

# CPV115B3

Familia	Cajón
Altura comercial	14 cm
Tipología	Cajón de vacío
Vitality system	Sí



## Estética

Estética	Línea	Material	Cristal
Color	Negro	Logo	Serigrafiado
Acabado	Neptune Grey	Posición logo	Interior

## Mandos

Tipo de ajustes de control	Control táctil
----------------------------	----------------

## Programas/Funciones

Ciclo de conservación	
Ciclo de vacío en envase	
Función chef	
Welding	

## Características técnicas



Sistema apertura	Push-pull
Material base	Acero inoxidable 304
Material tapa	Vidrio templado con marco
Apertura de la tapa	65° +/- 3°

Válvula de solenoide de seguridad anti reflujo de aceite Sí

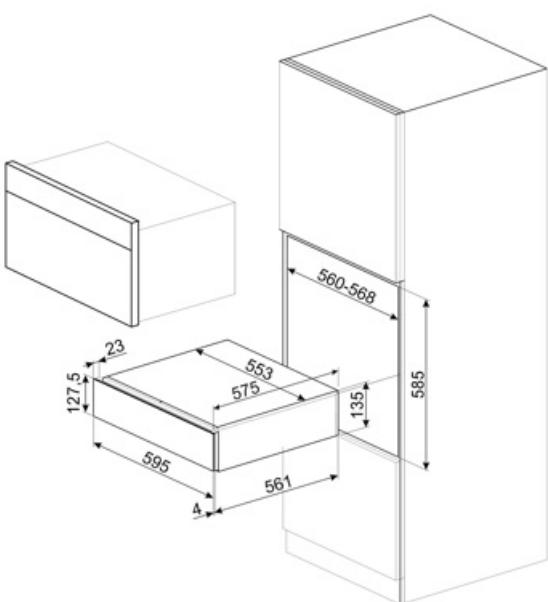
<b>Dispositivo de estabilización de cajones</b>	Sí	<b>Ciclo de bomba de deshumidificación</b>	Si, automática
<b>Extensión máxima del cajón</b>	453 +/- 2 mm	<b>Habilitación de la longitud de la barra de vacío</b>	260 mm
<b>Peso máximo permitido</b>	15 kg	<b>Barra de vacío de habilitación extraíble</b>	Sí
<b>Peso máximo del cajón</b>	48 kg	<b>Tipo de soldadura</b>	Doble fase
<b>Capacidad</b>	6,5 l	<b>Duración del ciclo de conservación</b>	1' - 1'20"
<b>Flujo de la bomba</b>	4 m <sup>3</sup> /h	<b>Vacío alcanzado</b>	2-10 milibar (99,9%)
		<b>Sensor de vacío</b>	Sí, precisión 10 mbar
		<b>Accesorios incluidos</b>	Bolsas conservación de alimentos, Bolsas para cocinar al vacío

## Conexión eléctrica

<b>Enchufe</b>	Schuko (F;E)	<b>Voltaje (V)</b>	220-240 V
<b>Potencia nominal</b>	240 W	<b>Frecuencia (Hz)</b>	50-60 Hz
<b>Corriente</b>	1 A		

## Datos logísticos

<b>Ancho (mm)</b>	597 mm	<b>Altura del producto (mm)</b>	135 mm
<b>Alto (mm)</b>	570 mm		



## Accesorios Compatible

**LIFEBOX**

Set de 3 recipientes con tapa, válvula y tubo para cajón de vacío

**VBAG1**

Bolsas para cocción y conservación sous-vide, 20x30, 50 uds

**VBAG2**

Bolsas para cocción y conservación sous-vide, 25x35, 50 uds

---

## Productos alternativos

---

**CPV115G**

Color: Neptune Grey



## Symbols glossary



La función Chef alterna los ciclos de compresión y descompresión y acelera las operaciones, como el marinado, la maduración y la infusión, que de lo contrario tomarían mucho tiempo.



La función de vacío en bolsa le permite crear el vacío en bolsas de vacío eligiendo entre tres niveles diferentes. También puede seleccionar el nivel 0 cuando desea que la máquina solo realice el sellado.



Bolsas para la cocción al vacío. Estos sobres resisten una temperatura máxima de 85 °C (durante 75 horas), 100 °C (durante 4 horas) o 121 °C (durante 30 minutos). Aptos para el almacenamiento en la despensa y el refrigerador, no se pueden almacenar en el congelador.



Al establecer el nivel de vacío máximo en la bolsa o en el contenedor, se alcanza un nivel de vacío del 99,9%.



La máquina le permite establecer tres niveles de sellado diferentes. Al establecer el nivel máximo, es posible sellar varias bolsas simultáneamente con un solo ciclo sin que se peguen entre sí.



Bolsas de almacenamiento al vacío. Estos sobre resisten temperaturas entre -25 °C y + 70 °C (durante 2 horas) o 100 °C (durante 15 minutos). Adecuado para el almacenamiento en la despensa, el refrigerador y el congelador no se pueden usar para cocinar al vacío.



El dispositivo de estabilización del cajón permite mantener el cajón abierto cuando está en uso, evitando el cierre accidental del mismo.



La función de vacío en el contenedor le permite crear el vacío en recipientes de vidrio o plástico eligiendo entre tres niveles diferentes. Utilice únicamente recipientes certificados adecuados para el envasado al vacío y que resistan un alto vacío del 99%.



El sensor de vacío absoluto garantiza el logro del vacío máximo en relación con el nivel de vacío establecido. Si no se alcanza el valor, el sobre no está sellado.



La máquina realiza una soldadura de doble fase que permite sellar incluso bolsas sucias y / o grasas.