

CPV315X

Семейство продуктов

Выдвижной ящик

Коммерческая высота

14 см

Тип

Вакууматор

Vitality system

Да



Эстетика

Эстетика

Classica

Цвет

Нержавеющая сталь

Отделка

Обработка против отпечатков пальцев

Материал дверцы

Нержавеющая сталь

Тип нержавеющей стали

Матовая

Логотип

Шелкография

Расположение логотипа

Внутренний

Управление

Тип управления

Touch Control

Программы/ функции

Степень вакуумирования



Вакуумирование в контейнере



Функции приготовления



Запаивание



Технические характеристики



Механизм открывания

Push-pull

Материал основания

Нержавеющая сталь 304

Материал крышки

Закаленное стекло с рамкой

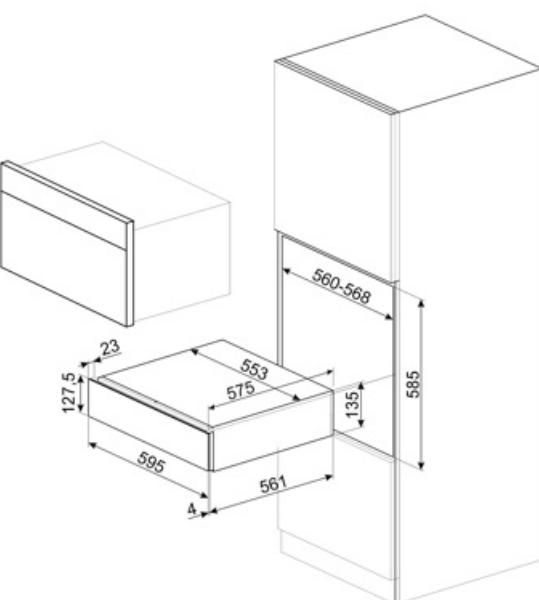
Открывание крышки	65° +/- 3°	Предохранительный электромагнитный клапан с обратным потоком масла	Да
Устройство стабилизации прибора	Да		
Максимальный выступ выдвижного ящика	453 +/- 2 мм		
Максимально допустимый вес	15 кг	Цикл осушения помпы	Да, автоматический
Максимальная нагрузка на прибор	48 кг	Длина запаивающей планки вакууматора	260 мм
Объем	6,5 л	Съемная верхняя панель	Да
Мощность помпы	4 м³/ч	Тип запаивания	Двухфазное
		Продолжительность цикла консервации	1' - 1'20"
		Достигимый вакуум	2-10 мбар (99,9%)
		Датчик уровня вакуума	Да, точность 10 мбар
		Аксессуары в комплекте	Пакеты для хранения LifeBags, Пакеты V-Cook для приготовления Sous-Vide

Электрическое подключение

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

Логистическая информация

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



Совместимые Аксессуары



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.

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.



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.



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



Нержавеющая сталь с защитой от отпечатков пальцев: защита от отпечатков пальцев сохраняет внешний вид нержавеющей стали.



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 запаивать больше пакетов одновременно с помощью уникального цикла.