

CPV615NR

Семейство продуктов	Выдвижной ящик
Коммерческая высота	14 см
Тип	Вакууматор
Vitality system	Да



Эстетика

Эстетика	Dolce Stil Novo	Тип стекла	Eclipse
Цвет	Черный	Фронтальная панель	С горизонтальной полосой
Отделка	Черный глянцевый	Логотип	Шелкография
Фурнитура	Медный	Расположение логотипа	Внутренний
Материал дверцы	Стекло		

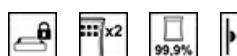
Управление

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

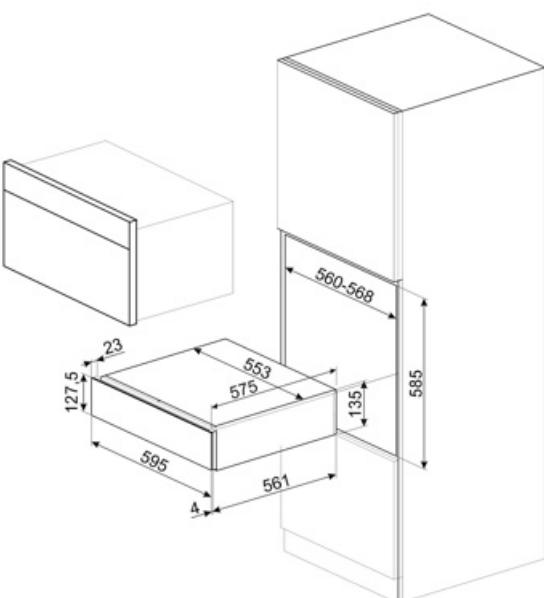
Открывание крышки	65° +/- 3°	Предохранительный электромагнитный клапан с обратным потоком масла	Да
Устройство стабилизации прибора	Да		
Максимальный выступ выдвижного ящика	453 +/- 2 мм		
Максимально допустимый вес	15 кг	Цикл осушения помпы	Да, автоматический
Максимальная нагрузка на прибор	48 кг	Длина 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.



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 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.



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