

# 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°		

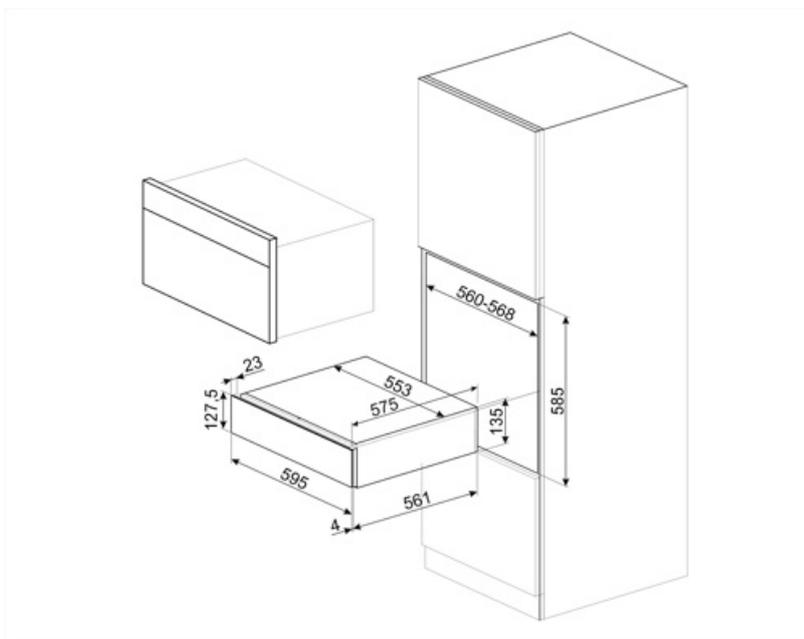
<b>Устройство стабилизации прибора</b>	Так	<b>Длина запаивающей планки Вакуумного упаковщика</b>	260 мм
<b>Максимальный выступ выдвижного ящика</b>	453 +/- 2 мм	<b>Съемная верхняя панель</b>	Так
<b>Максимально допустима вага</b>	15 кг	<b>Тип запаивания</b>	Двухфазное
<b>Максимальна вага навантаження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

## Електричне підключення

<b>Тип електричної вилки</b>	Европейская вилка для переменного тока	<b>Напряга (В)</b>	220-240 В
<b>Номинальная мощность (кВт)</b>	240 Вт	<b>Частота струму (Гц)</b>	50-60 Гц
<b>Сила струму (А)</b>	1 А		

## Логістична інформація

<b>Ширина (мм)</b>	597 мм	<b>Висота (мм)</b>	135 мм
<b>Глибина (мм)</b>	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.   |