

# 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	

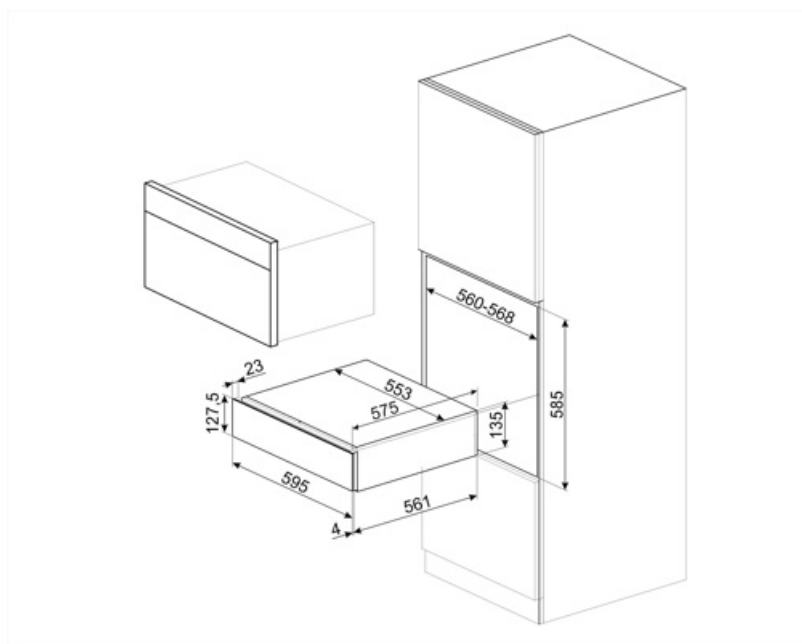
<b>Material base</b>	Acero inoxidable 304	<b>Válvula de solenoide de seguridad anti reflujo de aceite</b>	Sí
<b>Material tapa</b>	Vidrio templado con marco	<b>Ciclo de bomba de deshumidificación</b>	Sí, automática
<b>Apertura de la tapa</b>	65° +/- 3°	<b>Habilitación de la longitud de la barra de vacío</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.
-  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.