CPV615NX

Familia	Cajón
Altura comercial	15 cm
Tipología	Cajón de vacío
Vitality system	Si



Estética

Estética	Dolce Stil Novo	**Tipo cristal**	Nerovista
Color	Negro	**Panel frontal**	Banda horizontal
Acabado	Negro brillante	**Logo**	Serigrafiado
Acabado	Acero Inoxidable	**Posición logo**	Interior
Material	Cristal		

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

Base material	Acero inoxidable 304
Material tapa	Vidrio templado con marco
Apertura de la tapa	65° +/- 3°
Dispositivo de estabilización de cajones	Si
Extensión máxima del cajón	453 +/- 2 mm
Peso máximo permitido	15 kg
Peso máximo del cajón	48 kg
Capacidad	6,5 l
Flujo de la bomba	4 m³/h

Válvula de solenoide de seguridad anti reflujo de aceite	Si
Ciclo de bomba de deshumidificación	Si, automática
Habilitación de la longitud de la barra de vacío	260 mm
Barra de vacío de habilitación extraíble	Si
Tipo de soldadura	Doble fase
Duración del ciclo de conservación	1' - 1'20''
Vacío alcanzado	2-10 milibar (99,9%)
Sensor de vacio	Sí, precisión 10 mbar
Accesorios incluidos	Bolsas conservación de alimentos, Bolsas para cocinar al vacio

Conexión eléctrica

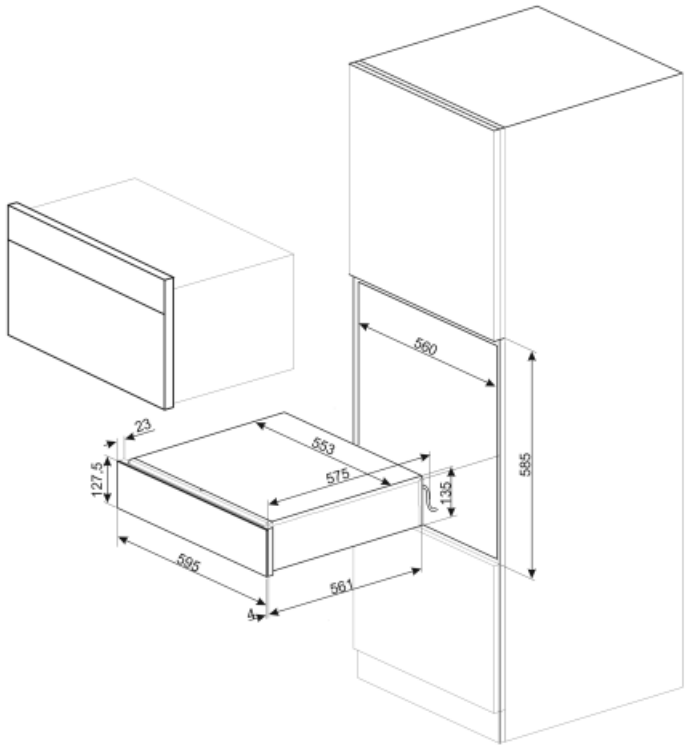
Enchufe	(F;E) Schuko
Potencia nominal	240 W
Corriente	1 A

Voltaje (V)	220-240 V
Frecuencia (Hz)	50-60 Hz

Datos logísticos

Ancho (mm)	597 mm
Alto (mm)	570 mm

Altura del producto (mm)	135 mm

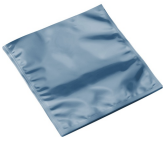


Not included accessories



VBAG1

Bolsas para cocción y conservación sous-vide, 20x30, 50 uds



VBAG2

Bolsas para cocción y conservación sous-vide, 25x35, 50 uds



LIFEBOX

Set de 3 recipientes con tapa, válvula y tubo para cajón de vacío

Symbols glossary (TT)



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 vacio. 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.

Benefit (TT)

Apertura de puerta push-pull

Con un simple empuje, el cajón se abre y luego se cierra nuevamente al empujarlo hacia atrás.

Sistema Vitality

El uso combinado del horno de vapor, el abatidor de temperatura y el cajón al vacío permite la preservación de las características del producto y la mejora máxima del sabor.

Ciclo de conservación

3 ciclos de conservación (delicado, conservación, sous vide)

Ciclo de vacío en el contenedor

3 niveles de vacío (delicado, medio, fuerte)

Función Chef

Marinados e infusiones perfectos gracias al modo Chef.