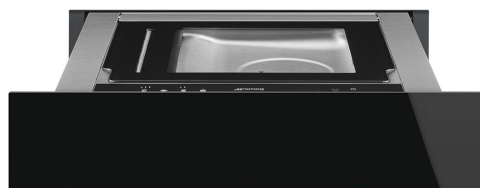


CPV615NR

Сімейство продуктів
Комерційна висота
Тип продукту
Vitality system

Підігрівач посуду
14 см
Вакууматор
Так







Естетика

Естетика	Dolce Stil Novo	Тип скла	Затемнене
Колір	Чорний	Фронтальная панель	3 горизонтальною смугою
Оздоблення	Глянцевий чорний	Логотип	Серіографія
Оздоблення компонентів	Колір міді	Розташування логотипу	Внутрішнє
Матеріал	Скло		







Управління

Тип управління	Сенсорне управління
----------------	---------------------

Програми/ функції

Степень вакуумирования	
Вакуумирование в контейнере	
Функции приготовления	
Запаивание	

Технічні характеристики

					
Механізм відкриття Push pull					

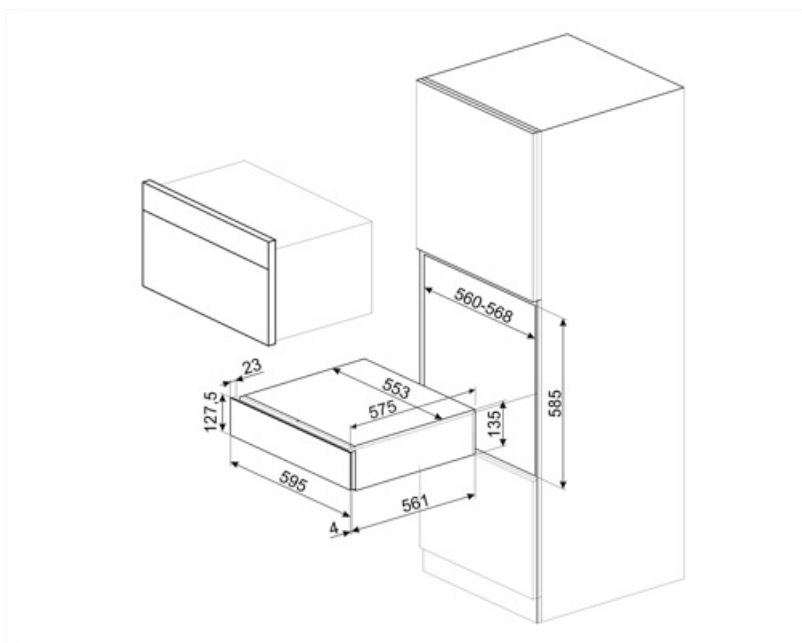
Матеріал основи	Нержавеющая сталь 304	Предохранительный электромагнитный клапан с обратным потоком масла	Так
Матеріал кришки	Закаленное стекло с рамкой	Цикл осушения помпы	Да, автоматический
Открытие крышки	65° +/- 3°	Длина запаивающей планки вакууматора	260 мм
Устройство стабилизации прибора	Так	Съемная верхняя панель	Так
Максимальный выступ выдвижного ящика	453 +/- 2 мм	Тип запаивания	Двухфазное
Максимально допустима вага	15 кг	Продолжительность цикла консервации	1' - 1'20"
Максимальна вага навантаження на прилад	48 кг	Достижимый вакуум	2-10 мбар (99,9%)
Об'єм	6,5 л	Датчик уровня вакуума	Да, точность 10 мбар
Мощность помпы	4 м³/ч	Аксессуары в комплекті	Пакеты для хранения LifeBags, Пакеты V-Cook для приготовления Sous-Vide

Електричне підключення

Тип електричної вилки	(F;E) Schuko	Напряга (В)	220-240 В
Номинальная 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.



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 запаковать 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 закрытие.



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.