

CPV315X

Familia	Cajón
Altura comercial	14 cm
Tipología	Cajón de vacío
Vitality system	Sí



Estética

Estética	Clásica	Tipo de acero	Cepillado
Color	Acero inoxidable	Logo	Serigrafiado
Acabado	Anti-huellas	Posición logo	Interior
Material	Acero inoxidable		

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 seguridad anti reflujo de aceite
Material base	Acero inoxidable 304	Sí
Material tapa	Vidrio templado con marco	

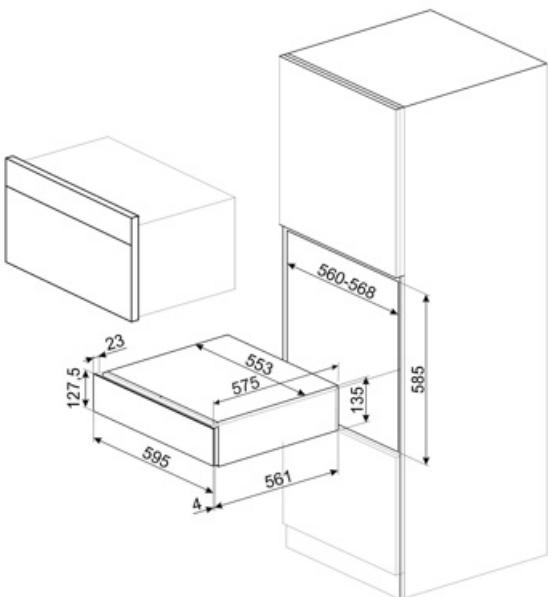
Apertura de la tapa	65° +/- 3°	Ciclo de bomba de deshumidificación	Si, automática
Dispositivo de estabilización de cajones	Sí	Habilitación de la longitud de la barra de vacío	260 mm
Extensión máxima del cajón	453 +/- 2 mm	Barra de vacío de habilitación extraíble	Sí
Peso máximo permitido	15 kg	Tipo de soldadura	Doble fase
Peso máximo del cajón	48 kg	Duración del ciclo de conservación	1' - 1'20"
Capacidad	6,5 l	Vacío alcanzado	2-10 milibar (99,9%)
Flujo de la bomba	4 m³/h	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. |  | Antihuellas: el tratamiento especial al que se somete el acero inoxidable evita la formación de halos y huellas digitales en la superficie y ayuda a mejorar su brillo. |
|  | Bolsas de almacenamiento al vacío. Estos sobre 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 sobre 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. | | |