

# CPV115B3

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Famiglia            | Cassetto  |
| Altezza commerciale | 14 cm     |
| Tipologia           | Sous-vide |
| Vitality system     | Sì        |







## Estetica

|          |              |                |             |
|----------|--------------|----------------|-------------|
| Estetica | Linea        | Materiale      | Vetro       |
| Colore   | Nero         | Logo           | Serigrafato |
| Finitura | Neptune Grey | Posizione logo | Interno     |

















## Comandi

|  |               |
|--|---------------|
| Tipo di dispositivi di regolazione comandi | Touch control |
|--|---------------|

## Programmi / Funzioni

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Ciclo conservazione        |  |
| Ciclo vuoto in contenitore |  |
| Funzione Chef              |  |
| Saldatura                  |  |

## Caratteristiche Tecniche

|  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Meccanismo di apertura   | Push-pull   | Materiale base d'appoggio   | Acciaio inox 304  | Elettrovalvola di sicurezza anti reflusso olio                                      | Sì  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| Materiale coperchio  | Vetro temprato con cornice  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |



---

## Accessori Compatibili

---



### LIFEBOX

Set da 3 contenitori per il cassetto sottovuoto (vuoto in contenitore)



### VBAG1

Buste per la cottura e conservazione sottovuoto, 20x30, 50 pezzi



### VBAG2

Buste per la cottura e conservazione sottovuoto, 25x35, 50 pezzi

---

## Prodotti alternativi











---

CPV115G

Colore: Neptune Grey



## Glossario simboli

-  La funzione Chef alterna cicli di compressione e decompressione e permette di velocizzare operazioni, come la marinatura, frollatura e infusione, che altrimenti richiederebbero molto tempo.
-  La funzione vuoto in busta permette di creare il vuoto in buste per il sottovuoto scegliendo tra tre diversi livelli. È possibile selezionare anche il livello 0 quando si vuole la macchina effettuare solo la sigillatura.
-  Buste per la cottura sottovuoto. Queste buste resistono a una temperatura massima di 85°C (per 75 ore), 100°C (per 4 ore) o 121°C (per 30 minuti). Adatte per conservazione in dispensa e frigorifero non possono essere conservate in freezer.
-  Impostando il livello massimo di vuoto in busta o in contenitore viene raggiunto un livello di vuoto pari al 99,9%.
-  La macchina permette di impostare tre diversi livelli di sigillatura. Impostando il livello massimo è possibile sigillare più buste contemporaneamente con un unico ciclo senza che queste si attacchino l'una all'altra.
-  Buste per la conservazione sottovuoto. Queste buste resistono a temperature comprese tra i -25°C e i +70°C (per 2 ore) o 100°C (per 15 minuti). Adatte per conservazione in dispensa, frigorifero e freezer non possono essere utilizzate per la cottura sottovuoto.
-  Il dispositivo di stabilizzazione del cassetto permette di mantenere il cassetto aperto quando in uso, evitando chiusure accidentali dello stesso.
-  La funzione vuoto in contenitore permette di creare il vuoto in contenitori in vetro o plastica scegliendo tra tre diversi livelli. Utilizzare solo contenitori certificati adatti per il sottovuoto e che resistano ad un vuoto spinto al 99%.
-  Il sensore di vuoto assoluto garantisce il raggiungimento del vuoto massimo in relazione al livello di sottovuoto impostato. Se il valore non viene raggiunto, la busta non viene sigillata.
-  La macchina effettua una saldatura a doppia fase che permette di sigillare anche sacchetti unti e/o sporchi.