

CPV615NR

Família	Gaveta
Altura comercial	14 cm
Tipo	Vácuo
Sistema de Vitalidade	Sim



Design

Design	Dolce Stil Novo	Tipo de vidro	Preto Eclipse
Cor	Preto	Painel frontal	Com faixa horizontal
Acabamentos	Vidro preto	Logótipo	Logótipo serigrafado
Acabamento dos componentes	Cor de cobre	Localização do logótipo	Logótipo no interior
Material	Vidro		

Comandos

Comandos Touch Control

Programa/ Funções

Vácuo em sacos



Vácuo em caixas com tampa



Função Chef



Selagem



Especificações técnicas



Sistema de abertura push-pull

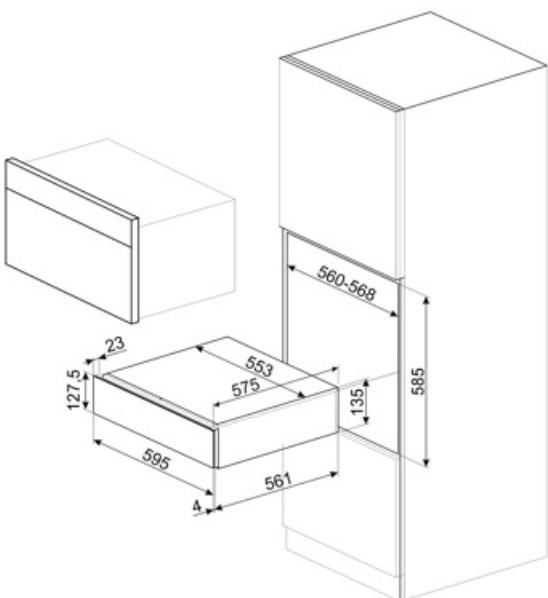
Material da base de apoio	Aço inox 304	Válvula solenóide de segurança anti refluxo de óleo	Sim
Material da tampa	Vidro temperado		
Abertura da tampa	65° +/- 3°	Ciclo da bomba desumidificadora	automático
Dispositivo de estabilização para gavetas	Sim	Largura da barra de selagem	260 mm
Drawer maximum protrusion	453 +/- 2 mm	Barra de selagem removível	Sim
Peso máximo dentro da gaveta	15 kg	Tipo de selagem	Dupla face
Peso máximo suportado pela gaveta	48 kg	Duração do ciclo de conservação	1' - 1'20"
Capacidade	6,5 l	Extração de ar	2-10 millibar (99,9%)
Fluxo da bomba	4 m³/h	Sensor de vácuo	Sim, precisão de 10 mbar
		Acessórios incluídos	Sacos para sous vide 20x30cm, Sacos para sous vide 25x35cm

Ligação elétrica

Ficha elétrica	(F;E) Schuko	Tensão (Volts)	220-240 V
Potência elétrica nominal	240 W	Frequência (Hz)	50-60 Hz
Corrente (Amperes)	1 A		

Dados de logística

Largura	597 mm	Altura	135 mm
Profundidade (mm)	570 mm		



Acessórios Compatíveis

**LIFEBOX**

Ideal para conservação e congelação.
Para gaveta de vácuo.

**VBAG1**

Para conservação e congelação. Para
gaveta de vácuo e cozinha sous vide
na vaporeira.

**VBAG2**

Para conservação e congelação. Para
gaveta de vácuo e cozinha sous vide na
vaporeira.

Symbols glossary



A função Chef alterna os ciclos de compressão e descompressão de algumas operações, como marinadas ou infusões, que de outra forma exigiram muito tempo.



A função de vácuo garante a criação de vácuo nos sacos, em 3 níveis. Também é possível definir o nível 0 para selar o saco sem criar vácuo.



Sacos Sous-vide : Estes sacos suportam uma temperatura máxima de 85°C (durante 75h), 100°C (durante 4h) ou 121°C (durante 30 min). Adequados para guardar alimentos no frigorífico ou despensa, não podem ir ao congelador.



Níveis de vácuo: o vácuo pode ser feito a 3 níveis, o Delicado, o Médio e o Máximo. Este último, atinge um nível de vácuo de 99,9%



Intensidade da selagem: a gaveta de vácuo pode selar embalagens em 3 níveis de intensidade. É possível definir o nível máximo para selar vários sacos em simultâneo, num ciclo único.



Sacos para conservação: resistem a temperaturas de -25°C a 70°C (por 2 horas) ou 100°C (por 15 minutos). Adequados para armazenar alimentos na despensa, frigorífico ou congelador, eles não podem ser usados para cozinhar a vácuo.



Estabilização: mantém a gaveta aberta quando em uso, para evitar que se feche acidentalmente.



Vácuo na caixa: esta função assegura a criação de vácuo em recipientes de vidro ou plástico, escolhendo entre três níveis diferentes. Use apenas recipientes certificados adequados para o vácuo e capazes de resistir a um vácuo de 99,9%.



Sensor de vácuo: garante que os alimentos são conservados com a quantidade de vácuo solicitada, dependendo do nível escolhido.



Selagem dupla: a gaveta de vácuo faz selagem dupla para garantir a vedação de sacos sujos e com gordura.