

CPV115G

Семейство продуктов
Коммерческая высота
Тип
Vitality system

Выдвижной ящик
14 см
Вакууматор
Да



Эстетика

Эстетика	Linea	Материал дверцы	Стекло
Цвет	Neptune Grey	Логотип	Шелкография
Отделка	Neptune Grey	Расположение логотипа	Внутренний

Управление

Тип управления Touch Control

Программы/ функции

Цикл консервации



Вакуумирование в контейнере



Функции приготовления



Запаивание



Технические характеристики



Механизм открывания	Push-pull	Предохранительный электромагнитный клапан с обратным потоком масла	Да
Материал основания	Нержавеющая сталь 304	Цикл осушения помпы	Да, автоматический
Материал крышки	Закаленное стекло с рамкой		
Открывание крышки	65° +/- 3°		

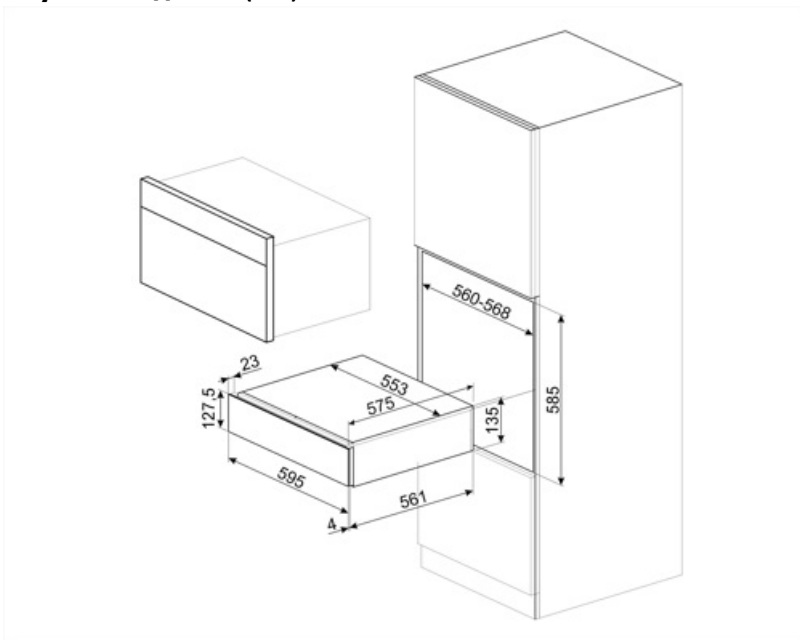
Устройство стабилизации прибора	Да	Длина запаивающей планки вакууматора	260 мм
Максимальный выступ выдвижного ящика	453 +/- 2 мм	Съемная верхняя панель	Да
Максимально допустимый вес	15 кг	Тип запаивания	Двухфазное
Максимальная нагрузка на прибор	48 кг	Продолжительность цикла консервации	1' - 1'20"
Объем	6,5 л	Достижимый вакуум	2-10 мбар (99,9%)
Мощность помпы	4 м ³ /ч	Датчик уровня вакуума	Да, точность 10 мбар
		Аксессуары в комплекте	Пакеты для хранения LifeBags, Пакеты V-Cook для приготовления Sous-Vide

Электрическое подключение

Тип электрической вилки	(F;E) Schuko	Напряжение	220-240 В
Номинальная мощность	240 Вт	Частота тока	50-60 Гц
Сила тока	1 А		

Логистическая информация

Ширина изделия (мм)	597 мм	Высота продукта (мм)	135 мм
Глубина изделия (мм)	570 мм		



Совместимые Аксессуары



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.

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. |  | 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 мешок без создания вакуума. |  | Стабилизирующее устройство поддерживает выдвижной ящик открытым при использовании, предотвращая его случайное закрытие. |
|  | 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. |  | 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. |

Benefit (TT)

Открывание Push-pull

Ящик открывается простым нажатием.

Цикл консервации

3 цикла консервации (деликатная консервация, консервация, су-вид)

Вакуумирование в контейнере

3 уровня вакуума (деликатный, средний, сильный)

Функция Chef

Идеальные маринады и настойки благодаря режиму Chef

Vitality System

Комбинированное использование пароварки, шокового охлаждения и вакууматора позволяет сохранить характеристики продуктов и максимально улучшить вкус.