

CPV615NR

Семейство продуктов
Коммерческая высота
Тип
Vitality system

Выдвижной ящик
15 см
Вакууматор
Да



Эстетика

Эстетика	Dolce Stil Novo	Тип стекла	Eclipse
Цвет	Чёрный	Фронтальная панель	С горизонтальной полосой
Отделка	Чёрный глянцевый	Логотип	Шелкография
Фурнитура	Медный	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

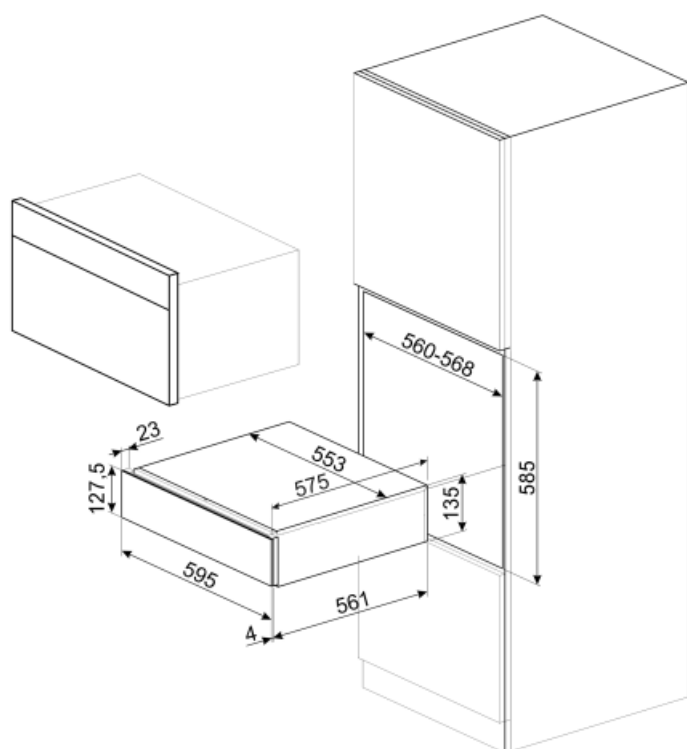
Открывание крышки	65° +/- 3°	Предохранительный электромагнитный клапан с обратным потоком масла	Да
Устройство стабилизации прибора	Да	Цикл осушения помпы	Да, автоматический
Максимальный выступ выдвижного ящика	453 +/- 2 мм	Длина запаивающей планки вакууматора	260 мм
Максимально допустимый вес	15 кг	Съемная 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 м³/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



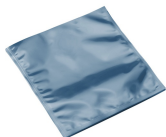
VBA01

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



LIFEBOX

Набор из 3 контейнеров для
вакууматора



VBA02

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.		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.