

# CPV315X

Famille	Tiroir
Hauteur commerciale	14 cm
Type	Sous vide
Vitality system	Oui



## Esthétique

Esthétique	Classica	Type d'acier	Brossé
Couleur	Inox	Logo	Sérigraphié
Finition	Anti-trace	Position du logo	Interne
Matériau	Inox		

## 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

Matériau du couvercle

Verre trempé avec cadre

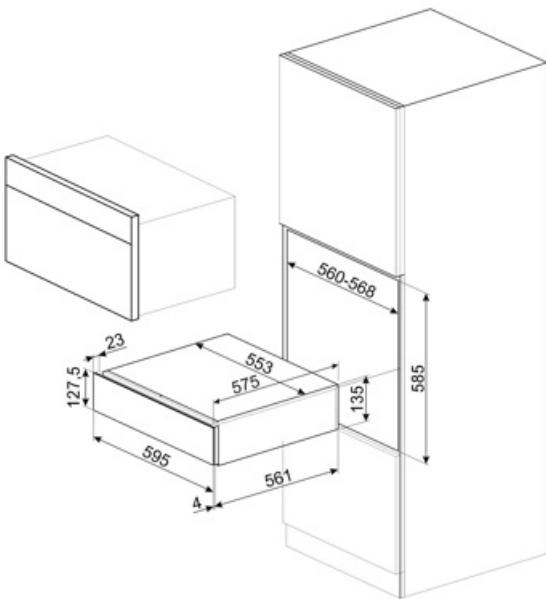
Ouverture couvercle	65° +/- 3°	Cycle déshumidification pompe	Oui, automatique
Dispositif de stabilisation du tiroir	Oui	Longueur de la barre de soudure	260 mm
Sortie maximum du tiroir	453 +/- 2 mm	Barre de soudure amovible	Oui
Poids maximum	15 kg	Type de soudure	Double phase
Charge maxi autorisée sur 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



**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.



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.



Anti-traces : Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inox empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.



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.