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	**Display Type**	Full Touch

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		
Matériau du couvercle	Verre trempé avec cadre		

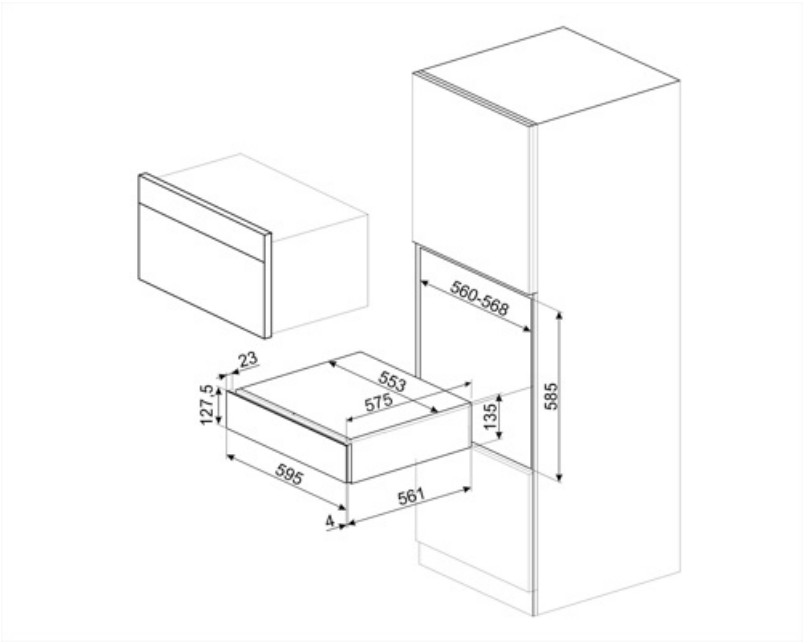
Ouverture couvercle	65° +/- 3°
Dispositif de stabilisation du tiroir	oui
Sortie maximum du tiroir	453 +/- 2 mm
Poids maximum	15 kg
Charge maxi autorisée sur le tiroir	48 kg
Capacité	6,5 l
Débit pompe	4 m³/h
Cycle déshumidification pompe	Oui, automatique
Longueur de la barre de soudure	260 mm
Barre de soudure amovible	oui
Type de soudure	Double phase
Durée cycle de mise sous vide	1' - 1'20''
Vide final obtenu	2-10 millibar (99,9%)
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
Puissance nominale	240 W
Intensité	1 A
Tension	220-240 V
Fréquence	50-60 Hz

Informations logistiques

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

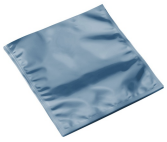


Accessoires Compatibles



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.



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.