

CPV115G

Familia Cajón Altura comercial 14 cm

Tipología Cajón de vacío

Vitality system



Estética

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

Mandos

Tipo de ajustes de Control táctil control

Programas/Funciones

Ciclo de conservación

Ciclo de vacío en envase

Función chef

Welding







Características técnicas













Sistema apertura Material base Material tapa

Apertura de la tapa

Push-pull Acero inoxidable 304 Vidrio templado con marco 65° +/- 3°

Válvula de solenoide de Sí seguridad anti reflujo de aceite



Dispositivo de estabilización de cajones

Extensión máxima del 453 +/- 2 mm cajón

Sí

15 kg

48 kg

Peso máximo permitido Peso máximo del cajón

Capacidad 6,5 l Flujo de la bomba 4 m³/h Ciclo de bomba de deshumidificación

Habilitación de la longitud de la barra de

vacío

Barra de vacío de habilitación extraíble

Tipo de soldadura Duración del ciclo de conservación

Vacío alcanzado Sensor de vacio Accesorios incluidos Si, automática

260 mm

Doble fase 1' - 1'20"

2-10 milibar (99,9%) Sí, precisión 10 mbar Bolsas conservación de alimentos, Bolsas para

cocinar al vacio

Conexión eléctrica

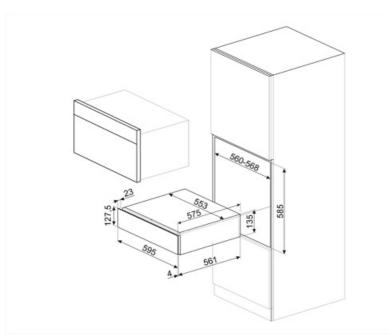
Enchufe Schuko (F;E)
Potencia nominal 240 W
Corriente 1 A

Voltaje (V) Frecuencia (Hz) 220-240 V 50-60 Hz

Datos logísticos

Ancho (mm) Alto (mm) 597 mm 570 mm Altura del producto (mm)

135 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





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



Productos alternativos

CPV115B3

Color: Negro





Symbols glossary

		_	1	
0		7	ш	
140		ď	ш	
1 8	_	3	н	

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.



Bolsas de almacenamiento al vacío. Estos sobres 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.



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.



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



Bolsas para la cocción al vacio. 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.



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%.



Al establecer el nivel de vacío máximo en la bolsa o en el contenedor, se alcanza un nivel de vacío del 99.9%.



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 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 pequen entre sí.



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