

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

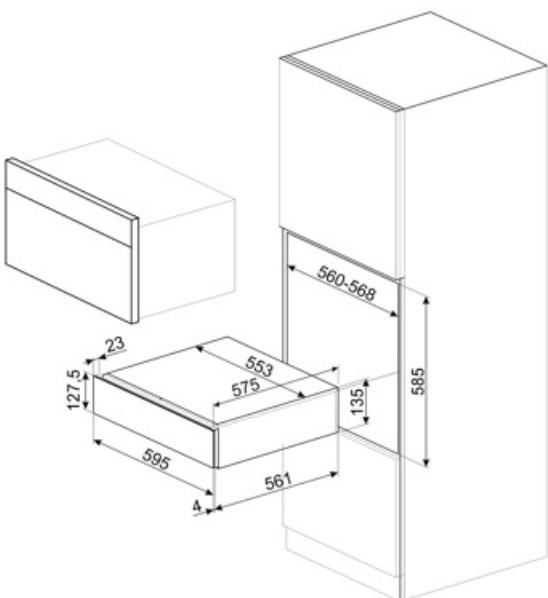
| | | | |
|--|-----------------|--|--|
| Material da base de apoio | Aço inox 304 | Válvula solenóide de segurança anti refluxo de óleo | Sim |
| Material da tampa | Vidro temperado | | |
| Abertura da tampa | 65° +/- 3° | Ciclo da bomba desumidificadora | automático |
| Dispositivo de estabilização 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.