



DV061100

Extra tillbehör

BA080670:

Vakuumpåsar, små, 100 st

BA080680:

Vakuumpåsar, stora, 100 st

Installationstillbehör

Vakuumlåda Serie 400

60 x 14 cm

DV061100

Inbyggd i 14 cm hög nisch

Hygienisk vakuulkammare av rostfritt stål, användbar höjd upp till 80 mm

3 vakuumnivåer för vakuumering i kammaren, max 99%

3 vakuumnivåer för vakuumering utanför kammaren, max 90%

Automatiskt igenkännande av tillkoppling för vakuumering utanför kammaren

Dämpat stängningssystem

Användning

Vakuumering för sous-vide-matlagning

Snabb marinerings och smaksättning

Förlängd förvaring genom vakuumering

Vakuumering av vakuumbehållare utanför kammaren

Vakuumering av vätskor i flaskor utanför kammaren

Betjäning

Touch-betjäning

Utrustning

Nettovolym 7 liter

Kapacitet max. 10 kg

Maximal storlek på vakuumeringspåsar B 240 mm x L 350 mm

3 värmeförseglingsnivåer för olika materialkvalitet på påsar

Förseglingslist, non-stickbelagd, borttagbar

Lock av säkerhetsglas, öppnas automatiskt efter vakuumering

Upphöjd vakuumeringsplattform, 44 mm, borttagbar

Användningsbar yta i vakuulkammare, B 210 mm x L 275 mm

Membran hindrar återflöde av vätska under vakuumering utanför kammaren

Torkprogram för vakuumeringspump

Varningsfunktion

Planeringsråd

OBS, för att kunna öppna den helintegrerade varianten behövs ett handtag eller infällt grepp.

Framvikt upp till 3 kg.

Erforderligt sidoavstånd mellan fronten och skåppanelen är 5 mm

Montering av BS/BM/CM ovanför DV i nisch på 59 cm utan mellanhylla

Inbyggd under bänkskiva eller i egen nisch

Eluttag kan planeras bakom produkten

Anslutningar

Total anslutningseffekt 0.32 kW

Anslutningskabel 1.5 m, med stickkontakt

