

CPV115B3

Família Gaveta Altura comercial 14 cm Utilização Vácuo Sistema de Vitalidade Sim



Design

Material Vidro Design Linea

Logótipo Logótipo serigrafado Cor Preto **Acabamentos** Vidro Neptune Grey Localização do logótipo Logótipo no interior

Comandos

Comandos **Touch Control**

Programa/ Funções

Vácuo em sacos

Vácuo em caixas com tampa

Função Chef

Selagem









Especificações técnicas













Sistema de abertura Material da base de

apoio

Material da tampa

push-pull Aço inox 304

Vidro temperado

Válvula solenóide de segurança anti refluxo

Sim

de óleo



Abertura da tampa 65° +/- 3° Dispositivo de Sim estabilização para

gavetas

Drawer maximum 453 +/- 2 mm

protrusion

Peso máximo dentro da 15 kg

gaveta

nominal

Peso máximo suportado 48 kg

pela gaveta

Capacidade 6,5 l Fluxo da bomba 4 m³/h Ciclo da bomba desumidificadora

Largura da barra de

selagem

Barra de selagem

removível

Tipo de selagem Duração do ciclo de

conservação

Extração de ar Sensor de vácuo Acessórios incluídos

automático

260 mm

Sim

Dupla face 1' - 1'20"

2-10 millibar (99,9%) Sim, precisão de 10 mbar

Sacos para sous vide 20x30cm, Sacos para sous

vide 25x35cm

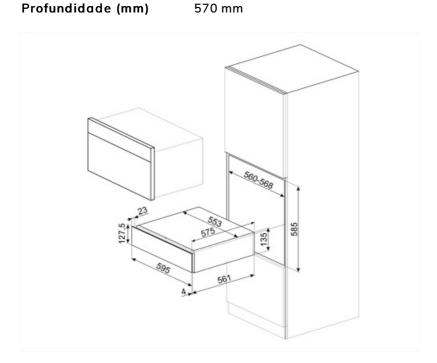
Ligação elétrica

Ficha elétrica (F;E) Schuko Tensão (Volts) 220-240 V Potência elétrica 240 W Frequência (Hz) 50-60 Hz

Corrente (Amperes) 1 A

Dados de logística

Largura 597 mm Altura 135 mm





Acessórios Compatíveis



LIFEBOX

ldeal para conservação e congelação. Para gaveta de vácuo.



VBAG1

Para conservação e congelação. Para gaveta de vácuo e cozinha sous vide na vaporeira.

VBAG2



Para conservação e congelação. Para gaveta de vácuo e cozinha sous vide na vaporeira.



Alternative products

CPV115G

Cor: Neptune Grey





Symbols glossary



A função Chef alterna os ciclos de compressão e descompressão de algumas operações, como marinadas ou infusões, que de outra forma exigiram muito tempo.



Sacos para conservação: resistem a temperaturas de -25°C a 70°C (por 2 horas) ou 100°C (por 15 minutos). Adequados para armazenar alimentos na despensa, frigorífico ou congelador, eles não podem ser usados para cozinhar a vácuo.



A função de vácuo garante a criação de vácuo nos sacos, em 3 níveis. Também é possível definir o nível 0 para selar o saco sem criar vácuo.



Estabilização: mantém a gaveta aberta quando em uso, para evitar que se feche acidentalmente.



Sacos Sous-vide: Estes sacos suportam uma temperatura máxima de 85°C (durante 75h), 100°C (durante 4h) ou 121°C (durante 30 min). Adequados para guardar alimentos no frigorifico ou despensa, não podem ir ao congelador.



Vácuo na caixa: esta função assegura a criação de vácuo em recipientes de vidro ou plástico, escolhendo entre três níveis diferentes. Use apenas recipientes certificados adequados para o vácuo e capazes de resistir a um vácuo de 99.9%.



Níveis de vácuo: o vácuo pode ser feito a 3 níveis, o Delicado, o Médio e o Máximo. Este último, atinge um nível de vácuo de 99,9%



Sensor de vácuo: garante que os alimentos são conservados com a quantidade de vácuo solicitada, dependendo do nível escolhido.



Intensidade da selagem: a gaveta de vácuo pode selar embalagens em 3 níveis de intensidade. É possível definir o nível máximo para selar vários sacos em simultâneo, num ciclo único.



Selagem dupla: a gaveta de vácuo faz selagem dupla para garantir a vedação de sacos sujos e com gordura.