

# CPV315X

**Сімейство продуктів**  
**Комерційна висота**  
**Тип продукту**  
 Vitality system

Підігрівач посуду  
 14 см  
 Вакууматор  
 Так







## Естетика

<b>Естетика</b>	Classica	<b>Тип нержавіючої сталі</b>	Матова
<b>Колір</b>	Нержавіюча сталь	<b>Логотип</b>	Серіографія
<b>Оздоблення</b>	Захист від відбитків пальців	<b>Розташування логотипу</b>	Внутрішнє
<b>Матеріал</b>	Нержавіюча сталь		







## Управління

<b>Тип управління</b>	Сенсорне управління
-----------------------	---------------------

## Програми/ функции

<b>Степень вакуумирования</b>	
<b>Вакуумирование в контейнере</b>	
<b>Функции приготовления</b>	
<b>Запаивание</b>	

## Технічні характеристики

						<b>Механізм відкриття</b>	Push pull	<b>Предохранительный электромагнитный клапан с обратным потоком масла</b>	Так
<b>Матеріал основи</b>							Нержавеющая сталь 304		
<b>Матеріал кришки</b>							Закаленное стекло с рамкой		

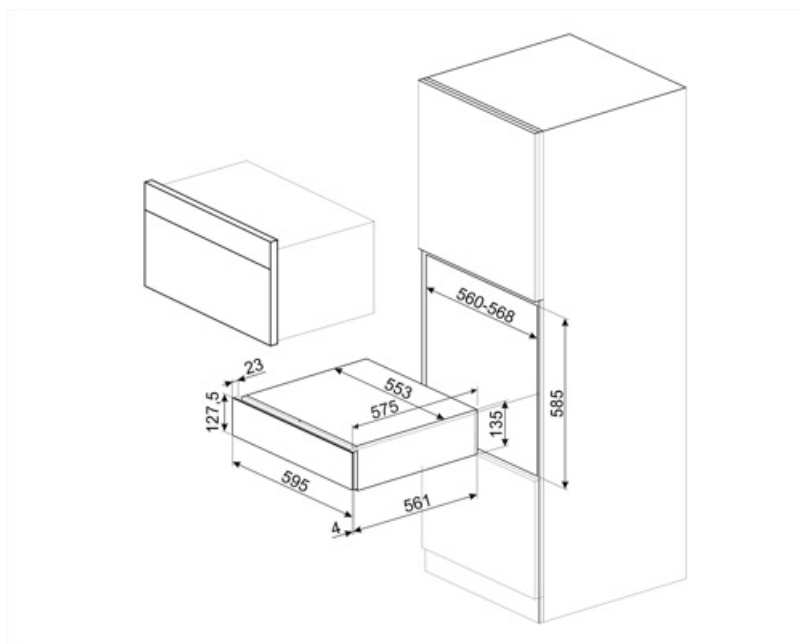
Открывание крышки	65° +/- 3°	Цикл осушения помпы	Да, автоматический
Устройство стабилизации прибора	Так	Длина запаивающей планки вакууматора	260 мм
Максимальный выступ выдвижного ящика	453 +/- 2 мм	Съемная верхняя панель	Так
Максимально допустима вага	15 кг	Тип запаивания	Двухфазное
Максимальна вага 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 мз/ч	Датчик уровня вакуума	Да, точность 10 мбар
		Аксессуары в комплекті	Пакеты для хранения LifeBags, Пакеты V-Cook для приготовления Sous-Vide

## Електричне підключення

Тип електричної вилки	(F;E) Schuko	Напруга (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 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.		Нержавеющая сталь с защитой от отпечатков пальцев: защита от отпечатков пальцев сохраняет внешний вид нержавеющей стали.
	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 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 запайки. Установка максимального уровня позволяет запаять больше пакетов одновременно с помощью уникального цикла.
	Вакууматор выполняет двухфазную сварку, что гарантирует герметичность также загрязненных и замасленных пакетов.		