worki próżniowe. Worki te wytrzymują temperatury od -25°C do 70°C (przez 2 godziny) lub 100°C (przez 15 minut). Nadają się do przechowywania w spiżarni, lodówce i zamrażarce, nie mogą być używane do gotowania próżniowego.



Cykl konserwacji: Funkcja próżniowa gwarantuje wytworzenie próżni w workach wybierając spośród trzech poziomów. Możliwe jest także ustawienie poziomu 0, aby zgrzać worek bez tworzenia próżni.



Urządzenie stabilizujące utrzymuje szufladę w stanie otwartym podczas użytkowania, zapobiegając jej przypadkowemu zamknięciu.



Torebki do gotowania metodą Sous-vide. Torby te wytrzymują maksymalną temperaturę 85°C (przez 75 godzin), 100°C (przez 4 godziny) lub 121°C (przez 30 minut). Nadają się do przechowywania w spiżarni i lodówce, nie mogą być przechowywane w zamrażarce.



Funkcja próżni w pojemniku gwarantuje wytworzenie próżni w szklanych lub plastikowych pojemnikach, wybierając spośród trzech różnych poziomów. Używaj tylko certyfikowanych pojemników przystosowanych do wytwarzania próżni i zdolnych wytrzymać próżnię o wartości 99,9%.



Ustawiając najwyższą próżnię w worku/pojemniku, osiąga się próżnię 99,9%.



Czujnik próżni gwarantuje osiągnięcie maksymalnego podciśnienia związanego z ustawionym poziomem. Jeśli wartość ta nie zostanie osiągnięta, worek nie zostanie zgrzany.



Maszyna może być ustawiona na trzech różnych poziomach zgrzewania. Ustawienie maksymalnego poziomu pozwala na zgrzanie większej ilości worków w tym samym czasie z unikalnym cyklem.



Urządzenie wykonuje zgrzew dwufazowy, który gwarantuje zgrzanie również brudnych i zaolejonych worków.

Benefit (TT)

Otwieranie push-pull

Wystarczy jedno naciśnięcie, aby szuflada otworzyła się, natomiast popchnięcie spowoduje jej zamknięcie.

Cykl konserwacji

3 poziomy próżni w worku - delikatny, konserwacja, sous vide.

Cykl próżni w pojemniku

Poziomy próżni - delikatny, średni, mocny.

Funkcja Chef

Doskonałe marynaty i wywary dzięki funkcji Chef

Vitality System

Połączenie wykorzystania piekarnika z parą, blast chillera i szuflady do pakowania próżniowego pozwala na zachowanie właściwości produktu i maksymalne wzmocnienie jego smaku.