

CPV615NR

Семейство продуктов	Выдвижной ящик
Коммерческая высота	14 см
Тип	Вакуумный упаковщик
Система "Жизненная энергия"	Да



Эстетика

Эстетика	"Сладостный новый стиль" (Dolce Stil Novo)	Тип стекла	Инверсионное
Цвет	Черный	Фронтальная панель	С горизонтальной полосой
Отделка	Черный глянцевый	Логотип	Шелкография
Фурнитура	Медный	Расположение логотипа	Внутренний
Материал дверцы	Стекло		

Управление

Тип управления	Сенсорное управление
----------------	----------------------

Программы/ функции

Степень вакуумирования	
Вакуумирование в контейнере	
Функции приготовления	
Запаивание	

Технические характеристики

     	Механизм открывания	Открывание нажатием
--	---------------------	---------------------

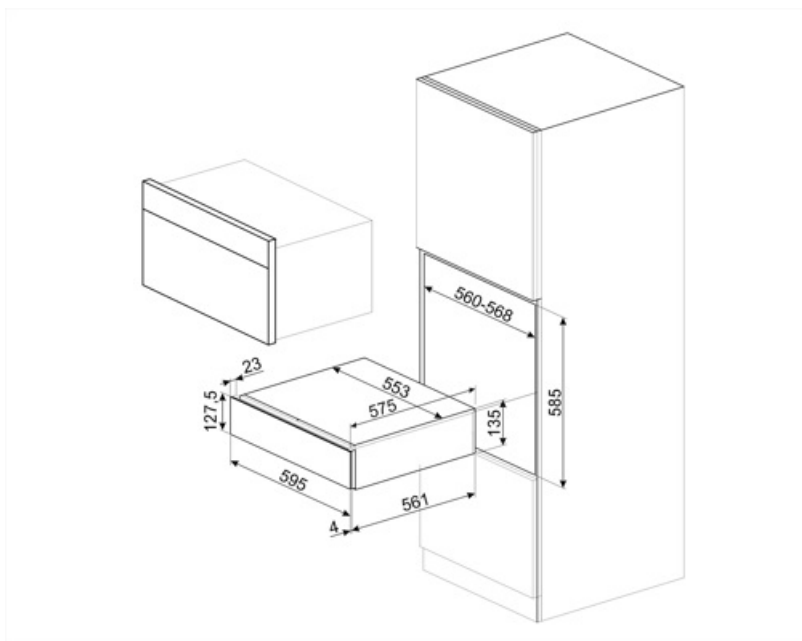
Материал основания	Нержавеющая сталь 304	Предохранительный электромагнитный клапан с обратным потоком масла	Да
Материал крышки	Закаленное стекло с рамкой	Цикл осушения помпы	Да, автоматический
Открытие крышки	65° +/- 3°	Длина запаивающей планки Вакуумного упаковщика	260 мм
Устройство стабилизации прибора	Да	Съемная верхняя панель	Да
Максимальный выступ выдвижного ящика	453 +/- 2 мм	Тип запаивания	Двухфазное
Максимально допустимый вес	15 кг	Продолжительность цикла консервации	1' - 1'20"
Максимальная нагрузка на прибор	48 кг	Достижимый вакуум	2-10 мбар (99,9%)
Объем	6,5 л	Датчик уровня вакуума	Да, точность 10 мбар
Мощность помпы	4 м³/ч	Аксессуары в комплекте	Пакеты для хранения LifeBags, Пакеты для низкотемпературного приготовления

Электрическое подключение

Тип электрической вилки	Европейская вилка для переменного тока	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		



Совместимые Аксессуары



LIFEBOX

Набор из 3 контейнеров для Вакуумного упаковщика



VBAG1

Пакеты для приготовления и хранения, 20х30, 50 шт.



VBAG2

Пакеты для приготовления и хранения, 25х35, 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 низкотемпературного приготовления. 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.



Вакуумный упаковщик выполняет двухфазную сварку, что гарантирует герметичность также загрязненных и замасленных пакетов.