



DV061100

#### Vakuumlåda Serie 400

60 x 14 cm

DV061100

- 3 vakuumnivåer för vakuumering i kammaren, max 99%
  - Perfekt för marinerer. Vakuumsörseglar påsar, burkar och flaskor så att maten håller sig längre. Vakuumsörseglar öppnade vinflaskor tack vare ett särskilt tillbehör
  - 99% vakuumsörseglar i kammaren
  - Byggs in/Integreras i 14 cm hög nisch
- Hygienisk vakuumsammare i 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 marinerer och smaksättning  
Förlängd förvaring genom vakuumering  
Vakuumering av vakuumsbehållare 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 vakuumsammare, 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 1.50 m, med stickkontakt

