CPV115B3

Сімейство продуктів	Підігрівач посуду
Комерційна висота	14 см
Тип продукту	Вакууматор
Система "Жизненная энергия"	Так



Естетика

Естетика	Linea	**Матеріал**	Скло
Колір	Чорний	**Логотип**	Серіографія
Оздоблення	Черный	**Розташування логотипу**	Внутрішнє

Управління

Тип управління	Сенсорне управління	**Тип дисплея**	Сенсорное

Программы/ функции

Степень вакуумирования	
Вакуумирование в контейнере	
Функции приготовления	
Запаивание	

Технічні характеристики



Механізм відкривання	Push pull	**Предохранительный электромагнитный клапан с обратным потоком масла**	Так
Матеріал основи	Нержавеющая сталь 304		
Матеріал кришки	Закаленное стекло с рамкой		
Открывание крышки	65° +/- 3°	**Цикл осушения помпы**	Да, автоматический

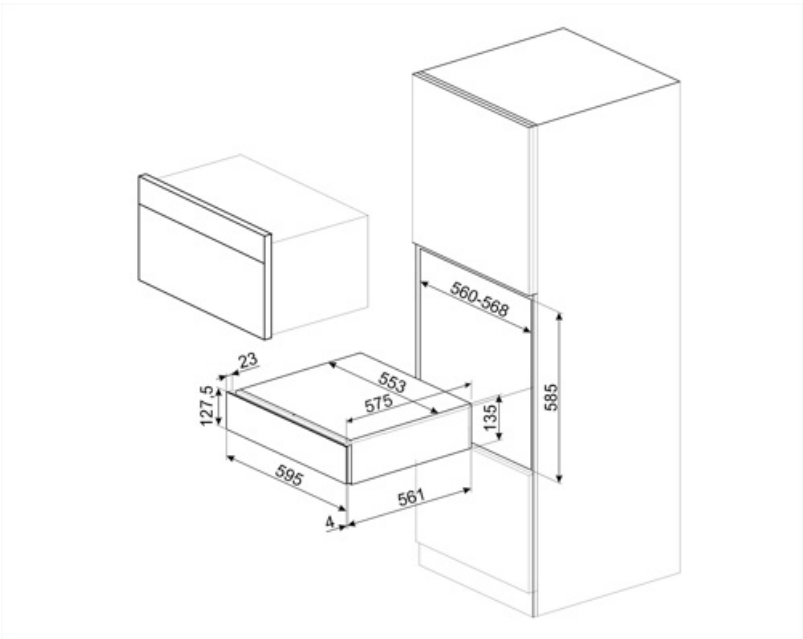
Устройство стабилизации прибора	Так
Максимальный выступ выдвижного ящика	453 +/- 2 мм
Максимально допустима вага	15 кг
Максимальна вага навантаження на прилад	48 кг
Об'єм	6,5 л
Мощность помпы	4 м³/ч
Длина запаивающей планки Вакуумного упаковщика	260 мм
Съемная верхняя панель	Так
Тип запаивания	Двухфазное
Продолжительность цикла консервации	1' - 1'20''
Достижимый вакуум	2-10 мбар (99,9%)
Датчик уровня вакуума	Да, точность 10 мбар
Аксесуари в комплекті	Пакеты для хранения LifeBags, Пакеты для низкотемпературного приготовления

Електричне підключення

Тип електричної вилки	Европейская вилка для переменного тока
Номінальна потужність (кВт)	240 Вт
Сила струму (А)	1 А
Напруга (В)	220-240 В
Частота струму (Гц)	50-60 Гц

Логістична інформація

Ширина (мм)	597 мм
Глибина (мм)	570 мм
Висота (мм)	135 мм

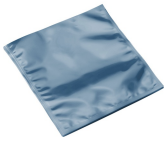


Compatible Accessories



LIFEBOX

Набор из 3 контейнеров для Вакуумного упаковщика



VBAG2

Пакеты для приготовления и хранения, 25x35, 50 шт.



VBAG1

Пакеты для приготовления и хранения, 20x30, 50 шт.

Alternative products



CPV115G

Колір : Neptune Grey

Symbols glossary



Функция ШЕФ чередует циклы сжатия и декомпрессии и ускоряет некоторые операции, такие как маринад или настой, которые в противном случае потребовали бы много времени.



Функция вакуумирования в пакете гарантирует создание вакуума на выбор из трех уровней. Также можно установить уровень 0, чтобы запечатать пакет без создания вакуума.



Пакеты для низкотемпературного приготовления. Эти пакеты выдерживают максимальную температуру 85°C (в течение 75 часов), 100°C (в течение 4 часов) или 121°C (в течение 30 минут). Подходят для хранения в кладовой и холодильнике, их нельзя хранить в морозильной камере.



При установке самого высокого уровня вакуума в пакете/ контейнере, достигается уровень вакуума 99,9%.



Прибор можно настроить на три разных уровня запаивания. Установка максимального уровня позволяет запаять больше пакетов одновременно с помощью уникального цикла.



Пакеты для вакуумного хранения. Эти пакеты выдерживают температуры от -25°C до 70°C (в течение 2 часов) или 100°C (в течение 15 минут). Подходят для хранения в кладовой, холодильнике и морозильной камере, их нельзя использовать для приготовления в вакууме.



Стабилизирующее устройство поддерживает выдвижной ящик открытым при использовании, предотвращая его случайное закрывание.



Функция вакуумирования в контейнере гарантирует создание вакуума в стеклянных или пластиковых контейнерах на трех различных уровнях. Используйте только сертифицированные контейнеры, подходящие для вакуума и способные противостоять вакууму 99,9%.



Датчик вакуума гарантирует достижение максимального вакуума, связанного с заданным уровнем. Если значение не достигнуто, пакет не запечатывается.



Вакуумный упаковщик выполняет двухфазную сварку, что гарантирует герметичность также загрязненных и замасленных пакетов.