

# CPV315X

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







## 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 Si
Base material	Material tapa					Acero inoxidable 304	Vidrio templado con marco	seguridad anti reflujo de aceite

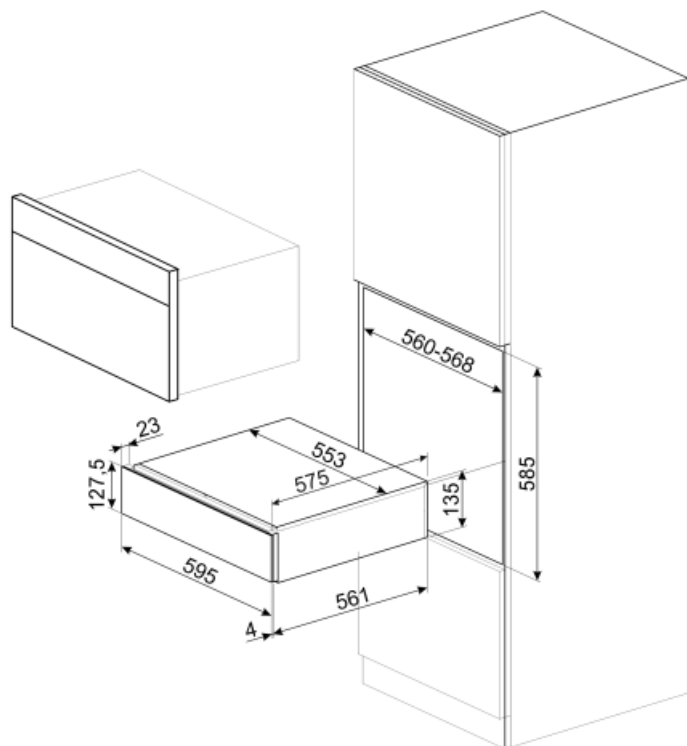
Apertura de la tapa	65° +/- 3°	Ciclo de bomba de deshumidificación	Si, automática
Dispositivo de estabilización de cajones	Si	Habilitación de la longitud de la barra de vacío	260 mm
Extensión máxima del cajón	453 +/- 2 mm	Barra de vacío de habilitación extraíble	Si
Peso máximo permitido	15 kg	Tipo de 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 m <sup>3</sup> /h	Sensor de vacío	Sí, precisión 10 mbar
		Accesorios incluidos	Bolsas conservación de alimentos, Bolsas para cocinar al vacío

## Conexión eléctrica

Enchufe	(F;E) Schuko	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		



---

## Not included accessories

---



### VBAG1

Bolsas para cocción y conservación  
sous-vide, 20x30, 50 uds



### VBAG2











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



### LIFEBOX

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

## Symbols glossary (TT)

-  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.
-  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 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.
-  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.
-  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.

## Benefit (TT)

---

### Apertura de puerta push-pull

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

### 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.

### 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.