

CPV115B3

Product Family	Drawer
Commercial height	14 cm
Type	Sous-vide
Sistema de vitalidade	Yes



Aesthetics

Aesthetic	Linea	Material	Glass
Colour	Black	Logotipo	Logotipo serigrafado
Acabamento	Neptune Grey	Localização do logotipo	Logotipo no interior

Controls

Display	No	Type of control setting	Touch control
---------	----	-------------------------	---------------

Program / Functions

Preservation cycle	
Vacuum in container cycle	
Chef function	
Regulation of the welding intensity	

Technical Features

						Opening mechanism	Push-pull	Safety solenoid valve anti oil reflux	Yes
						Base material	Aço inoxidável 304	Dehumidification pump cycle	Sim, automático
						Lid material	Vidro temperado com moldura		

Compatible Accessories



LIFEBOX

Conjunto de 3 recipientes para gaveta a vácuo



VBAG1

Sacos para cozinhar sob-vácuo e preservação, 20x30, 50 peças



VBAG2

Sacos para cozinhar sob-vácuo e preservação, 25x35, 50 peças

Symbols glossary

	A função Chef alterna os ciclos de compressão e descompressão e acelera algumas operações, como marinada ou infusão, que de outra forma exigiriam muito tempo.		Sacos de vácuo para preservação. Estes sacos suportam temperaturas de -25°C a 70°C (por 2 horas) ou 100°C (por 15 minutos). Adequados para despensa, geladeira e congelador, não podem ser utilizados para cozinhar a vácuo.
	O vácuo na função de saco garante criar vácuo em sacos escolhendo entre três níveis. Também é possível definir o nível 0 para selar a bolsa sem criar o vácuo.		O dispositivo de estabilização mantém a gaveta aberta quando usada, evitando fechá-la acidentalmente.
	Sacos para cozinhar a vácuo. Estes sacos suportam uma temperatura máxima de 85°C (durante 75 horas), 100°C (durante 4 horas) ou 121°C (durante 30 minutos). Adequados para armazenamento em despensa e geladeira, não podem ser armazenados no congelador.		O vácuo na função de recipiente garante a criação de vácuo em recipientes de vidro ou plástico, escolhendo entre três níveis diferentes. Utilize apenas recipientes certificados adequados para vácuo e capazes de resistir a um vácuo de 99,9%.
	Definindo o vácuo mais alto no nível de saco/recipiente, é atingido um vácuo de 99,9%.		O sensor de vácuo garante a obtenção do vácuo máximo conectado ao conjunto de níveis. Se o valor não for atingido, o saco não é selado.
	A máquina pode ser ajustada em três níveis de vedação diferentes. Definir o nível máximo é possível selar mais sacos ao mesmo tempo com um ciclo único.		A máquina realiza uma soldagem de fase dupla que garante a vedação de sacos sujos e oleosos também.

Benefit (TT)

Push-pull door opening

With a simple push, the drawer opens and then closes again by pushing it back.

Preservation cycle

3 preservation cycles (delicate, preservation, sous vide)

Vacuum in container cycle

3 vacuum levels (delicate, medium, strong)

Chef function

Perfect marinades and infusions thanks to Chef mode

Vitality System

The combined use of the steam oven, blast chiller and vacuum drawer allows the preservation of product characteristics and maximum flavour enhancement