CPV315X

Famiglia	Cassetto
Altezza commerciale	15 cm
Tipologia	Sous-vide
Vitality system	Sì

Estetica

Estetica	Classica	**Tipo Inox**	Satinato
Colore	Acciaio Inox	**Logo**	Serigrafato
Finitura	Antimpronta	**Posizione logo**	Interno
Materiale	Inox		

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	**Elettrovalvola di sicurezza anti reflusso olio**	Sì

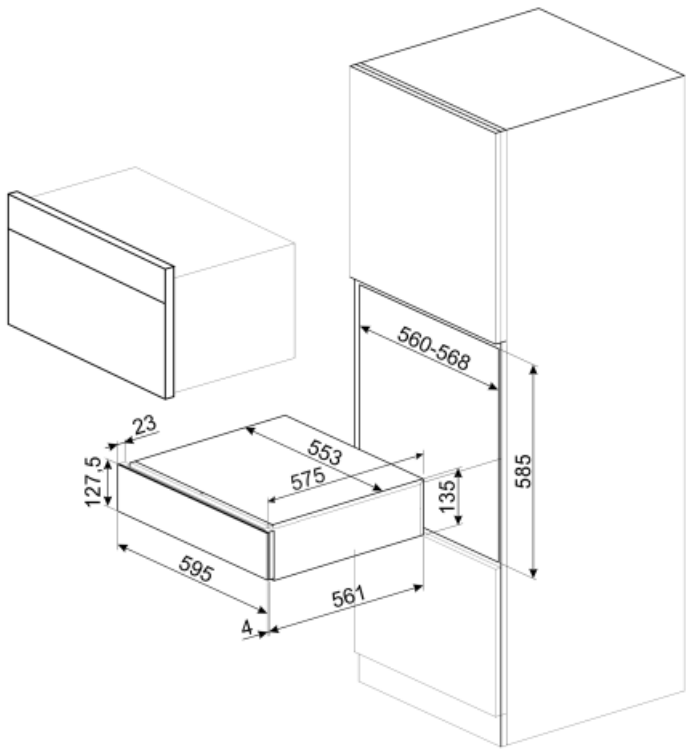
Materiale base d'appoggio	Acciaio inox 304	**Ciclo deumidificazione pompa**	Sì, automatico
Materiale coperchio	Vetro temprato con cornice	**Lunghezza barra saldante**	260 mm
Apertura coperchio	65° +/- 3°	**Barra saldante removibile**	Sì
Dispositivo stabilizzazione cassetto	Sì	**Tipo di saldatura**	Doppia fase
Sporgenza cassetto in lavoro	453 +/- 2 mm	**Durata ciclo conservazione**	1' - 1'20''
Peso massimo inseribile	15 kg	**Vuoto finale raggiunto**	2-10 millibar (99,9%)
Carico massimo sostenibile dal corpo del cassetto	48 kg	**Sensore vuoto assoluto**	Sì, accuratezza 10 mbar
Capacità	6,5 l	**Accessori inclusi**	Buste 20x30 V-Bag, Buste 25x35 V-Bag
Portata pompa	4 m³/h		

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

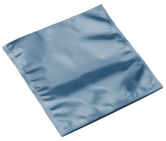
Larghezza del prodotto (mm)	597 mm	**Altezza del Prodotto (mm)**	135 mm
Profondità del prodotto (mm)	570 mm		



Accessori non inclusi

VBAG1

Buste per la cottura e conservazione sottovuoto, 20x30, 50 pezzi



VBAG2

Buste per la cottura e conservazione sottovuoto, 25x35, 50 pezzi

LIFEBOX

Set da 3 contenitori per il cassetto sottovuoto (vuoto in contenitore)

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 effettui 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.

Benefit

Apertura porta Push-pull

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

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

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