

CPV115G

Сімейство продуктів	Підігрівач посуду
Комерційна висота	14 см
Тип продукту	Вакууматор
Система "Жизненная энергия"	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						
Открытие крышки	65° +/- 3°						

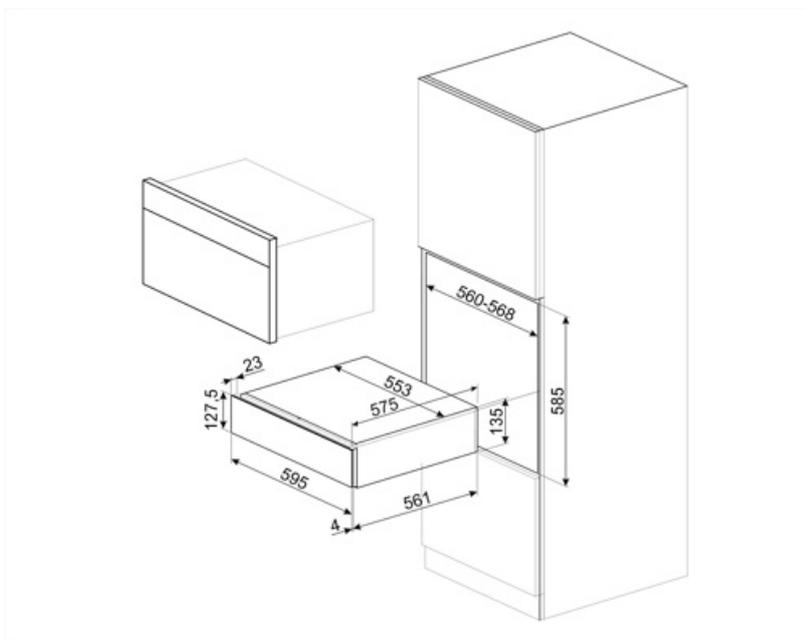
Устройство стабилизации прибора	Так	Длина запаивающей планки Вакуумного упаковщика	260 мм
Максимальный выступ выдвижного ящика	453 +/- 2 мм	Съемная верхняя панель	Так
Максимально допустима вага	15 кг	Тип запаивания	Двухфазное
Максимальна вага навантаження на прилад	48 кг	Продолжительность цикла консервации	1' - 1'20"
Об'єм	6,5 л	Достижимый вакуум	2-10 мбар (99,9%)
Мощность помпы	4 м ³ /ч	Датчик уровня вакуума	Да, точность 10 мбар
		Аксессуары в комплекті	Пакеты для хранения LifeBags, Пакеты для низкотемпературного приготовления

Електричне підключення

Тип електричної вилки	Европейская вилка для переменного тока	Напряга (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 Вакуумного упаковщика



VBAG1

Пакеты для приготовления и хранения, 20x30, 50 шт.



VBAG2

Пакеты для приготовления и хранения, 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. |  | 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. |
|  | Функция вакуумирования в пакете гарантирует создание вакуума на выбор из трех уровней. Также можно установить уровень 0, чтобы запечатать пакет без создания вакуума. |  | Стабилизирующее устройство поддерживает выдвижной ящик открытым при использовании, предотвращая его случайное закрытие. |
|  | Пакеты для низкотемпературного приготовления. 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. |  | 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%. |
|  | При установке самого высокого уровня вакуума в пакете/ контейнере, достигается уровень вакуума 99,9%. |  | Датчик вакуума гарантирует достижение максимального вакуума, связанного с заданным уровнем. Если значение не достигнуто, пакет не запечатывается. |
|  | Прибор можно настроить на три разных уровня запаивания. Установка максимального уровня позволяет запаковать больше пакетов одновременно с помощью уникального цикла. |  | Вакуумный упаковщик выполняет двухфазную сварку, что гарантирует герметичность также загрязненных и замасленных пакетов. |