

# CPV115B3

Семейство продуктов  
Коммерческая высота  
Тип  
Vitality system

Выдвижной ящик  
14 см  
Вакууматор  
Да



## Эстетика

Эстетика	Linea	Материал дверцы	Стекло
Цвет	Черный	Логотип	Шелкография
Отделка	Neptune Grey	Расположение логотипа	Внутренний

## Управление

Тип управления Touch Control

## Программы/ функции

Цикл консервации



Вакуумирование в контейнере



Функции приготовления



Запаивание



## Технические характеристики



Механизм открывания	Push-pull	Предохранительный электромагнитный клапан с обратным потоком масла	Да
Материал основания	Нержавеющая сталь 304	Цикл осушения помпы	Да, автоматический
Материал крышки	Закаленное стекло с рамкой		
Открывание крышки	65° +/- 3°		

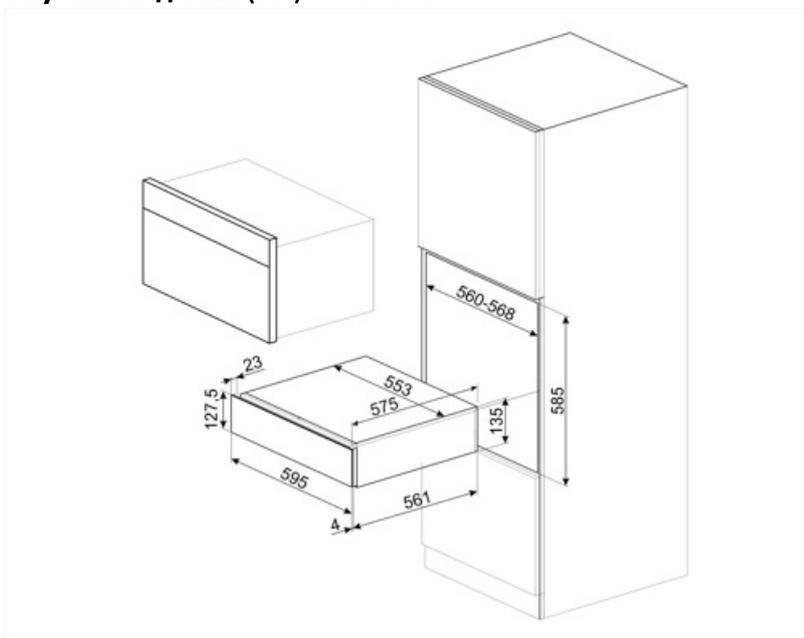
<b>Устройство стабилизации прибора</b>	Да	<b>Длина запаивающей планки вакууматора</b>	260 мм
<b>Максимальный выступ выдвижного ящика</b>	453 +/- 2 мм	<b>Съемная верхняя панель</b>	Да
<b>Максимально допустимый вес</b>	15 кг	<b>Тип запаивания</b>	Двухфазное
<b>Максимальная нагрузка на прибор</b>	48 кг	<b>Продолжительность цикла консервации</b>	1' - 1'20"
<b>Объем</b>	6,5 л	<b>Достижимый вакуум</b>	2-10 мбар (99,9%)
<b>Мощность помпы</b>	4 м <sup>3</sup> /ч	<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.   |    | 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.

### **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

### **Vitality System**

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