

# 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	Elettrovalvola di sicurezza anti reflusso olio	Sì
Materiale base d'appoggio	Acciaio inox 304		
Materiale coperchio	Vetro temprato con cornice		

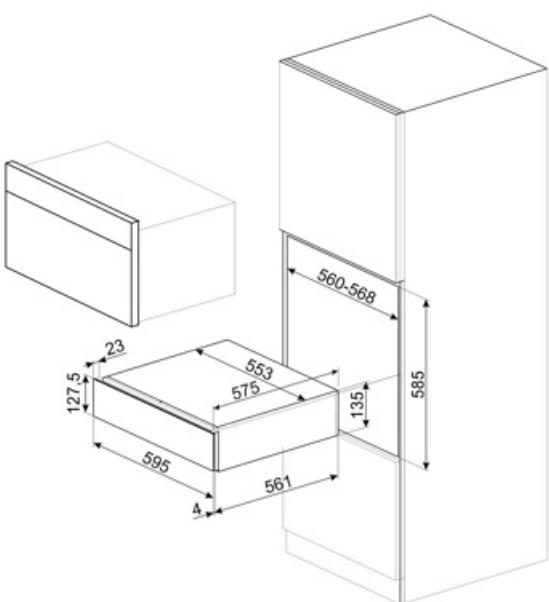
<b>Apertura coperchio</b>	65° +/- 3°	<b>Ciclo deumidificazione pompa</b>	Sì, automatico
<b>Dispositivo stabilizzazione cassetto</b>	Sì		
<b>Sporgenza cassetto in lavoro</b>	453 +/- 2 mm	<b>Lunghezza barra saldante</b>	260 mm
<b>Peso massimo inseribile</b>	15 kg	<b>Barra saldante removibile</b>	Sì
<b>Carico massimo sostenibile dal corpo del cassetto</b>	48 kg	<b>Tipo di saldatura</b>	Doppia fase
<b>Capacità</b>	6,5 l	<b>Durata ciclo conservazione</b>	1' - 1'20"
<b>Portata pompa</b>	4 m³/h	<b>Vuoto finale raggiunto</b>	2-10 millibar (99,9%)
		<b>Sensore vuoto assoluto</b>	Sì, accuratezza 10 mbar
		<b>Accessori inclusi</b>	Buste 20x30 V-Bag, Buste 25x35 V-Bag

## Collegamento Elettrico

<b>Spina</b>	(F;E) Schuko	<b>Tensione (V)</b>	220-240 V
<b>Potenza nominale</b>	240 W	<b>Frequenza Hz</b>	50-60 Hz
<b>Corrente</b>	1 A		

## Informazioni Logistiche

<b>Larghezza del prodotto (mm)</b>	597 mm	<b>Altezza del Prodotto (mm)</b>	135 mm
<b>Profondità del prodotto (mm)</b>	570 mm		



---

## 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 effettui 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 uni e/o sporchi.