

CPV115G

Família	Gaveta
Altura comercial	15 cm
Utilização	Gaveta de vácuo
Sistema de Vitalidade	Sim







Design

Design	Linea	Material	Vidro
Cor	Neptune Grey	Logótipo	Logótipo serigrafado
Acabamentos	Vidro Neptune Grey	Localização do logótipo	Logótipo no interior






Comandos

Comandos	Comandos Touch Control
----------	------------------------

Programas / Funções

Vácuo em sacos	
Vácuo em caixas com tampa	
Função Chef	
Selagem	

Especificações técnicas

     			
Sistema de abertura	push-pull	Válvula solenóide de segurança anti refluxo de óleo	Sim
Material da base de apoio	Aço inox 304		
Material da tampa	Vidro temperado		

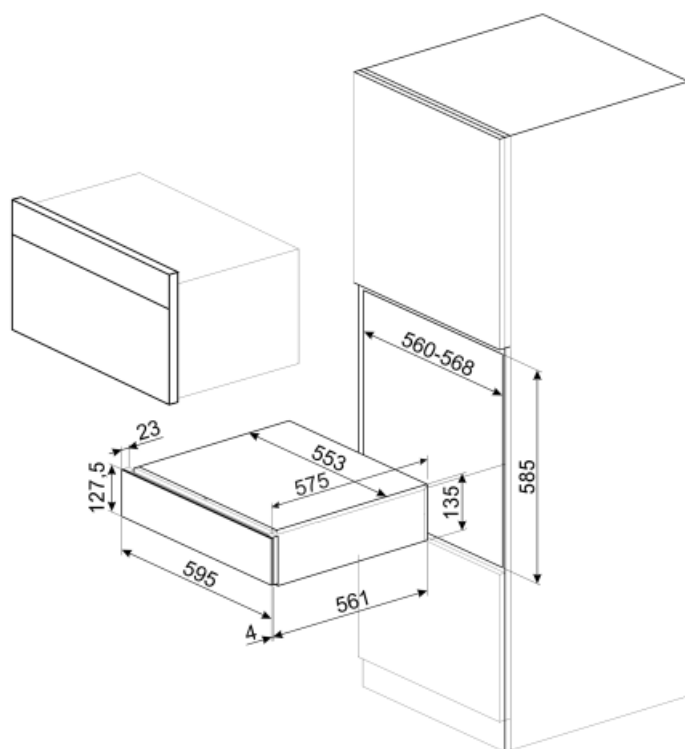
Abertura da tampa	65° +/- 3°	Ciclo da bomba desumidificadora	automático
Dispositivo de estabilização para gavetas	Sim	Largura da barra de selagem	260 mm
Drawer maximum protrusion	453 +/- 2 mm	Barra de selagem removível	Sim
Peso máximo dentro da gaveta	15 kg	Tipo de selagem	Dupla face
Peso máximo suportado pela gaveta	48 kg	Duração do ciclo de conservação	1' - 1'20"
Capacidade	6,5 l	Extração de ar	2-10 millibar (99,9%)
Fluxo da bomba	4 m ³ /h	Sensor de vácuo	Sim, precisão de 10 mbar
		Acessórios incluídos	Sacos para sous vide 20x30cm, Sacos para sous vide 25x35cm

Ligação elétrica

Ficha elétrica	(F;E) Schuko	Tensão (Volts)	220-240 V
Potência elétrica nominal	240 W	Frequência (Hz)	50-60 Hz
Corrente (Amperes)	1 A		

Dados de logística

Largura	597 mm	Altura	135 mm
Profundidade (mm)	570 mm		



Not included accessories



V BAG 1

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



V BAG 2

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



LIFEBOX

Ideal para conservação e congelação. Para gaveta de vácuo.

Symbols glossary (TT)



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 frigorífico 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.

Benefit (TT)

Push-pull door opening

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

Vitality System

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

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