CPV315X

Product Family	Drawer
Commercial height	14 cm
Type	Sous-vide
Sistema de vitalidade	Yes

Aesthetics

Aesthetic	Classica	**Type of steel**	Brushed
Colour	Stainless steel	**Logotipo**	Logotipo serigrafado
Acabamento	Anti-dedadas	**Localização do logotipo**	Logotipo no interior
Material	Stainless steel		

Controls

Display	No	**Type of control setting**	Touch control

Program / Functions

Preservation cycle

Vacuum in container cycle

Chef function

Regulation of the welding intensity

Technical Features

Opening mechanism	Push-pull	**Safety solenoid valve anti oil reflux**	Yes
Base material	Aço inoxidável 304		
Lid material	Vidro temperado com moldura		

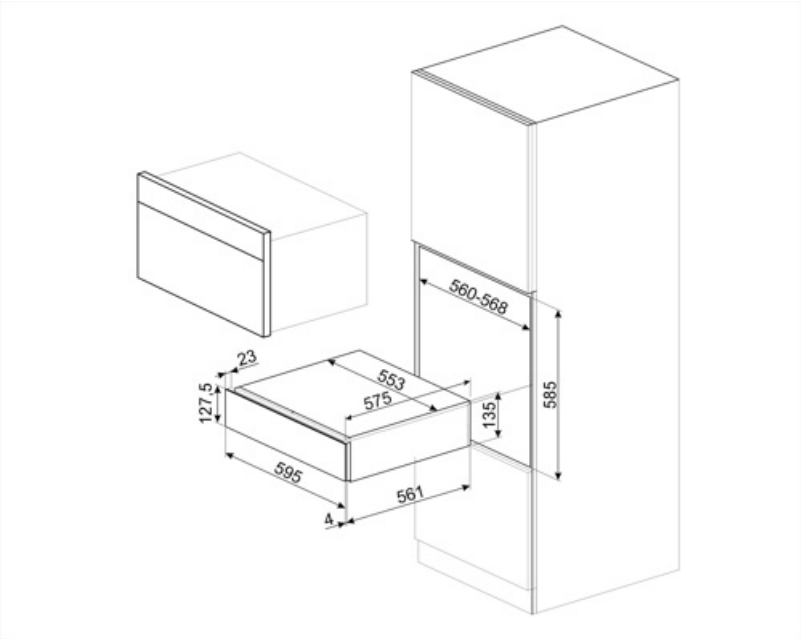
Abertura da tampa	65° +/- 3°
Dispositivo de estabilização da gaveta	Yes
Protuberância máxima da gaveta	453 +/- 2 mm
Max weight allowance	15 kg
Maximum drawer loading weight	48 kg
Capacity	6,5 l
Pump flow	4 m³/h
Dehumidification pump cycle	Sim, automático
Enabling vacuum bar lenght	260 mm
Removable enabling vacuum bar	Yes
Welding type	Fase dupla
Preservation cycle duration	1' - 1'20''
Vácuo alcançável	2-10 milibar (99,9%)
Vacuum sensor	Sim, precisão 10 mbar
Accessories included	Sacos em V 20x30, Sacos em V 25x35

Electrical Connection

Plug	(F;E) Schuko
Nominal power	240 W
Current	1 A
Voltage (V)	220-240 V
Frequency (Hz)	50-60 Hz

Logistic Information

Width (mm)	597 mm
Depth (mm)	570 mm
Product Height (mm)	135 mm



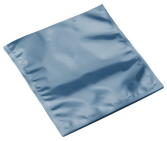
Compatible Accessories

LIFEBOX

Conjunto de 3 recipientes para gaveta a vácuo

VBAG1

Sacos para cozinhar sob-vácuo e preservação, 20x30, 50 peças



VBAG2

Sacos para cozinhar sob-vácuo e preservação, 25x35, 50 peças

Symbols glossary

A função Chef alterna os ciclos de compressão e descompressão e acelera algumas operações, como marinada ou infusão, que de outra forma exigiriam muito tempo.

Sacos de vácuo para preservação. Estes sacos suportam temperaturas de -25°C a 70°C (por 2 horas) ou 100°C (por 15 minutos). Adequados para despensa, geladeira e congelador, não podem ser utilizados para cozinhar a vácuo.

O dispositivo de estabilização mantém a gaveta aberta quando usada, evitando fechá-la acidentalmente.

O vácuo na função de recipiente garante a criação de vácuo em recipientes de vidro ou plástico, escolhendo entre três níveis diferentes. Utilize apenas recipientes certificados adequados para vácuo e capazes de resistir a um vácuo de 99,9%.

O sensor de vácuo garante a obtenção do vácuo máximo conectado ao conjunto de níveis. Se o valor não for atingido, o saco não é selado.

A máquina realiza uma soldagem de fase dupla que garante a vedação de sacos sujos e oleosos também.

Aço inoxidável à prova de dedadas: O aço inoxidável à prova de dedadas mantém o aço inoxidável com um aspeto novo.

O vácuo na função de saco garante criar vácuo em sacos escolhendo entre três níveis. Também é possível definir o nível 0 para selar a bolsa sem criar o vácuo.

Sacos para cozinhar a vácuo. Estes sacos suportam uma temperatura máxima de 85°C (durante 75 horas), 100°C (durante 4 horas) ou 121°C (durante 30 minutos). Adequados para armazenamento em despensa e geladeira, não podem ser armazenados no congelador.

Definindo o vácuo mais alto no nível de saco/recipiente, é atingido um vácuo de 99,9%.

A máquina pode ser ajustada em três níveis de vedação diferentes. Definir o nível máximo é possível selar mais sacos ao mesmo tempo com um ciclo único.

Benefit (TT)

Push-pull door opening

With a simple push, the drawer opens and then closes again by pushing it back.

Preservation cycle

3 preservation cycles (delicate, preservation, sous vide)

Vacuum in container cycle

3 vacuum levels (delicate, medium, strong)

Chef function

Perfect marinades and infusions thanks to Chef mode

Vitality System

The combined use of the steam oven, blast chiller and vacuum drawer allows the preservation of product characteristics and maximum flavour enhancement