

# CPV115B3

Сімейство продуктів  
Комерційна висота  
Тип продукту  
Vitality system

Підігрівач посуду  
14 см  
Вакууматор  
Так







## Естетика

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







## Управління

Тип управління	Сенсорне управління
----------------	---------------------

## Програми/ функції

Степень вакуумирования	
Вакуумирование в контейнере	
Функции приготовления	
Запаивание	

## Технічні характеристики

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

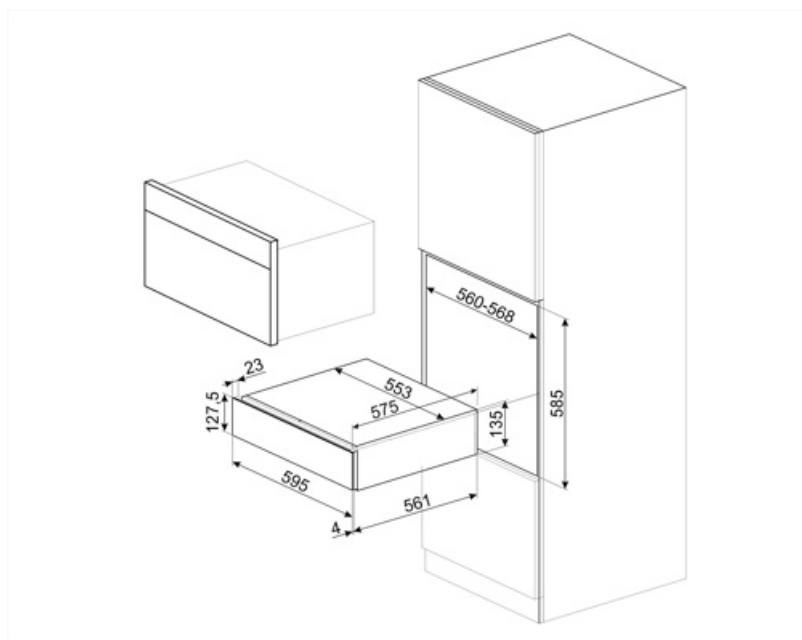
Устройство стабилизации прибора	Так	Длина запаивающей планки вакууматора	260 мм
Максимальный выступ выдвижного ящика	453 +/- 2 мм	Съемная верхняя панель	Так
Максимально допустима вага	15 кг	Тип запаивания	Двухфазное
Максимальна вага навантаження на прилад	48 кг	Продолжительность цикла консервации	1'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

## Електричне підключення

Тип електричної вилки	(F;E) Schuko	Напруга (В)	220-240 В
Номинальна потужність (кВт)	240 Вт	Частота струму (Гц)	50-60 Гц
Сила струму (А)	1 А		

## Логістична інформація

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



---

## Compatible Accessories

---



### LIFEBOX

Набор из 3 контейнеров для вакууматора



### VBAG1

Пакеты для приготовления и хранения sous-vide, 20x30, 50 шт.



### VBAG2

Пакеты для приготовления и хранения sous-vide, 25x35, 50 шт.

---

## Alternative products

---

CPV115G

**Колір** : Neptune Grey



## Symbols glossary



Функция Chef 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 приготовления Sous-vide. 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 запаковать 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 закрытие.



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.



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