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	**Display Type**	Full Touch

Programas/Funciones

Ciclo de conservación	
Ciclo de vacío en envase	
Función Chef	
Soldadura	

Características técnicas

Sistema apertura	Push-pull	**Válvula de solenoide de seguridad anti reflujo de aceite**	Sí
Material base	Acero inoxidable 304		
Material tapa	Vidrio templado con marco		

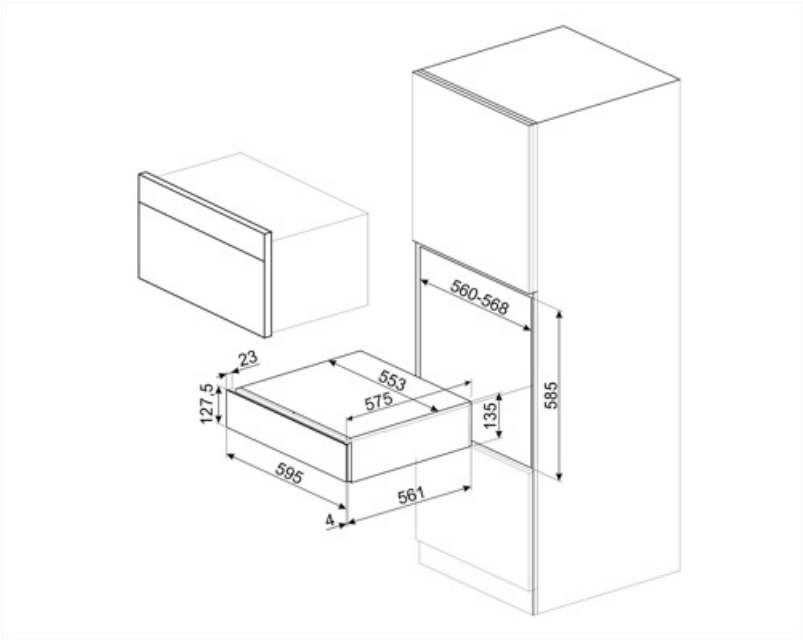
Apertura de la tapa	65° +/- 3°
Dispositivo de estabilización de cajones	Sí
Extensión máxima del cajón	453 +/- 2 mm
Peso máximo permitido	15 kg
Peso máximo del cajón	48 kg
Capacidad	6,5 l
Flujo de la bomba	4 m³/h
Ciclo de bomba de deshumidificación	Si, automática
Habilitación de la longitud de la barra de vacío	260 mm
Barra de vacío de habilitación extraíble	Sí
Tipo de soldadura	Doble fase
Duración del ciclo de conservación	1' - 1'20''
Vacío alcanzado	2-10 milibar (99,9%)
Sensor de vacio	Sí, precisión 10 mbar
Accesorios incluidos	Bolsas conservación de alimentos, Bolsas para cocinar al vacio

Conexión eléctrica

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

Datos logísticos

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

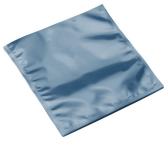


Accesorios Compatible



LIFEBOX

Set de 3 recipientes con tapa, válvula y tubo para cajón de vacío



VBAG2

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



VBAG1

Bolsas para cocción y conservación sous-vide, 20x30, 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.



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



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%.



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



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.



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.



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.



Al establecer el nivel de vacío máximo en la bolsa o en el contenedor, se alcanza un nivel de vacío del 99,9%.



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.