# CPV315X

| | |
|---|---|
| **Сімейство продуктів** | Підігрівач посуду |
| **Комерційна висота** | 14 см |
| **Тип продукту** | Вакууматор |
| Vitality system | Так |

## Естетика

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Естетика** | Classica | **Тип нержавіючої сталі** | Матова |
| **Колір** | Нержавіюча сталь | **Логотип** | Серіографія |
| **Оздоблення** | Захист від відбитків пальців | **Розташування логотипу** | Внутрішнє |
| **Матеріал** | Нержавіюча сталь | | |

## Управління

| | |
|---|---|
| **Тип управління** | Сенсорне управління |

## Программы/ функции

| | |
|---|---|
| **Цикл консервации** | |
| **Вакуумирование в контейнере** | |
| **Функции приготовления** | |
| **Запаивание** | |

## Технічні характеристики

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Механізм відкривання** | Push pull | **Предохранительный электромагнитный клапан с обратным потоком масла** | Так |
| **Матеріал основи** | Нержавеющая сталь 304 | | |
| **Матеріал кришки** | Закаленное стекло с рамкой | | |

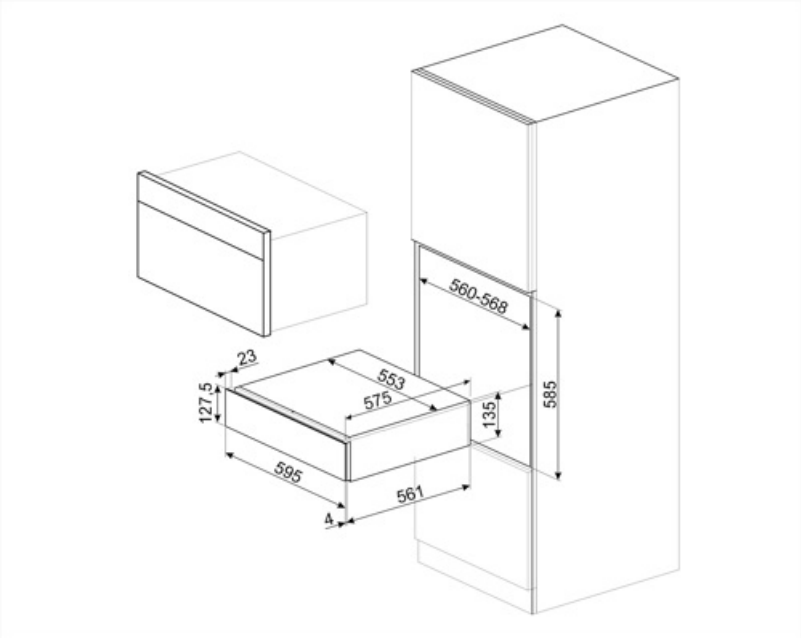
| | |
|---|---|
| **Открывание крышки** | 65° +/- 3° |
| **Устройство стабилизации прибора** | Так |
| **Максимальный выступ выдвижного ящика** | 453 +/- 2 мм |
| **Максимально допустима вага** | 15 кг |
| **Максимальна вага навантаження на прилад** | 48 кг |
| **Об`єм** | 6,5 л |
| **Мощность помпы** | 4 м³/ч |
| **Цикл осушения помпы** | Да, автоматический |
| **Длина запаивающей планки вакууматора** | 260 мм |
| **Съемная верхняя панель** | Так |
| **Тип запаивания** | Двухфазное |
| **Продолжительность цикла консервации** | 1' - 1'20'' |
| **Достижимый вакуум** | 2-10 мбар (99,9%) |
| **Датчик уровня вакуума** | Да, точность 10 мбар |
| **Аксесуари в комплекті** | Пакеты для хранения LifeBags, Пакеты V-Cook для приготовления Sous-Vide |

## Електричне підключення

| | |
|---|---|
| **Тип електричної вилки** | (F;E) Schuko |
| **Номінальна потужність (кВт)** | 240 Вт |
| **Сила струму (А)** | 1 А |
| **Напруга (В)** | 220-240 В |
| **Частота струму (Гц)** | 50-60 Гц |

## Логістична інформація

| | |
|---|---|
| **Ширина (мм)** | 597 мм |
| **Глибина (мм)** | 570 мм |
| **Висота (мм)** | 135 мм |



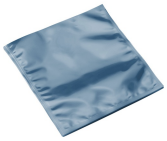
## Compatible Accessories

**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.

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 мешок 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 запаять больше пакетов одновременно с помощью уникального цикла.

# Benefit (TT)

**Открывание** Push-pull

Ящик открывается простым нажатием.

**Цикл консервации**

3 цикла консервации (деликатная консервация, консервация, су-вид)

**Вакуумирование в контейнере**

3 уровня вакуума (деликатный, средний, сильный)

**Функция** Chef

Идеальные маринады и настойки благодаря режиму Chef

Vitality System

Комбинированное использование пароварки, шокового охлаждения и вакууматора позволяет сохранить характеристики продуктов и максимально улучшить вкус.