



DV061100
Vacumeerlade 400 serie
Volledig integreerbaar
Breedte 60 cm, hoogte 14 cm

Integreerbaar in een 14 cm hoge nis
Hygiënische roestvrijstalen
vacumeerkamer, te benutten 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
Gedempte sluiting

Toepassingen

Vacumeren voor Sous-Vide koken.
Vacumeren voor snel marineren en
smaak geven.
Vacumeren voor het verlengen van de
bewaartijd.
Vacumeren van vacumeerbakjes buiten
de kamer.
Vacumeren van vloeistoffen in flessen
buiten de kamer.

Bediening:

Touch bediening

Uitrusting:

Netto inhoud 7 liter
Belading max. 10 kg
Maximale grootte van de
vacumeerzakken (B) 240 mm x (L) 350
mm.
3 sealingniveaus voor verschillende
diktes vacumeerzakken.
Sealing bar, anti-kleef coating ,
uitneembaar.
Doorzichtig deksel van veiligheidsglas,
opent na het vacumeren automatisch.
Verhoogd inzetbaar vacumeerplatform,
44 mm.
Membraan om het terugvloeien van
vloeistoffen tijdens het vacumeren
buiten de kamer te verhinderen.
Droogprogramma voor de
vacuümpomp.
Waarschuwingsfunctie.

Installatievoorschriften:

Benodigde zijdelingse ruimte tussen
apparaat- en meubelfront: minimaal 5
mm.
Installatie van BS/BM/CM direct boven
DV in 59 cm nis, zonder tussenbodem.
Inbouw onder werkblad of in enkele nis
is mogelijk.
Elektrische aansluiting achter het
toestel mogelijk

Technische data:

Aansluitwaarde: 0.32 kW
Aansluitkabel 1.5 m met stekker

Kenmerken

In andere kleuren leverbaar

Nettogewicht

32,1

Brutogewicht

34,0

Product image

12749986_DV061100_def.jpg

EAN-code

4242006292720

Afmetingen (HxBxD)

Afmetingen inclusief verpakking hxbxd

240 x 660 x 670

Meegeleverde toebehoren

Verbruiks- en aansluitwaarde

Samengesteld per 2023-05-31

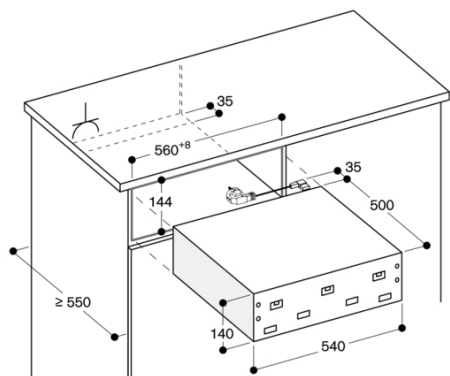
Pagina 1

Beschikbare varianten

DV061100

Volledig integreerbaar

Breedte 60 cm, hoogte 14 cm



⚠ Stopcontact
Afmeting in mm