

# CPV115S

**Семейство продуктов**  
**Коммерческая высота**  
**Тип**  
 Vitality system

Выдвижной ящик  
 15 см  
 Вакууматор  
 Да



## Эстетика

<b>Цвет</b>	Серебристый	<b>Материал дверцы</b>	Стекло
<b>Отделка</b>	Серебристый	<b>Логотип</b>	Шелкография
<b>Эстетика</b>	Linea	<b>Расположение логотипа</b>	Внутренний

## Управление

**Тип управления** Управление Touch Control

## Программы/ функции

**Цикл консервации**



**Вакуумирование в контейнере**



**Функции приготовления**



**Запаивание**



## Технические характеристики



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

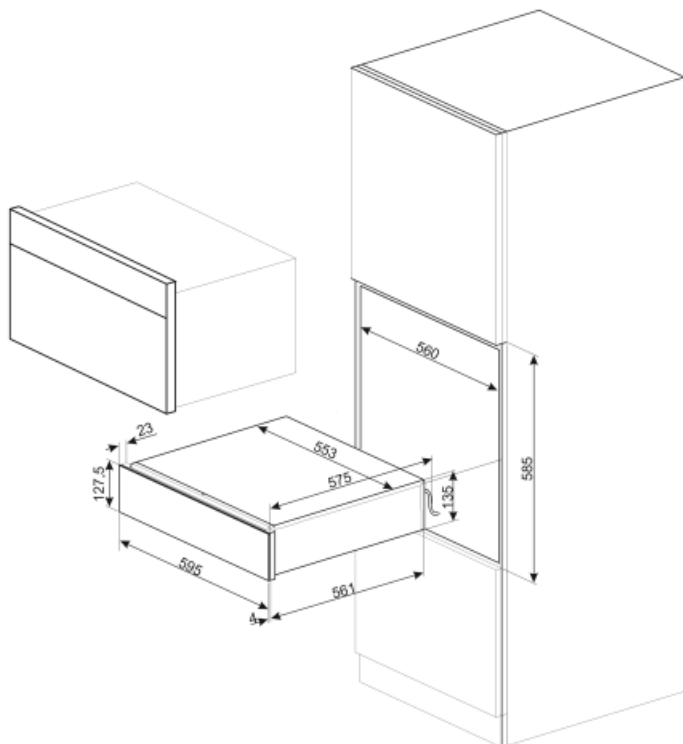
<b>Устройство стабилизации прибора</b>	Да	<b>Длина запаивающей планки вакууматора</b>	260 мм
<b>Максимальный выступ выдвижного ящика</b>	453 +/- 2 мм	<b>Съемная верхняя панель</b>	Да
<b>Максимально допустимый вес</b>	15 кг	<b>Тип запаивания</b>	Двухфазное
<b>Максимальная нагрузка на прибор</b>	48 кг	<b>Продолжительность цикла консервации</b>	1' - 1'20"
<b>Объем</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 комплекте</b>	Пакеты для хранения LifeBags, Пакеты V-Cook для приготовления Sous-Vide

## Электрическое подключение

<b>Тип электрической вилки</b>	(F;E) Schuko	<b>Напряжение</b>	220-240 В
<b>Номинальная мощность</b>	240 Вт	<b>Частота тока</b>	50-60 Гц
<b>Сила тока</b>	1 А		

## Логистическая информация

<b>Ширина изделия (мм)</b>	597 мм	<b>Высота продукта (мм)</b>	135 мм
<b>Глубина изделия (мм)</b>	570 мм		



## Not included accessories

---



### **V-BAG 1**

Пакеты для приготовления и хранения sous-vide, 20x30, 50 шт.



### **V-BAG 2**











Пакеты для приготовления и хранения sous-vide, 25x35, 50 шт.



### **LIFEBOX**

Набор из 3 контейнеров для вакууматора

## Symbols glossary (TT)

- |  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|    | 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 мешок без создания вакуума.   |    | Стабилизирующее устройство поддерживает выдвижной ящик открытым при использовании, предотвращая его случайное закрытие.  |
|    | 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. |    | 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 запаять больше пакетов одновременно с помощью уникального цикла.   |  | Вакууматор выполняет двухфазную сварку, что гарантирует герметичность также загрязненных и замасленных пакетов.  |