



Guide Telescopiche



Lievitazione



Cottura Lenta



Mantenimeto in Caldo



Timer

CARATTERISTICHE

Frontale in vetro nero ossidiana
Pannello comandi touch
Barra saldatrice
Coperchio in vetro
Vasca in acciaio inox per camera a vuoto
Funzione risparmio energia
Ciclo di deumidificazione
dell'olio della pompa (20 min)

FUNZIONI

Funzione CHEF
Incremento del tempo di conservazione
dei singoli alimenti
Ciclo vuoto per conservazione (con buste)
Ciclo vuoto per cottura (con buste)
Ciclo vuoto nei contenitori - breve
Ciclo vuoto nei contenitori - lungo
Ciclo vuoto per vasi all'esterno della vasca

ABBINABILE CON:

CLUSTER Concept 60
CLUSTER Concept 45

ACCESSORI DI SERIE

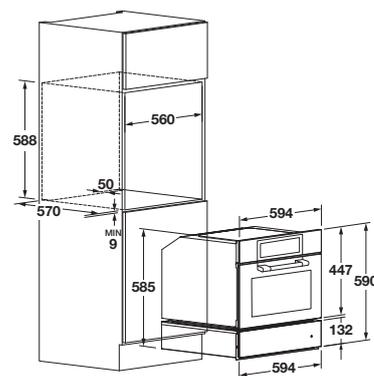
Buste per conservazione
(in PA/PE), 10 unità
Buste per cottura con temperatura
max di 100°C (in OPA/PP), 10 unità

ACCESSORI SU RICHIESTA

Contenitori esterni per il vuoto
Dispositivo per aspirazione
(contenitori esterni)

CLUSTER

CASSETTO SOTTOVUOTO



FCLVSD 150 TC BK	
Tipologia	Cassetto per sottovuoto
Estetica frontale	Vetro nero ossidiana
Interni: smalto/altro	Acciaio inox
CARATTERISTICHE	
Apertura	Push to Open
Programmazione	Touch
Funzioni totali	4
Vuoto finale raggiungibile	2-10 mbar(99,9%)
Volume utile vasca (litri)	7 L
Altezza camera	95 mm
Apertura coperchio	65°
Barra saldante removibile, lunghezza	260 mm
Ciclo CHEF	•
Ciclo per cottura durata	55"
Cicli per conservazione n./durata	3/70"
Ciclo vuoto in contenitore	•
Dimensione massima buste cm	25 x 35
Spia avviso sostituzione olio	•
Ciclo deumidificazione olio	•
CARATTERISTICHE ELETTRICHE	
Potenza max assorbita (W)	230W
Alimentazione (V-Hz)	230-50/60
Cavo di alimentazione/ spina	•/Schuko
DIMENSIONI	
Larghezza mm	548
Altezza mm	135
Profondità mm	544
Vano incasso (LxHxP) mm	560 x140 x560