

# 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

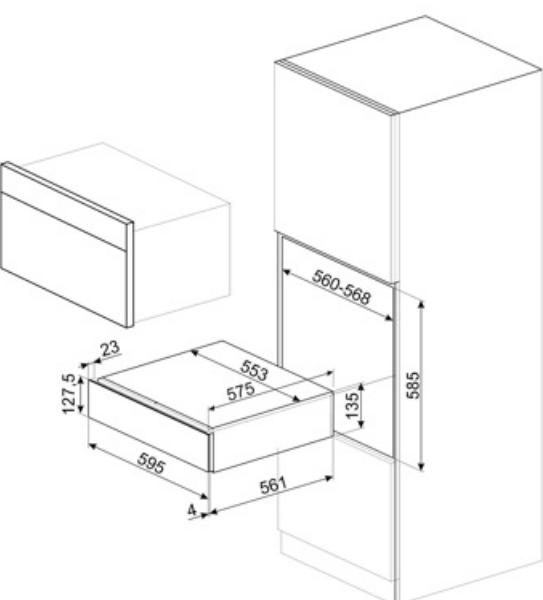
<b>Открывание крышки</b>	65° +/- 3°	<b>Предохранительный электромагнитный клапан с обратным потоком масла</b>	Да
<b>Устройство стабилизации прибора</b>	Да		
<b>Максимальный выступ выдвижного ящика</b>	453 +/- 2 мм		
<b>Максимально допустимый вес</b>	15 кг	<b>Цикл осушения помпы</b>	Да, автоматический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



## 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 запаивать 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 открытый 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.