

CPV115G

Сімейство продуктів
Комерційна висота
Тип продукту
Vitality system

Підігрівач посуду
14 см
Вакууматор
Так







Естетика

Естетика	Linea	Матеріал	Скло
Колір	Neptune Grey	Логотип	Серіографія
Оздоблення	Черный	Розташування логотипу	Внутрішнє







Управління

Тип управління	Сенсорне управління
----------------	---------------------

Програми/ функції

Степень вакуумирования	
Вакуумирование в контейнере	
Функции приготовления	
Запаивание	

Технічні характеристики

						
Механізм відкриття	Push pull	Предохранительный электромагнитный клапан с обратным потоком масла	Так			
Матеріал основи	Нержавеющая сталь 304	Цикл осушения помпы	Да, автоматический			
Матеріал кришки	Закаленное стекло с рамкой					
Открывание крышки	65° +/- 3°					

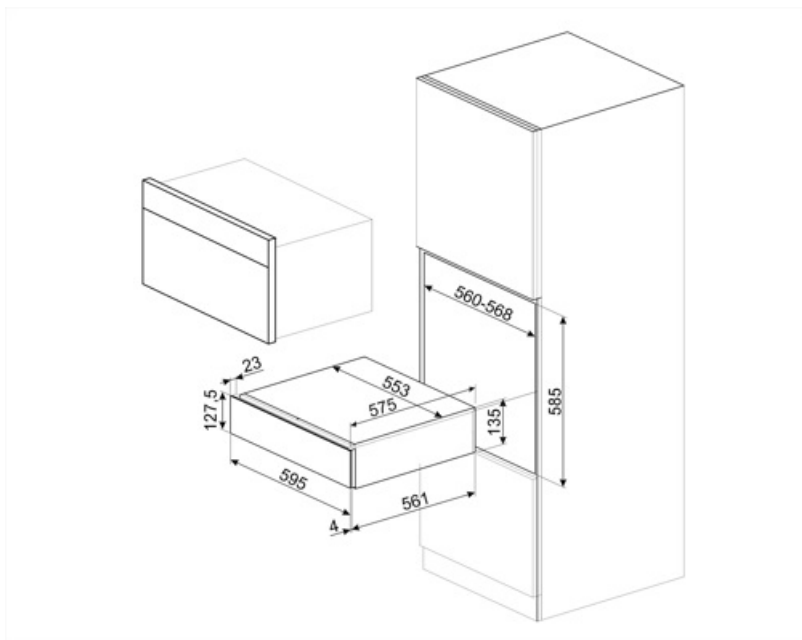
Устройство стабилизации прибора	Так	Длина запаивающей планки вакууматора	260 мм
Максимальный выступ выдвижного ящика	453 +/- 2 мм	Съемная верхняя панель	Так
Максимально допустима вага	15 кг	Тип запаивания	Двухфазное
Максимальна вага навантаження на прилад	48 кг	Продолжительность цикла консервации	1' - 1'20"
Об'єм	6,5 л	Достижимый вакуум	2-10 мбар (99,9%)
Мощность помпы	4 м³/ч	Датчик уровня вакуума	Да, точность 10 мбар
		Аксессуары в комплекті	Пакеты для хранения LifeBags, Пакеты V-Cook для приготовления Sous-Vide

Електричне підключення

Тип електричної вилки	(F;E) Schuko	Напруга (В)	220-240 В
Номинальна потужність (кВт)	240 Вт	Частота струму (Гц)	50-60 Гц
Сила струму (А)	1 А		

Логістична інформація

Ширина (мм)	597 мм	Висота (мм)	135 мм
Глибина (мм)	570 мм		



Compatible Accessories



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

Колір : Чорний



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.