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°		

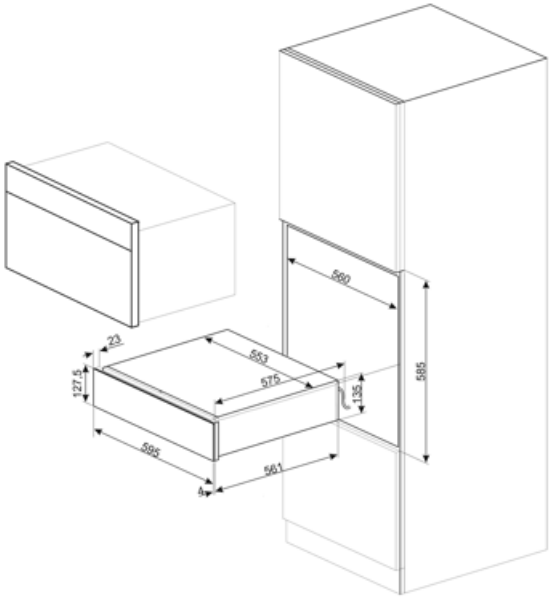
Dispositif de stabilisation du tiroir	Oui	**Longueur de la barre de soudure**	260 mm
Sortie maximum du tiroir	453 +/- 2 mm	**Barre de soudure amovible**	Oui
Poids maximum	15 kg	**Type de soudure**	Double phase
Charge maxi autorisée sur le tiroir	48 kg	**Durée cycle de mise sous vide**	1' - 1'20''
Capacité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

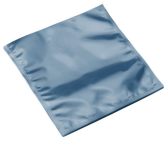
Largeur du produit	597 mm	**Hauteur du produit**	135 mm
Profondeur du produit	570 mm		



Accessoires Compatibles

LIFEBOX

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



VBAG2

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

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.

Benefit (TT)

Ouverture Push-Pull

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

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

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.