



DV461110

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

- 3 vacumeerstanden voor het vacumeren buiten de kamer, max. 90%
- 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
- Greeploze lade
- 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
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 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:

Afstand van meubelcorpus tot voorzijde van apparaat: 47 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
Speciale accessoires (bestellen als reserveonderdelen):
Onderdeelnr. 00578813 vacuümszakken, klein
Onderdeelnr. 00578814 vacuümszakken, groot.

Zijaanzicht DV 461 onder BS, BM, CM

