

# **CPV115B3**

Сімейство продуктів Комерційна висота Тип продукту Vitality system

Підігрівач посуду 14 см Вакууматор Так



#### Естетика

 Естетика
 Linea

 Колір
 Чорний

 Оздоблення
 Черный

МатеріалСклоЛоготипСеріографіяРозташування логотипуВнутрішнє

## **Управління**

Тип управління Сенсорне управління

## Программы/ функции

Степень вакуумирования



Вакуумирование в контейнере



Функции приготовления



Запаивание

## Технічні характеристики













Механізм відкривання

Матеріал основи Матеріал кришки Открывание крышки Push pull
Нержавеющая сталь 304
Закаленное стекло с рамкой

65° +/- 3°

Предохранительный электромагнитный клапан с обратным потоком масла

Цикл осушения помпы Да, автоматический

Так



**Устройство** Так **стабилизации прибора** 

**Максимальный выступ** 453 +/- 2 мм

48 кг

выдвижного ящика

Максимально допустима 15 кг

вага

Максимальна вага

навантаження на прилад

**Об`єм** 6,5 л **Мощность помпы** 4 м³/ч

Длина запаивающей планки вакууматора

Съемная верхняя

панель

Тип запаивания Продолжительность цикла консервации

Достижимый вакуум Датчик уровня вакуума Аксесуари в комплекті 260 мм

Так

Двухфазное 1' - 1'20''

2-10 мбар (99,9%) Да, точность 10 мбар Пакеты для хранения

LifeBags, Пакеты V-Cook для приготовления Sous-

Vide

## Електричне підключення

**Тип електричної вилки** (F;E) Schuko **Номінальна потужність** 240 Вт

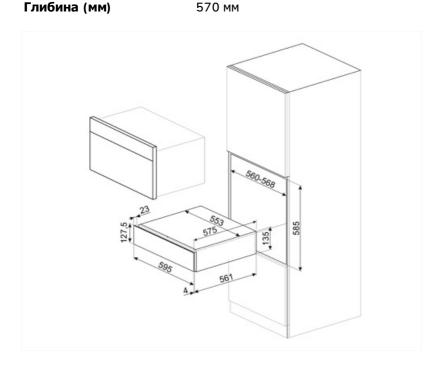
(кВт)

**Сила струму (A)** 1 A

Напруга (В) Частота струму (Гц) 220-240 В 50-60 Гц

### Логістична інформація

**Ширина (мм)** 597 мм **Висота (мм)** 135 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

	Ф
_	

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



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.



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



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



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



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%.



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



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



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



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