

CPV615NR

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







Estetica

| | | | |
|---------------------|-----------------|-------------------|--------------------------|
| Estetica | Dolce Stil Novo | Tipo vetro | Eclipse |
| Colore | Nero | Pannello frontale | Con listello orizzontale |
| Finitura | Nero Lucido | Logo | Serigrafato |
| Finitura componenti | Rame | Posizione logo | Interno |
| Materiale | Vetro | | |

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 | | | | | |

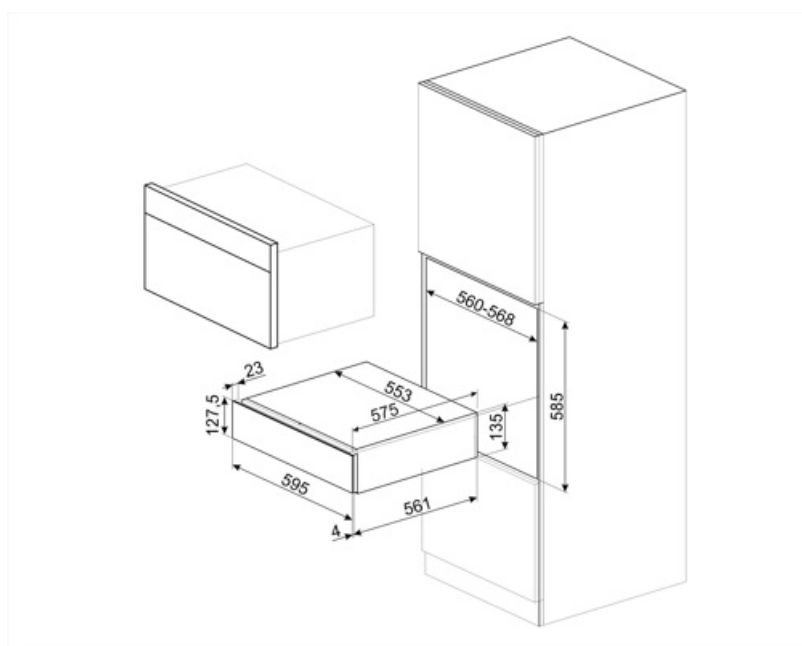
| | | | |
|--|----------------------------|---|--------------------------------------|
| Materiale base d'appoggio | Acciaio inox 304 | Elettrovalvola di sicurezza anti reflusso olio | Sì |
| Materiale coperchio | Vetro temprato con cornice | Ciclo deumidificazione pompa | Sì, automatico |
| Apertura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

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.
-  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.
-  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.