



DV461100

Vakuumlåda Serie 400
60 x 14 cm, Gaggenau Antracit
DV461100

- 3 vakuumnivåer för vakuumering i kammaren, max 99%
 - Perfekt för marinerings. Vakuumsörseglar påsar, burkar och flaskor så att maten håller sig längre. Vakuumsörseglar öppnade vinflaskor tack vare ett särskilt tillbehör
 - 99% vakuumsörseglings 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
- Handtagsfri låda
- Dämpat stängningssystem

Användning

Vakuumering för sous-vide-matlagning

Snabb marinerings och smaksättning

Förlängd förvaring genom vakuumering

Vakuumering av vakuumsbehållare utanför kammaren

Vakuumering av vätskor i flaskor utanför kammaren

Betjäning

Touch-betjäning

Grepplist i underkant av lådans front

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

Torkprogram för vakuumeringspump

Varningsfunktion

Planeringsråd

Luckans yta sticker ut 47 mm från nischen i inbyggnadsskåpet

Membran hindrar återflöde av vätska under vakuumering utanför kammaren

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

Sidovy DV 461 under BS, BM, CM

