CPV115S

Семейство продуктов	Выдвижной ящик
Коммерческая высота	15 см
Тип	Вакуумный упаковщик
Система "Жизненная энергия"	Да

Эстетика

Эстетика	Линия (Linea)	**Материал дверцы**	Стекло
Цвет	Серебристый	**Логотип**	Шелкография
Отделка	Серебристый	**Расположение логотипа**	Внутренний

Управление

Тип управления	Сенсорное управление

Программы/ функции

Степень вакуумирования	
Вакуумирование в контейнере	
Функции приготовления	
Запаивание	

Технические характеристики

Механизм открывания	Открывание нажатием	**Предохранительный электромагнитный клапан с обратным потоком масла**	Да
Материал основания	Нержавеющая сталь 304		
Материал крышки	Закаленное стекло с рамкой		
Открывание крышки	65° +/- 3°	**Цикл осушения помпы**	Да, автоматический

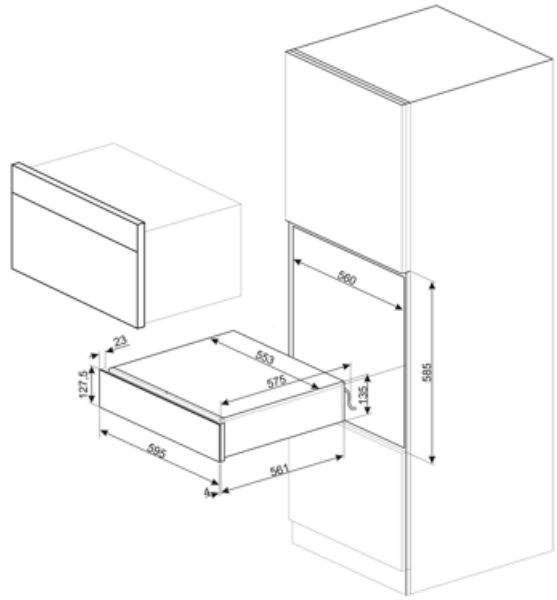
Устройство стабилизации прибора	Да
Максимальный выступ выдвижного ящика	453 +/- 2 мм
Максимально допустимый вес	15 кг
Максимальная нагрузка на прибор	48 кг
Объем	6,5 л
Мощность помпы	4 м³/ч
Длина запаивающей планки Вакуумного упаковщика	260 мм
Съемная верхняя панель	Да
Тип запаивания	Двухфазное
Продолжительность цикла консервации	1' - 1'20''
Достижимый вакуум	2-10 мбар (99,9%)
Датчик уровня вакуума	Да, точность 10 мбар
Аксессуары в комплекте	Пакеты для хранения LifeBags, Пакеты для низкотемпературного приготовления

Электрическое подключение

Тип электрической вилки	Европейская вилка для переменного тока
Номинальная мощность	240 Вт
Сила тока	1 A
Напряжение	220-240 В
Частота тока	50-60 Гц

Логистическая информация

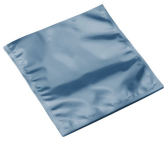
Ширина изделия (мм)	597 мм
Глубина изделия (мм)	570 мм
Высота продукта (мм)	135 мм



Совместимые Аксессуары

LIFEBOX

Набор из 3 контейнеров для Вакуумного упаковщика



VBAG2

Пакеты для приготовления и хранения, 25x35, 50 шт.

VBAG1

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

Symbols glossary

Функция ШЕФ 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 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.

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 запаять 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 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.

Вакуумный упаковщик выполняет двухфазную сварку, что гарантирует герметичность также загрязненных и замасленных пакетов.