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	**Tipologia di display**	Full Touch

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		

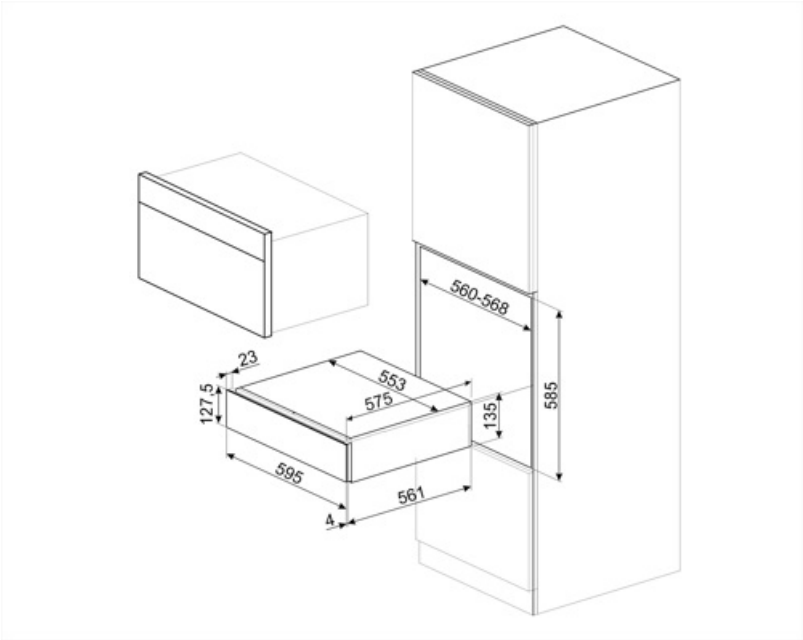
Apertura coperchio	65° +/- 3°
Dispositivo stabilizzazione cassetto	Sì
Sporgenza cassetto in lavoro	453 +/- 2 mm
Peso massimo inseribile	15 kg
Carico massimo sostenibile dal corpo del cassetto	48 kg
Capacità	6,5 l
Portata pompa	4 m³/h
Ciclo deumidificazione pompa	Sì, automatico
Lunghezza barra saldante	260 mm
Barra saldante removibile	Sì
Tipo di saldatura	Doppia fase
Durata ciclo conservazione	1' - 1'20''
Vuoto finale raggiunto	2-10 millibar (99,9%)
Sensore vuoto assoluto	Sì, accuratezza 10 mbar
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
Profondità del prodotto (mm)	570 mm
Altezza del Prodotto (mm)	135 mm

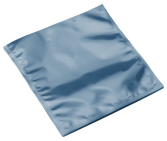


Accessori Compatibili



LIFEBOX

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



VBAG2

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



VBAG1

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

Prodotti alternativi

CPV115B3

Colore: Nero



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 unti e/o sporchi.