

# CPV115G

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



## Estetica

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

## Comandi

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

## Caratteristiche Tecniche



<b>Meccanismo di apertura</b>	Push-pull	<b>Elettrovalvola di sicurezza anti reflusso olio</b>	Sì
<b>Materiale base d'appoggio</b>	Acciaio inox 304	<b>Ciclo deumidificazione pompa</b>	Sì, automatico
<b>Materiale coperchio</b>	Vetro temprato con cornice	<b>Lunghezza barra saldante</b>	260 mm
<b>Apertura coperchio</b>	65° +/- 3°	<b>Barra saldante removibile</b>	Sì
<b>Dispositivo stabilizzazione cassetto</b>	Sì	<b>Tipo di saldatura</b>	Doppia fase
<b>Sporgenza cassetto in lavoro</b>	453 +/- 2 mm	<b>Durata ciclo conservazione</b>	1' - 1'20"
<b>Peso massimo inseribile</b>	15 kg	<b>Vuoto finale raggiunto</b>	2-10 millibar (99,9%)
<b>Carico massimo sostenibile dal corpo del cassetto</b>	48 kg	<b>Sensore vuoto assoluto</b>	Sì, accuratezza 10 mbar
<b>Capacità</b>	6,5 l		
<b>Portata pompa</b>	4 m <sup>3</sup> /h		

Accessori inclusi

Buste 20x30 V-Bag, Buste  
25x35 V-Bag

## Collegamento Elettrico

Spina (F;E) Schuko  
Potenza nominale 240 W  
Corrente 1 A

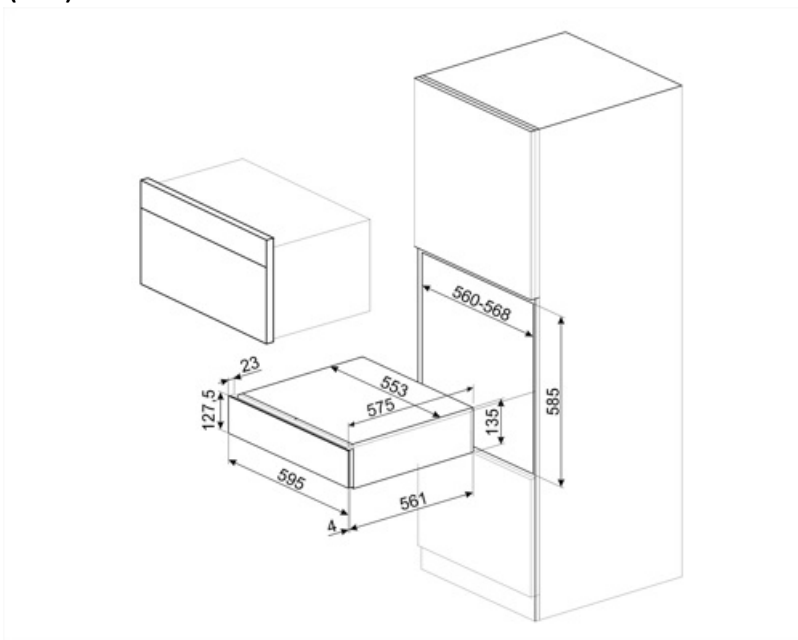
Tensione (V) 220-240 V  
Frequenza Hz 50-60 Hz

## Informazioni Logistiche

Larghezza del prodotto (mm) 597 mm

Altezza del Prodotto (mm) 135 mm

Profondità del prodotto (mm) 570 mm



---

## Accessori non inclusi

---



### **V BAG 1**

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



### **V BAG 2**











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



### **LIFEBOX**

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

## 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.

## Benefit

---

### **Apertura porta Push-pull**

Con una semplice pressione il cassetto si apre e poi si richiude spingendolo indietro.

### **Vitality System**

L'utilizzo combinato del forno vapore, abbattitore di temperatura e del cassetto sottovuoto permette il mantenimento delle caratteristiche dei prodotti e un'esaltazione massima dei sapori

### **Ciclo conservazione**

3 livelli di conservazione (delicato, conservazione, sous vide)

### **Ciclo vuoto in contenitore**

3 livelli di sottovuoto (delicato, medio, forte)

### **Funzione Chef**

Perfette marinature e infusioni grazie alla modalità Chef