

# CPV115G

**Семейство продуктов**

Выдвижной ящик

**Коммерческая высота**

14 см

**Тип**

Вакууматор

**Vitality system**

Да



## Эстетика

**Эстетика**

Linea

**Цвет**

Neptune Grey

**Отделка**

Черный

**Материал дверцы**

Стекло

**Логотип**

Шелкография

**Расположение логотипа** Внутренний

## Управление

**Тип управления**

Touch Control

## Программы/ функции

**Степень вакуумирования**



**Вакуумирование в контейнере**



**Функции приготовления**



**Запаивание**



## Технические характеристики



**Механизм открывания**

Push-pull

**Материал основания**

Нержавеющая сталь 304

**Материал крышки**

Закаленное стекло с рамкой

**Открывание крышки**

65° +/- 3°

**Предохранительный  
электромагнитный  
клапан с обратным  
потоком масла**

Да

**Цикл осушения помпы**

Да, автоматический

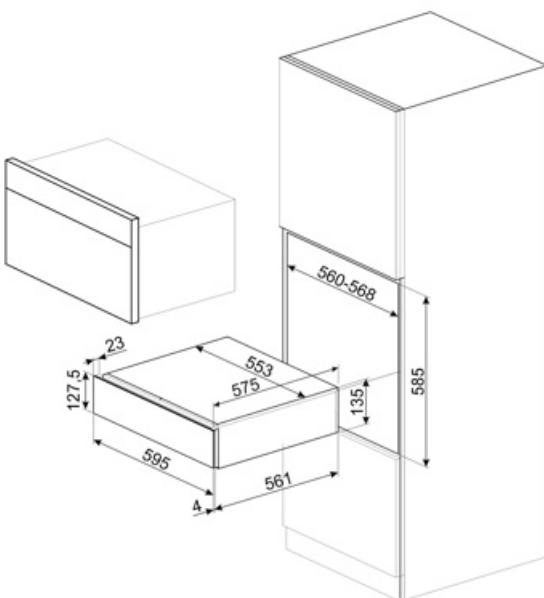
|   |              |   |   |
|---|--------------|---|---|
| <b>Устройство стабилизации прибора</b>      | Да           | <b>Длина запаивающей планки вакууматора</b> | 260 мм  |
| <b>Максимальный выступ выдвижного ящика</b> | 453 +/- 2 мм | <b>Съемная верхняя панель</b>               | Да  |
| <b>Максимально допустимый вес</b>           | 15 кг        | <b>Тип запаивания</b>                       | Двухфазное  |
| <b>Максимальная нагрузка на прибор</b>      | 48 кг        | <b>Продолжительность цикла консервации</b>  | 1' - 1'20"  |
| <b>Объем</b>                                | 6,5 л        | <b>Достигимый вакуум</b>                    | 2-10 мбар (99,9%)   |
| <b>Мощность помпы</b>                       | 4 м³/ч       | <b>Датчик уровня вакуума</b>                | Да, точность 10 мбар  |
|   |              | <b>Аксессуары в комплекте</b>               | Пакеты для хранения LifeBags, Пакеты V-Cook для приготовления Sous-Vide |

## Электрическое подключение

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

## Логистическая информация

|                             |        |                             |        |
|-----------------------------|--------|-----------------------------|--------|
| <b>Ширина изделия (мм)</b>  | 597 мм | <b>Высота продукта (мм)</b> | 135 мм |
| <b>Глубина изделия (мм)</b> | 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.



---

## Alternative products

---

CPV115B3

Цвет: Черный



## 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 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 открытый 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.



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