

CPV315X

Famiglia	Cassetto
Altezza commerciale	14 cm
Tipologia	Sous-vide
Vitality system	Sì







Estetica

Estetica	Classica	Tipo Inox	Satinato
Colore	Acciaio Inox	Logo	Serigrafato
Finitura	Antimpronta	Posizione logo	Interno
Materiale	Inox		

Comandi

Tipo di dispositivi di regolazione comandi	Touch control
--	---------------

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
--	----

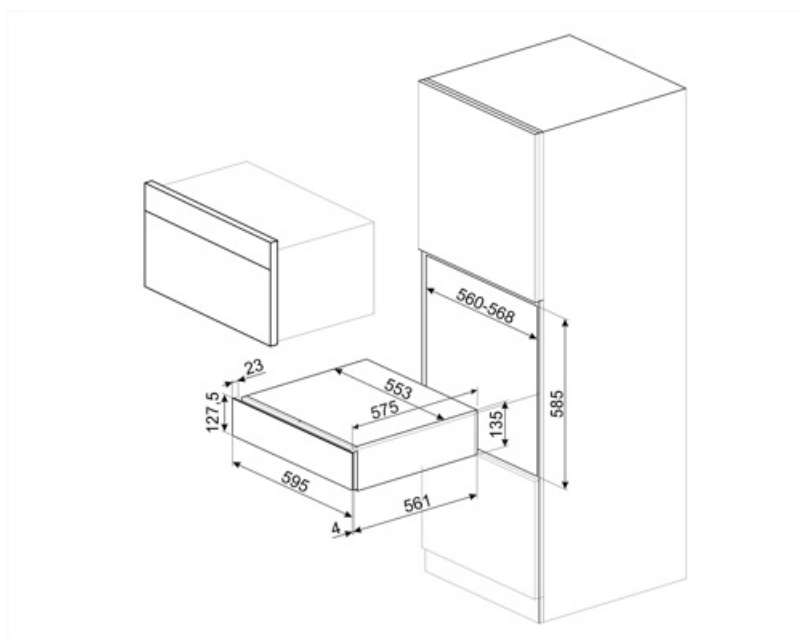
Materiale base d'appoggio	Acciaio inox 304	Ciclo deumidificazione pompa	Sì, automatico
Materiale coperchio	Vetro temprato con cornice	Lunghezza barra saldante	260 mm
Apertura coperchio	65° +/- 3°	Barra saldante removibile	Sì
Dispositivo stabilizzazione cassetto	Sì	Tipo di saldatura	Doppia fase
Sporgenza cassetto in lavoro	453 +/- 2 mm	Durata ciclo conservazione	1' - 1'20"
Peso massimo inseribile	15 kg	Vuoto finale raggiunto	2-10 millibar (99,9%)
Carico massimo sostenibile dal corpo del cassetto	48 kg	Sensore vuoto assoluto	Sì, accuratezza 10 mbar
Capacità	6,5 l	Accessori inclusi	Buste 20x30 V-Bag, Buste 25x35 V-Bag
Portata pompa	4 m ³ /h		

Collegamento Elettrico

Spina	(F;E) Schuko	Tensione (V)	220-240 V
Potenza nominale	240 W	Frequenza Hz	50-60 Hz
Corrente	1 A		

Informazioni Logistiche

Larghezza del prodotto (mm)	597 mm	Altezza del Prodotto (mm)	135 mm
Profondità del prodotto (mm)	570 mm		



Accessori Compatibili



LIFEBOX

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



VBAG1












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



VBAG2

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

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.
-  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.
-  Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.
-  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 effettuare 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.