

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			

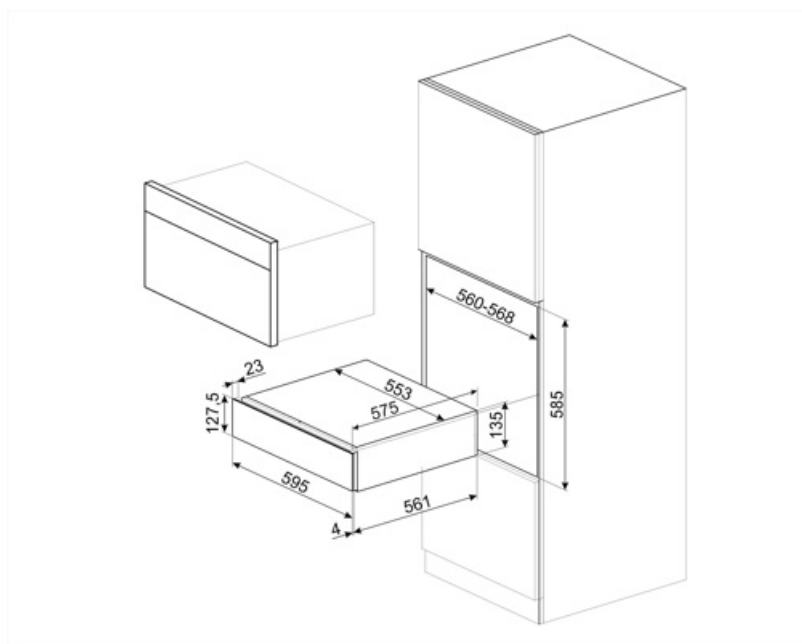
Material base	Acero inoxidable 304	Válvula de solenoide de seguridad anti reflujo de aceite	Sí
Material tapa	Vidrio templado con marco	Ciclo de bomba de deshumidificación	Sí, automática
Apertura de la tapa	65° +/- 3°	Habilitación de la longitud de la barra de vacío	260 mm
Dispositivo de estabilización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

Conexión eléctrica

Enchufe	Schuko (F;E)	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		



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°C y $+70^{\circ}\text{C}$ (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.



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°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.



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.