

CPV115S

Familia	Cajón
Altura comercial	15 cm
Tipología	Cajón de vacío
Vitality system	Sí



Estética

Estética	Línea	Material	Cristal
Color	Plata	Logo	Serigrafiado
Acabado	Plata	Posición logo	Interior

Mandos

Tipo de ajustes de control	Control táctil
----------------------------	----------------

Programas/Funciones

Ciclo de conservación	
Ciclo de vacío en envase	
Función chef	
Welding	

Características técnicas

						
Sistema apertura	Push-pull	Válvula de solenoide de	Sí			
Material base	Acero inoxidable 304	seguridad anti reflujo de				
Material tapa	Vidrio templado con marco	aceite				
Apertura de la tapa	65° +/- 3°					

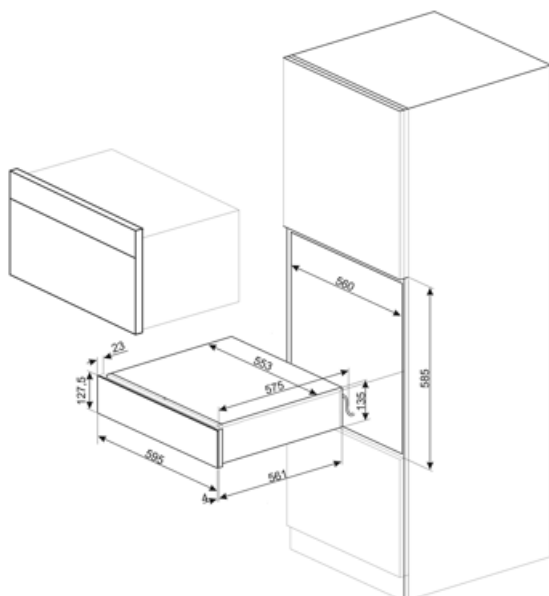
Dispositivo de estabilización de cajones	Sí	Ciclo de bomba de deshumidificación	Sí, automática
Extensión máxima del cajón	453 +/- 2 mm	Habilitación de la longitud de la barra de vacío	260 mm
Peso máximo permitido	15 kg	Barra de vacío de habilitación extraíble	Sí
Peso máximo del cajón	48 kg	Tipo de soldadura	Doble fase
Capacidad	6,5 l	Duración del ciclo de conservación	1' - 1'20"
Flujo de la bomba	4 m³/h	Vacío alcanzado	2-10 milibar (99,9%)
		Sensor de vacío	Sí, precisión 10 mbar
		Accesorios incluidos	Bolsas conservación de alimentos, Bolsas para cocinar al vacío

Conexión eléctrica

Enchufe	Schuko (F;E)	Voltaje (V)	220-240 V
Potencia nominal	240 W	Frecuencia (Hz)	50-60 Hz
Corriente	1 A		

Datos logísticos

Ancho (mm)	597 mm	Altura del producto (mm)	135 mm
Alto (mm)	570 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



VBAG2

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

Symbols glossary



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 vacío. 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 peguen entre sí.



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

Benefit (TT)

Apertura de puerta push-pull

Con un simple empuje, el cajón se abre y luego se cierra nuevamente al empujarlo hacia atrás.

Ciclo de conservación

3 ciclos de conservación (delicado, conservación, sous vide)

Ciclo de vacío en el contenedor

3 niveles de vacío (delicado, medio, fuerte)

Función Chef

Marinados e infusiones perfectos gracias al modo Chef.

Sistema Vitality

El uso combinado del horno de vapor, el abatidor de temperatura y el cajón al vacío permite la preservación de las características del producto y la mejora máxima del sabor.