

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

Черный

Расположение логотипа

Внутренний

Управление

Тип управления

Touch Control

Программы/ функции

Степень вакуумирования



Вакуумирование в контейнере



Функции приготовления



Запаивание



Технические характеристики



Механизм открывания

Push-pull

Предохранительный

Да

Материал основания

Нержавеющая сталь 304

электромагнитный

Материал крышки

Закаленное стекло с рамкой

клапан с обратным

Открывание крышки

65° +/- 3°

потоком масла

Цикл осушения помпы

Да, автоматический

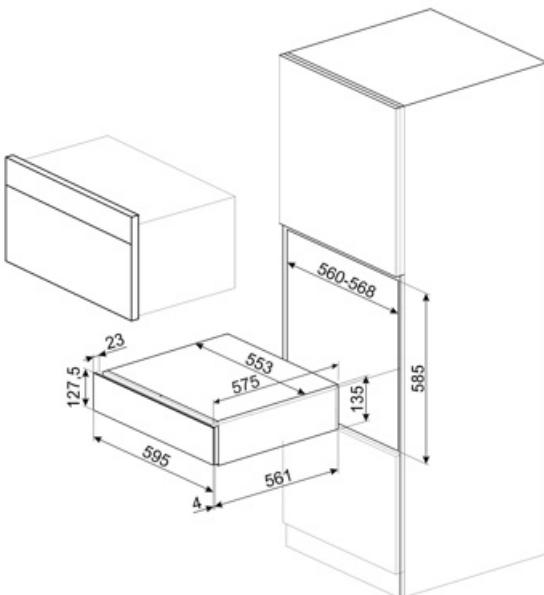
Устройство стабилизации прибора	Да	Длина запаивающей планки вакууматора	260 мм
Максимальный выступ выдвижного ящика	453 +/- 2 мм	Съемная верхняя панель	Да
Максимально допустимый вес	15 кг	Тип запаивания	Двухфазное
Максимальная нагрузка на прибор	48 кг	Продолжительность цикла консервации	1' - 1'20"
Объем	6,5 л	Достигимый вакуум	2-10 мбар (99,9%)
Мощность помпы	4 м³/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 запаивать 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.