



DV461110

vacumeerlade 400 serie
60 x 14 cm, Inox onder glas
DV461110

Integreerbaar in een 14 cm hoge meubelnis
Hygiënische inox vacumeerkamer, benutbare hoogte tot 95 mm
3 vacumeerstanden voor het vacumeren in de kamer, max. 99%
3 vacumeerstanden voor het vacumeren buiten de kamer, max. 90%
Automatische aansluitherkenning voor het vacumeren buiten de kamer
Greploze warmhoudlade
Gedempte sluiting.

Toepassingen

Vacumeren voor sous-vide koken.
Vacumeren voor snel marineren en aromatiseren.
Vacumeren voor het verlengen van de bewaartijd.
Vacumeren van recipiënten buiten de kamer.
Vacumeren van vloeistoffen in flessen buiten de kamer.

Bediening

Bediening door middel van tiptoetsen.
Verzonken greep onderaan de voorzijde van de lade.

Uitrusting

Netto-inhoud 7 liter.
Belading max. 10 kg.
Maximale grootte van de vacumeerzakken (B) 240 mm x (L) 350 mm.
3 warmteverzegelingsniveaus voor verschillende diktes zakken.
Verzegelingsstrook, antikleeflaag, uitneembaar.
Deksel uit veiligheidsglas, opent automatisch na het vacumeren.
Verhoogd vacumeerplatform, 44 mm, inzetbaar.
Bruikbare ruimte in kamer, (B) 275 mm x (D) 210 mm.
Membraan om het terugvloeien van vloeistoffen te verhinderen tijdens het vacumeren buiten de kamer.
Droogprogramma voor de vacuümpomp.
Waarschuwingsfunctie.

Installatievoorschriften

Afstand van meubelcorpus tot voorzijde van het toestel: 47 mm.
Installatie van BS/BM/CM rechtstreeks boven DV in 59 cm nis, zonder tussenbodem.
Inbouw mogelijk onder het werkblad of in een individuele nis.
Elektrische aansluiting achteraan het toestel mogelijk.

Aansluiting

Aansluitwaarde: 0.32 kW

Zijaanzicht DV 461 onder BS, BM, CM

