

# CPV615NR

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







## Estética

Estética	Dolce Stil Novo	Tipo de vidrio	Nerovista
Color	Negro	Panel frontal	Banda horizontal
Acabado	Negro brillante	Logo	Serigrafiado
Acabado	Cobre	Posición logo	Interior
Material	Vidrio		

## 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	

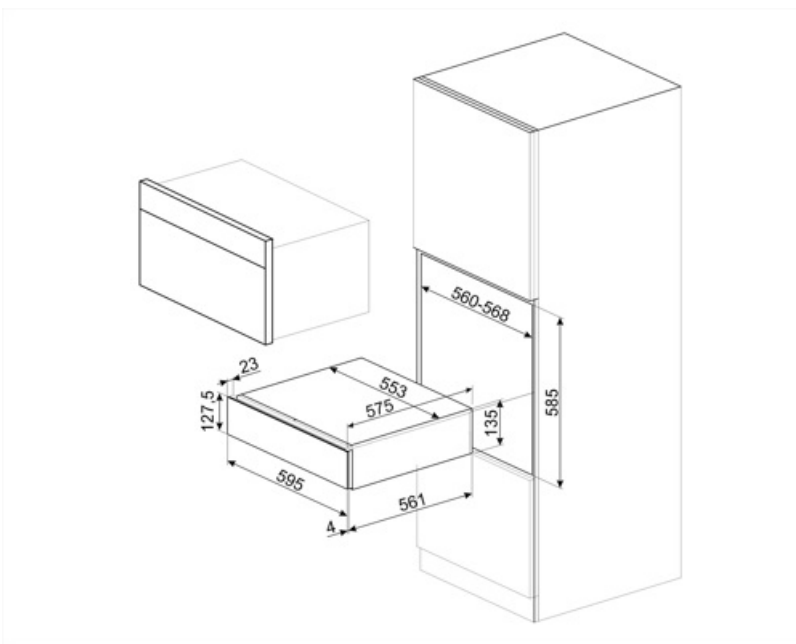
<b>Material base</b>	Acero inoxidable 304	<b>Válvula de solenoide de seguridad anti reflujo de aceite</b>	Sí
<b>Material tapa</b>	Vidrio templado con marco	<b>Ciclo de bomba de deshumidificación</b>	Sí, automática
<b>Apertura de la tapa</b>	65° +/- 3°	<b>Habilitación de la longitud de la barra de vacío</b>	260 mm
<b>Dispositivo de estabilización de cajones</b>	Sí	<b>Barra de vacío de habilitación extraíble</b>	Sí
<b>Extensión máxima del cajón</b>	453 +/- 2 mm	<b>Tipo de soldadura</b>	Doble fase
<b>Peso máximo permitido</b>	15 kg	<b>Duración del ciclo de conservación</b>	1' - 1'20"
<b>Peso máximo del cajón</b>	48 kg	<b>Vacío alcanzado</b>	2-10 milibar (99,9%)
<b>Capacidad</b>	6,5 l	<b>Sensor de vacío</b>	Sí, precisión 10 mbar
<b>Flujo de la bomba</b>	4 m <sup>3</sup> /h	<b>Accesorios incluidos</b>	Bolsas conservación de alimentos, Bolsas para cocinar al vacío

## Conexión eléctrica

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

## Datos logísticos

<b>Ancho (mm)</b>	597 mm	<b>Altura del producto (mm)</b>	135 mm
<b>Alto (mm)</b>	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  $-25^{\circ}\text{C}$  y  $+70^{\circ}\text{C}$  (durante 2 horas) o  $100^{\circ}\text{C}$  (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  $85^{\circ}\text{C}$  (durante 75 horas),  $100^{\circ}\text{C}$  (durante 4 horas) o  $121^{\circ}\text{C}$  (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.