

CPV115G

Famille	Tiroir
Hauteur commerciale	14 cm
Type	Sous vide
Vitality system	Oui



Esthétique

Esthétique	Linéa	Matériaux	Verre
Couleur	Neptune Grey	Logo	Sérigraphié
Finition	Gris Neptune	Position du logo	Interne

Commandes

Type de commandes Commandes tactiles

Programmes / Fonctions

Cycle de mise sous vide



Cycle mise sous vide externe



Fonction Chef



Soudure



Technologie



Dispositif d'ouverture

Push-pull

Electrovanne de sécurité

anti-reflux de l'huile

Matériau de la base

Inox 304

Cycle déshumidification

Oui, automatique pompe

Matériau du couvercle

Verre trempé avec cadre

Ouverture couvercle

65° +/- 3°

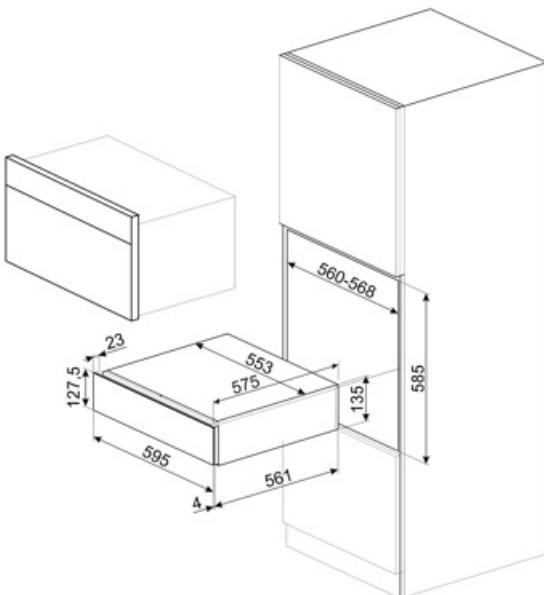
Dispositif de stabilisation du tiroir	Oui	Longueur de la barre de soudure	260 mm
Sortie maximum du tiroir	453 +/- 2 mm	Barre de soudure amovible	Oui
Poids maximum	15 kg	Type de soudure	Double phase
Charge maxi autorisée sur le tiroir	48 kg	Durée cycle de mise sous vide	1' - 1'20"
Capacité	6,5 l	Vide final obtenu	2-10 millibar (99,9%)
Débit pompe	4 m³/h	Capteur de vide	Oui, précision 10 mbar
		Accessoires fournis	Sachets pour conservation aliments sous vide, Sachets pour cuisson sous vide

Raccordement électrique

Type de prise	(F;E) Schuko	Tension	220-240 V
Puissance nominale	240 W	Fréquence	50-60 Hz
Intensité	1 A		

Informations logistiques

Largeur du produit	597 mm	Hauteur du produit	135 mm
Profondeur du produit	570 mm		



Accessoires Compatibles



LIFEBOX

Kit de 3 bocaux pour la mise sous vide
Option pour tiroirs sous vide CPV



VBAG1

Kit de 50 sachets pour la cuisson
d'aliments sous vide, dimensions 20 x
30 cm Option pour tiroirs sous vide
CPV



VBAG2

Kit de 50 sachets pour la cuisson
d'aliments sous vide, dimensions 25 x 35
cm Option pour tiroirs sous vide CPV



Alternative products

CPV115B3

Couleur: Noir



Symbols glossary



La fonction Chef alterne entre les cycles de compression et de décompression et permet d'accélérer des opérations telles que la marinade, la maturation et l'infusion, qui prendraient autrement beaucoup de temps.



La fonction vide en sachet permet de créer le vide dans les sachet en choisissant parmi trois niveaux différents. On peut également sélectionner le niveau 0 lorsque on veut que la machine se contente de sceller.



Sachets de cuisson sous vide. Ces sachets résistent à une température maximale de 85°C (pendant 75 heures), 100°C (pendant 4 heures) ou 121°C (pendant 30 minutes). Convient pour le stockage dans le cellier et le réfrigérateur ne peut pas être conservé dans le congélateur.



Le réglage du niveau de vide maximal en sachet ou dans un récipient atteint un niveau de vide de 99,9%.



L'appareil permet de régler trois niveaux d'étanchéité différents. En réglant le niveau maximum, il est possible de sceller plusieurs sachets en même temps en un seul cycle sans qu'elles ne collent les unes aux autres.



Sacs de stockage sous vide. Ces sacs peuvent résister à des températures comprises entre -25°C et +70°C (pendant 2 heures) ou 100°C (pendant 15 minutes). Convient pour le stockage dans le cellier, le réfrigérateur et le congélateur ne peut pas être utilisé pour la cuisson sous vide.



Le dispositif de stabilisation du tiroir le maintient ouvert pendant son utilisation, empêchant sa fermeture accidentelle.



La fonction de vide dans le récipient vous permet de créer un vide dans des récipients en verre ou en plastique en choisissant parmi trois niveaux différents. N'utilisez que des récipients sous vide certifiés qui conviennent à une utilisation sous vide et qui résistent à un vide poussé de 99 %.



Le capteur de vide absolu garantit que le vide maximum est atteint par rapport au niveau de vide réglé. Si la valeur n'est pas atteinte, le sachet n'est pas scellé.



L'appareil effectue une soudure biphasée qui permet de sceller aussi des sacs graisseux et/ou sales.