

# CPV615NR

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







## Aesthetics

Aesthetic	Dolce Stil Novo	Glass type	Eclipse
Colour	Black	Front panel	With horizontal strip
Acabamento	Glossy black	Logotipo	Logotipo serigrafado
Component finishing	Copper	Localização do logotipo	Logotipo no interior
Material	Glass		

## 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				

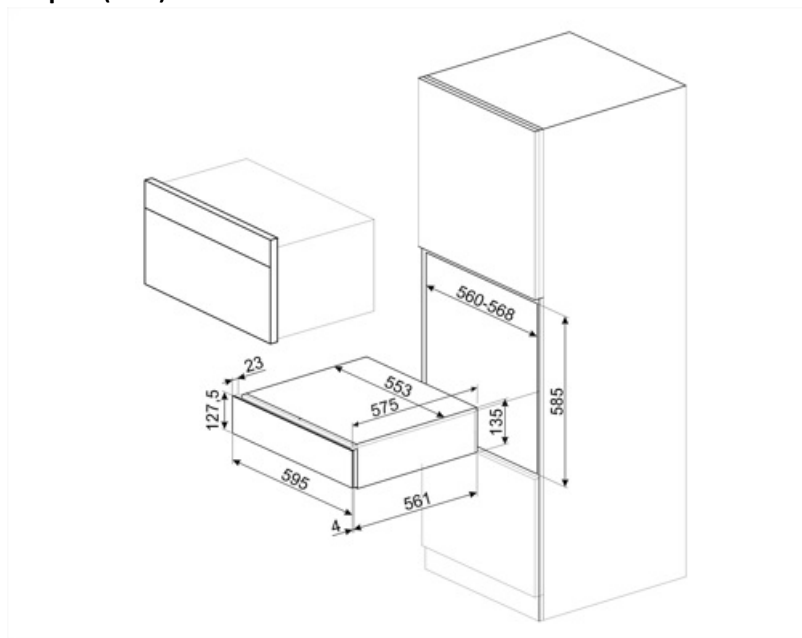
<b>Lid material</b>	Vidro temperado com moldura	<b>Dehumidification pump cycle</b>	Sim, automático
<b>Abertura da tampa</b>	65° +/- 3°	<b>Enabling vacuum bar length</b>	260 mm
<b>Dispositivo de estabilização da gaveta</b>	Yes	<b>Removable enabling vacuum bar</b>	Yes
<b>Protuberância máxima da gaveta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

## Electrical Connection

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

## Logistic Information

<b>Width (mm)</b>	597 mm	<b>Product Height (mm)</b>	135 mm
<b>Depth (mm)</b>	570 mm		



---

## Compatible Accessories

---



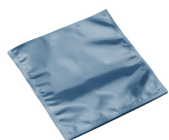
### LIFEBOX

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 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.   |    | O dispositivo de estabilização mantém a gaveta aberta quando usada, evitando fechá-la acidentalmente.  |
|    | 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. |    | 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%. |
|    | Definindo o vácuo mais alto no nível de saco/recipiente, é atingido 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 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.  |  | A máquina realiza uma soldagem de fase dupla que garante a vedação de sacos sujos e oleosos também.  |

## 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