# 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 |

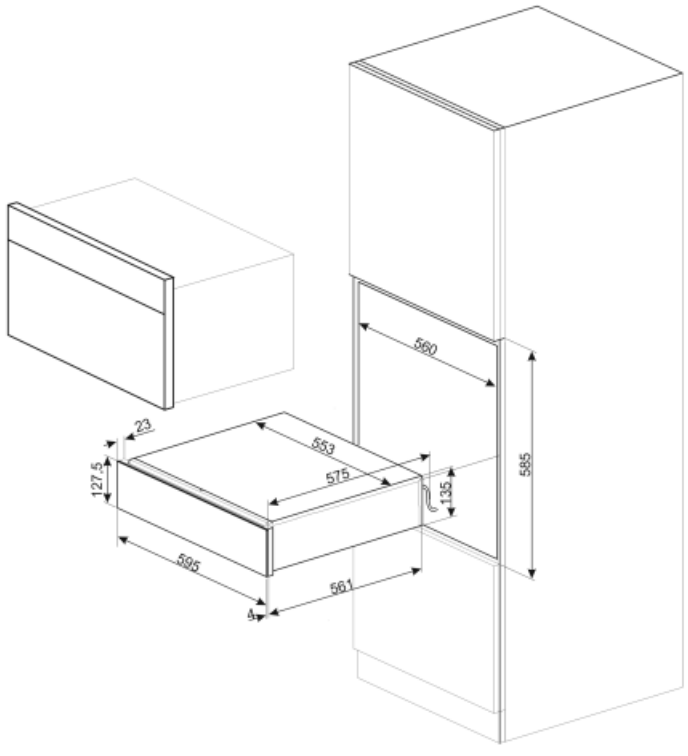
| | |
|---|---|
| **Materiale base d'appoggio** | Acciaio inox 304 |
| **Materiale coperchio** | Vetro temprato con cornice |
| **Apertura coperchio** | 65° +/- 3° |
| **Dispositivo stabilizzazione cassetto** | Sì |
| **Sporgenza cassetto in lavoro** | 453 +/- 2 mm |
| **Peso massimo inseribile** | 15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

## Collegamento Elettrico

| | |
|---|---|
| **Spina** | (F;E) Schuko |
| **Potenza nominale** | 240 W |
| **Corrente** | 1 A |
| **Tensione (V)** | 220-240 V |
| **Frequenza Hz** | 50-60 Hz |

## Informazioni Logistiche

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

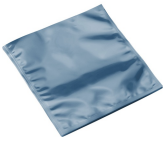


## Accessori non inclusi



**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