

CPV615NX

Famiglia	Cassetto
Altezza commerciale	15 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	Inox	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					

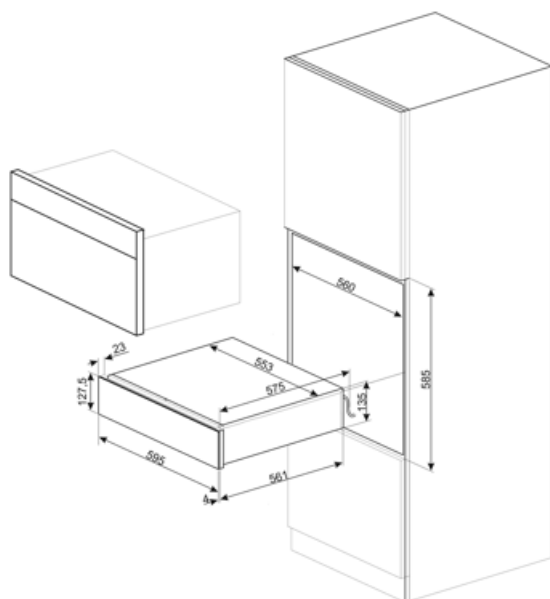
Materiale base d'appoggio	Acciaio inox 304	Elettrovalvola di sicurezza anti reflusso olio	Sì
Materiale coperchio	Vetro temprato con cornice	Ciclo deumidificazione pompa	Sì, automatico
Apertura coperchio	65° +/- 3°	Lunghezza barra saldante	260 mm
Dispositivo stabilizzazione cassetto	Sì	Barra saldante 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 m³/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.



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.



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.



Il dispositivo di stabilizzazione del cassetto permette di mantenere il cassetto aperto quando in uso, evitando chiusure accidentali dello stesso.



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.



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%.



Impostando il livello massimo di vuoto in busta o in contenitore viene raggiunto un livello di vuoto pari al 99,9%.



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 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.



La macchina effettua una saldatura a doppia fase che permette di sigillare anche sacchetti unti e/o sporchi.

Benefit

Apertura porta Push-pull

Con una semplice pressione il cassetto si apre e poi si richiude spingendolo indietro.

Ciclo conservazione

3 livelli di conservazione (delicato, conservazione, sous vide)

Ciclo vuoto in contenitore

3 livelli di sottovuoto (delicato, medio, forte)

Funzione Chef

Perfette marinature e infusioni grazie alla modalità Chef

Vitality System

L'utilizzo combinato del forno vapore, abbattitore di temperatura e del cassetto sottovuoto permette il mantenimento delle caratteristiche dei prodotti e un'esaltazione massima dei sapori