

CPV315X

Familia	Cajón
Altura comercial	14 cm
Tipología	Cajón de vacío
Vitality system	Si







Estética

Estética	Clásica	Tipo de acero	Cepillado
Color	Acero inoxidable	Logo	Serigrafiado
Acabado	Anti-huellas	Posición logo	Interior
Material	Acero inoxidable		







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	Válvula de solenoide de Si
Base material	Material tapa					Acero inoxidable 304	Vidrio templado con marco	seguridad anti reflujo de aceite

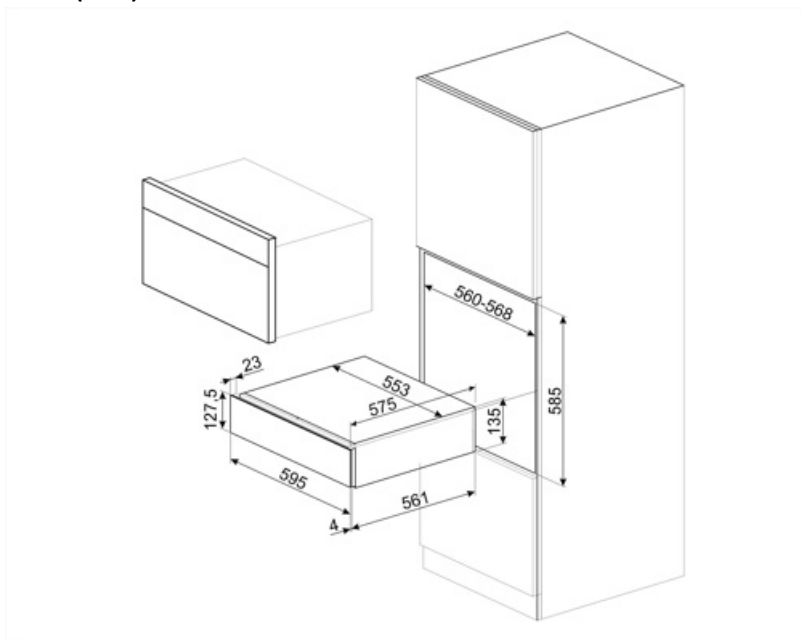
Apertura de la tapa	65° +/- 3°	Ciclo de bomba de deshumidificación	Si, automática
Dispositivo de estabilización de cajones	Si	Habilitación de la longitud de la barra de vacío	260 mm
Extensión máxima del cajón	453 +/- 2 mm	Barra de vacío de habilitación extraíble	Si
Peso máximo permitido	15 kg	Tipo de soldadura	Doble fase
Peso máximo del cajón	48 kg	Duración del ciclo de conservación	1' - 1'20"
Capacidad	6,5 l	Vacío alcanzado	2-10 milibar (99,9%)
Flujo de la bomba	4 m ³ /h	Sensor de vacío	Sí, precisión 10 mbar
		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		



Not included accessories



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.
-  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.
-  Antihuellas: el tratamiento especial al que se somete el acero inoxidable evita la formación de halos y huellas digitales en la superficie y ayuda a mejorar su brillo.
-  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.

Benefit (TT)

Apertura de puerta push-pull

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

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.

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.