

# CPV115G

Семейство продуктов	Выдвижной ящик
Коммерческая высота	14 см
Тип	Вакууматор
Vitality system	Да



## Эстетика

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

## Управление

Тип управления	Touch Control
----------------	---------------

## 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	Длина запаивающей планки вакууматора	260 мм
Открывание крышки	65° +/- 3°	Съемная верхняя панель	Да
Устройство стабилизации прибора	Да	Тип запаивания	Двухфазное
Максимальный выступ выдвижного ящика	453 +/- 2 мм	Продолжительность цикла консервации	1' - 1'20"
Максимально допустимый вес	15 кг	Достижимый вакуум	2-10 мбар (99,9%)
Максимальная нагрузка на прибор	48 кг	Датчик уровня вакуума	Да, точность 10 мбар
Объем	6,5 л		
Мощность помпы	4 мз/ч		

**Аксессуары в комплекте**

Пакеты для хранения LifeBags, Пакеты V-Cook для приготовления Sous-Vide

## Электрическое подключение

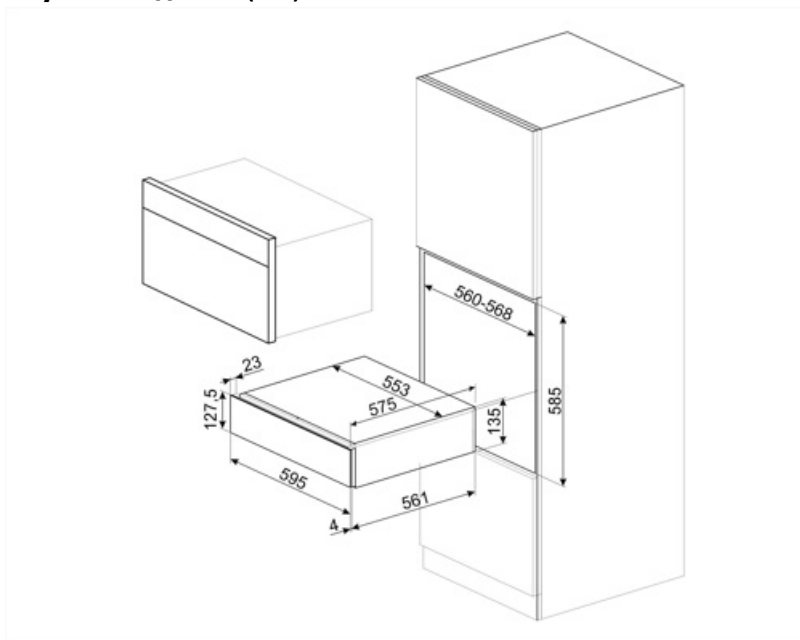
**Тип электрической вилки** (F;E) Schuko  
**Номинальная мощность** 240 Вт  
**Сила тока** 1 А

**Напряжение** 220-240 В  
**Частота тока** 50-60 Гц

## Логистическая информация

**Ширина изделия (мм)** 597 мм  
**Глубина изделия (мм)** 570 мм

**Высота продукта (мм)** 135 мм



---

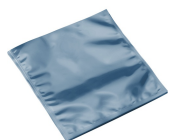
## Not included accessories

---



### VBAГ1

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



### VBAГ2











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



### LIFEBOX

Набор из 3 контейнеров для вакууматора

## Symbols glossary (TT)

- |  |  |
|--|--|
|  <p>Функция Chef чередует циклы сжатия и декомпрессии и ускоряет некоторые операции, такие как маринад или настой, которые в противном случае потребовали бы много времени.</p>  |  <p>Пакеты для вакуумного хранения. Эти пакеты выдерживают температуры от <math>-25^{\circ}\text{C}</math> до <math>70^{\circ}\text{C}</math> (в течение 2 часов) или <math>100^{\circ}\text{C}</math> (в течение 15 минут). Подходят для хранения в кладовой, холодильнике и морозильной камере, их нельзя использовать для приготовления в вакууме.</p> |
|  <p>Функция вакуумирования в пакете гарантирует создание вакуума на выбор из трех уровней. Также можно установить уровень 0, чтобы запечатать мешок без создания вакуума.</p>  |  <p>Стабилизирующее устройство поддерживает выдвижной ящик открытым при использовании, предотвращая его случайное закрытие.</p>   |
|  <p>Пакеты для приготовления Sous-vide. Эти пакеты выдерживают максимальную температуру <math>85^{\circ}\text{C}</math> (в течение 75 часов), <math>100^{\circ}\text{C}</math> (в течение 4 часов) или <math>121^{\circ}\text{C}</math> (в течение 30 минут). Подходят для хранения в кладовой и холодильнике, их нельзя хранить в морозильной камере.</p> |  <p>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%.</p>   |
|  <p>При установке самого высокого уровня вакуума в пакете/ контейнере, достигается уровень вакуума 99,9%.</p>  |  <p>Датчик вакуума гарантирует достижение максимального вакуума, связанного с заданным уровнем. Если значение не достигнуто, пакет не запечатывается.</p>   |
|  <p>Прибор можно настроить на три разных уровня запаивания. Установка максимального уровня позволяет запаять больше пакетов одновременно с помощью уникального цикла.</p>  |  <p>Вакууматор выполняет двухфазную сварку, что гарантирует герметичность также загрязненных и замасленных пакетов.</p>   |

---

## Benefit (TT)

---

### **Открывание Push-pull**

Ящик открывается простым нажатием.

### **Vitality System**

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

### **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