

# CPV115S

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



## Esthétique

Esthétique	Linéa	Matériaux	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

Oui  
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°

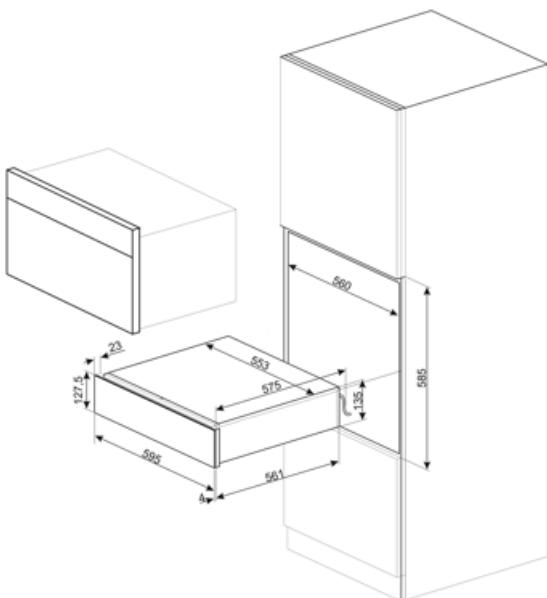
<b>Dispositif de stabilisation du tiroir</b>	Oui	<b>Longueur de la barre de soudure</b>	260 mm
<b>Sortie maximum du tiroir</b>	453 +/- 2 mm	<b>Barre de soudure amovible</b>	Oui
<b>Poids maximum</b>	15 kg	<b>Type de soudure</b>	Double phase
<b>Charge maxi autorisée sur le tiroir</b>	48 kg	<b>Durée cycle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

## Raccordement électrique

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

## Informations logistiques

<b>Largeur du produit</b>	597 mm	<b>Hauteur du produit</b>	135 mm
<b>Profondeur du produit</b>	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

## 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.