

CPV615NX

Семейство продуктов	Выдвижной ящик
Коммерческая высота	15 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	Нержавеющая сталь	Расположение логотипа	Внутренний
Материал дверцы	Стекло		







Управление

Тип управления	Touch Control
----------------	---------------

Программы/ функции

Цикл консервации	
Вакуумирование в контейнере	
Функции приготовления	
Запаивание	

Технические характеристики

					
Механизм открывания	Push-pull				
Материал основания	Нержавеющая сталь 304				
Материал крышки	Закаленное стекло с рамкой				

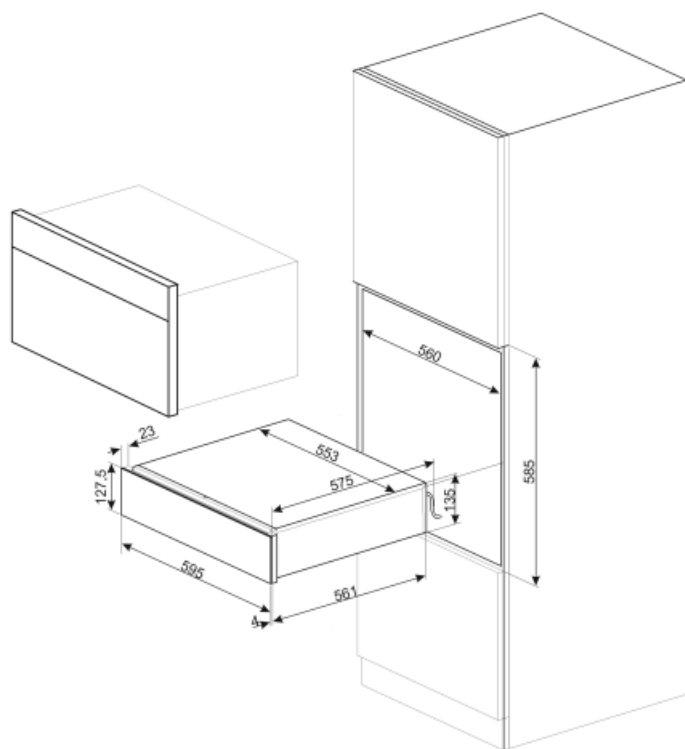
Открывание крышки	65° +/- 3°	Предохранительный электромагнитный клапан с обратным потоком масла	Да
Устройство стабилизации прибора	Да	Цикл осушения помпы	Да, автоматический
Максимальный выступ выдвижного ящика	453 +/- 2 мм	Длина запаивающей планки вакууматора	260 мм
Максимально допустимый вес	15 кг	Съемная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



Not included accessories



VBAG1

Пакеты для приготовления и хранения sous-vide, 20x30, 50 шт.



VBAG2











Пакеты для приготовления и хранения sous-vide, 25x35, 50 шт.



LIFEBOX

Набор из 3 контейнеров для вакууматора

Symbols glossary (TT)

- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | 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. |
|  | Функция вакуумирования в пакете гарантирует создание вакуума на выбор из трех уровней. Также можно установить уровень 0, чтобы запечатать мешок 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 запаивания. Установка максимального уровня позволяет запаять больше пакетов одновременно с помощью уникального цикла. |  | Вакууматор выполняет двухфазную сварку, что гарантирует герметичность также загрязненных и замасленных пакетов. |

Benefit (TT)

Открывание Push-pull

Ящик открывается простым нажатием.

Vitality System

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

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