

CPV315X

Семейство продуктов
Коммерческая высота
Тип
Vitality system

Выдвижной ящик
15 см
Вакууматор
Да



Эстетика

Эстетика	Classica	Тип нержавеющей стали	Матовая
Цвет	Нержавеющая сталь	Логотип	Шелкография
Отделка	Обработка против отпечатков пальцев	Расположение логотипа	Внутренний
Материал дверцы	Нержавеющая сталь		

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			

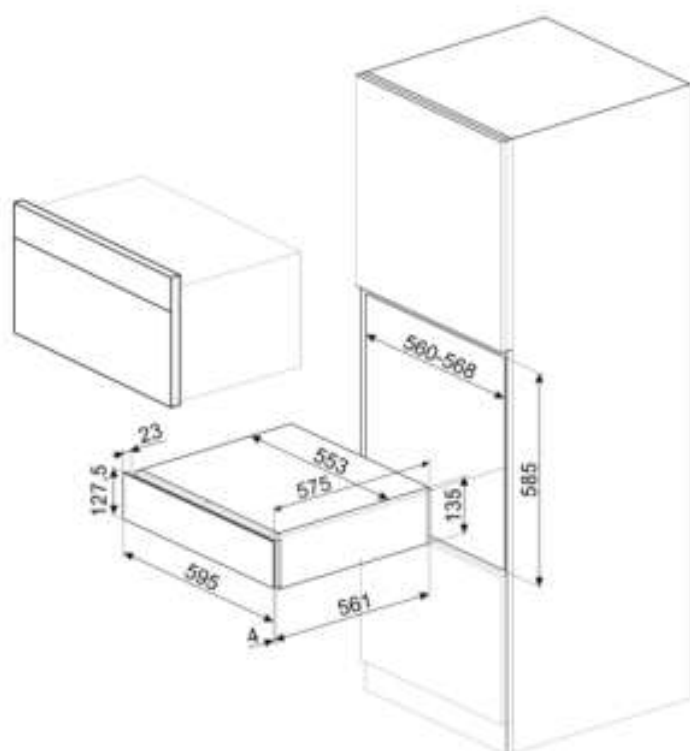
Открывание крышки	65° +/- 3°	Предохранительный электромагнитный клапан с обратным потоком масла	Да
Устройство стабилизации прибора	Да		
Максимальный выступ выдвижного ящика	453 +/- 2 мм	Цикл осушения помпы	Да, автоматический
Максимально допустимый вес	15 кг	Длина запаивающей планки вакууматора	260 мм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



VBAГ1

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



LIFEBOX

Набор из 3 контейнеров для вакууматора



VBAГ2

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

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.



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 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.