

## CPV115G

Família	Gaveta
Altura comercial	14 cm
Utilização	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	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 de óleo	Sim
--	---	--	---	-----

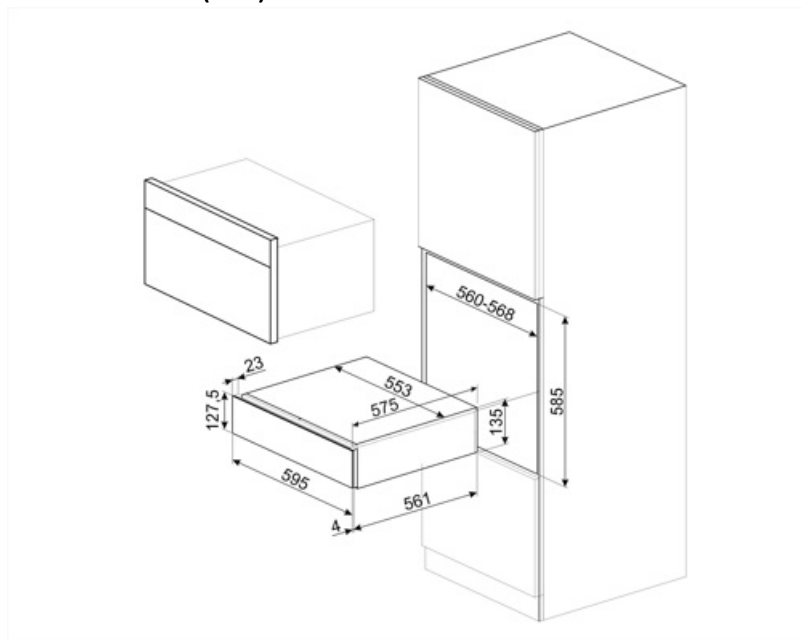
<b>Abertura da tampa</b>	65° +/- 3°	<b>Ciclo da bomba desumidificadora</b>	automático
<b>Dispositivo de estabilização para gavetas</b>	Sim	<b>Largura da barra de selagem</b>	260 mm
<b>Drawer maximum protrusion</b>	453 +/- 2 mm	<b>Barra de selagem removível</b>	Sim
<b>Peso máximo dentro da gaveta</b>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

## Ligação elétrica

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

## Dados de logística

<b>Largura</b>	597 mm	<b>Altura</b>	135 mm
<b>Profundidade (mm)</b>	570 mm		



---

## Not included accessories

---



### LIFEBOX

Ideal 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.

## Symbols glossary



A função Chef alterna os ciclos de compressão e descompressão de algumas operações, como marinadas ou infusões, que de outra forma exigiriam 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**

Com um simples empurrão, a gaveta abre-se e volta a fechar-se empurrando-a para trás.

### **Ciclo de preservação**

3 ciclos de preservação (delicado, preservação e sous vide)

### **Vácuo no recipiente**

3 níveis de vácuo (delicado, médio e forte)

### **Função Chef**

Marinadas e infusões perfeitas graças à função Chef

### **Vitality System**

A utilização combinada do forno a vapor, do abatedor de temperatura e da gaveta de vácuo permite a preservação das características dos alimentos e o máximo realce do sabor