

CPV115S

Famille	Tiroir
Hauteur commerciale	15 cm
Type	Sous vide
Vitality system	Oui







Esthétique

Esthétique	Linéa	Matériau	Verre
Couleur	Gris métal	Logo	Sérigraphié
Finition	Gris métal	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	Oui		
Matériau de la base	Inox 304	Cycle déshumidification pompe	Oui, automatique		
Matériau du couvercle	Verre trempé avec cadre				
Ouverture couvercle	65° +/- 3°				

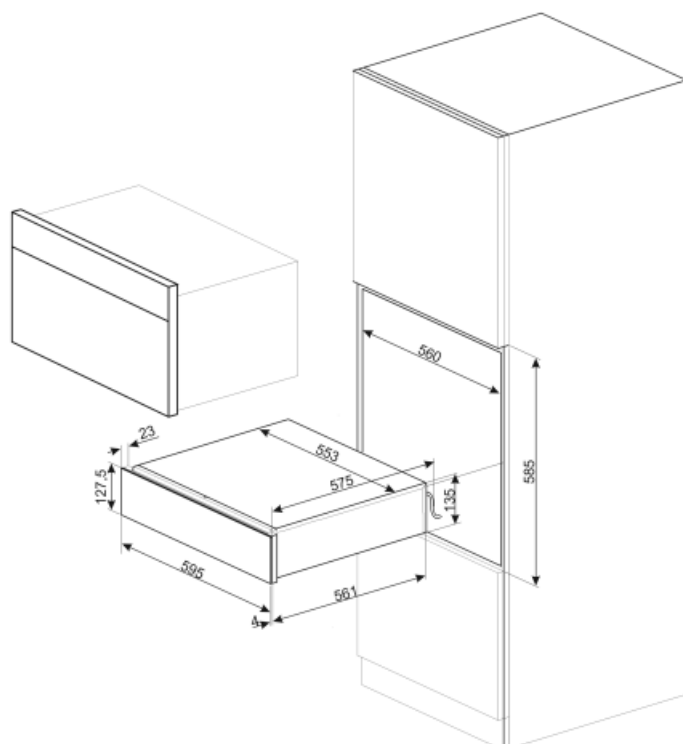
Dispositif de stabilisation du tiroir	Oui	Longueur de la barre de soudure	260 mm
Sortie maximum du tiroir	453 +/- 2 mm	Barre de soudure amovible	Oui
Poids maximum	15 kg	Type de soudure	Double phase
Charge maxi autorisée sur le tiroir	48 kg	Durée cycle de mise sous vide	1' - 1'20"
Capacité	6,5 l	Vide final obtenu	2-10 millibar (99,9%)
Débit pompe	4 m ³ /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		

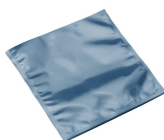


Not included accessories



VBA01

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



VBA02

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



LIFEBOX

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

Symbols glossary (TT)



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.

Benefit (TT)

Ouverture Push-Pull

D'une simple pression, le tiroir s'ouvre et se referme en le repoussant.

Vitality System

L'utilisation combiné du four vapeur, de la cellule de refroidissement et de réchauffage et du tiroir de mise sous vide permet de préserver les caractéristiques du produit et de maximiser la saveur.

Cycles de conservation

3 cycles de conservation (délicat, conservation, sous vide)

Mise sous vide

3 niveaux de mise sous vide (délicat, moyen, fort)

Fonction Chef

Marinades et infusions parfaites grâce à la fonction Chef