

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	Черный	Расположение логотипа	Внутренний

Управление

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

Программы/ функции

Степень вакуумирования

Вакуумирование в контейнере

Функции приготовления

Запайвание



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

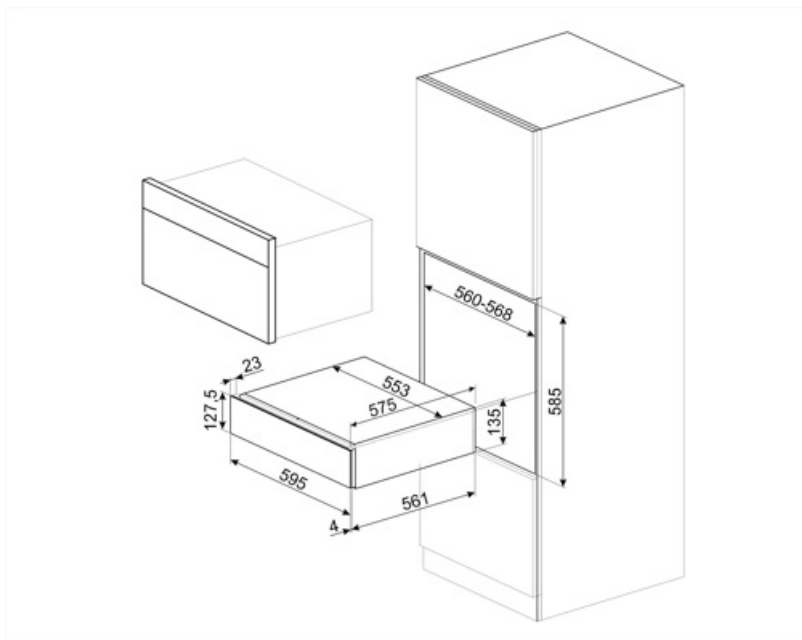
Устройство стабилизации прибора	Да	Длина запаивающей планки вакууматора	260 мм
Максимальный выступ выдвижного ящика	453 +/- 2 мм	Съемная верхняя панель	Да
Максимально допустимый вес	15 кг	Тип запаивания	Двухфазное
Максимальная нагрузка на прибор	48 кг	Продолжительность цикла консервации	1' - 1'20"
Объем	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



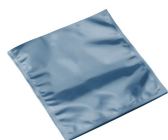
LIFEBOX

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.

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 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.