

CPV115G

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







Estetica

Estetica	Linea	Materiale	Vetro
Colore	Neptune Grey	Logo	Serigrafato
Finitura	Neptune Grey	Posizione logo	Interno







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		
	Materiale coperchio	Vetro temprato con cornice		

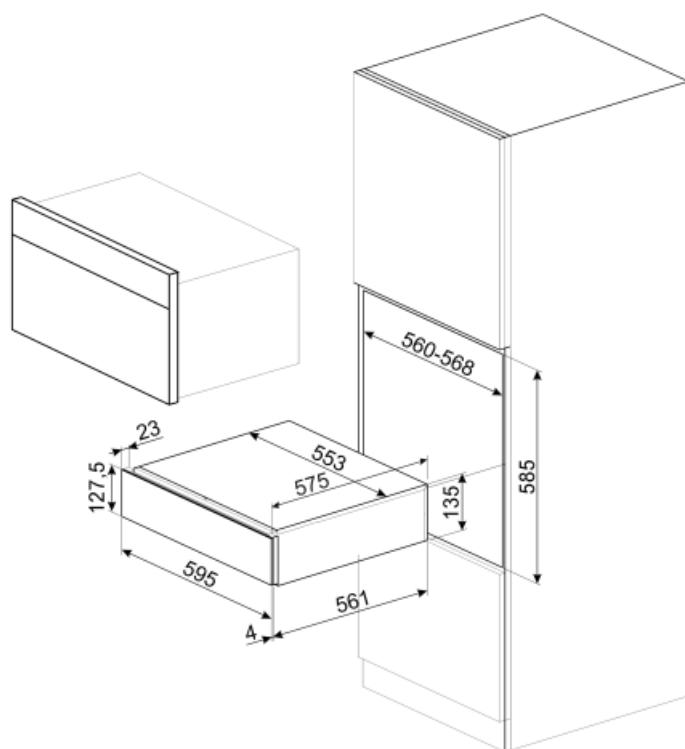
Apertura coperchio	65° +/- 3°	Ciclo deumidificazione pompa	Sì, automatico
Dispositivo stabilizzazione cassetto	Sì	Lunghezza barra saldante	260 mm
Sporgenza cassetto in lavoro	453 +/- 2 mm	Barra saldante removibile	Sì
Peso massimo inseribile	15 kg	Tipo di saldatura	Doppia fase
Carico massimo sostenibile dal corpo del cassetto	48 kg	Durata ciclo conservazione	1' - 1'20"
Capacità	6,5 l	Vuoto finale raggiunto	2-10 millibar (99,9%)
Portata pompa	4 m ³ /h	Sensore vuoto assoluto	Sì, accuratezza 10 mbar
		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		

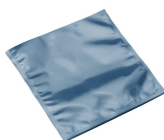


Accessori non inclusi



V BAG 1

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



V BAG 2











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 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.

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