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	**Display Type**	Full Touch

Programa/ Funções

Vácuo em sacos	
Vácuo em caixas com tampa	
Função Chef	
Selagem	

Especificações técnicas

Sistema de abertura	push-pull

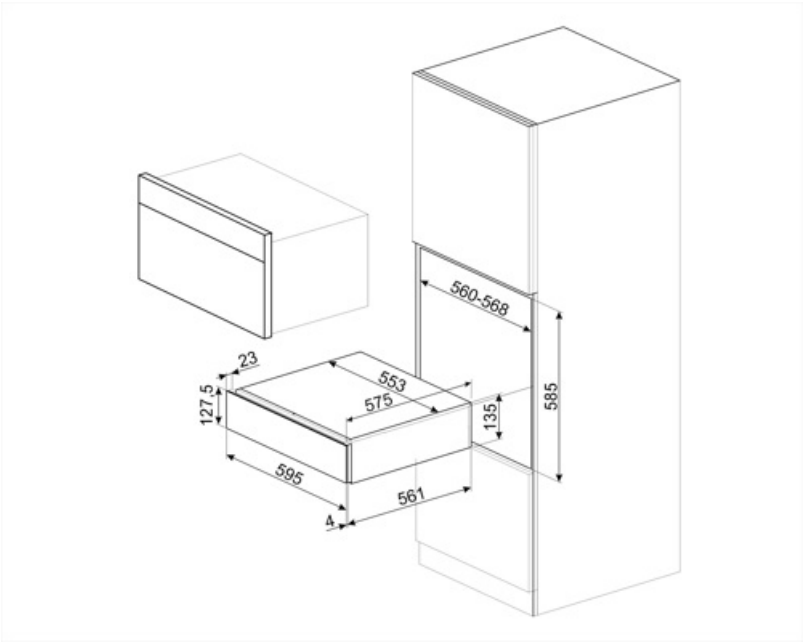
Material da base de apoio	Aço inox 304
Material da tampa	Vidro temperado
Abertura da tampa	65° +/- 3°
Dispositivo de estabilização para gavetas	Sim
Drawer maximum protrusion	453 +/- 2 mm
Peso máximo dentro da gaveta	15 kg
Peso máximo suportado pela gaveta	48 kg
Capacidade	6,5 l
Fluxo da bomba	4 m³/h
Válvula solenóide de segurança anti refluxo de óleo	Sim
Ciclo da bomba desumidificadora	automático
Largura da barra de selagem	260 mm
Barra de selagem removível	Sim
Tipo de selagem	Dupla face
Duração do ciclo de conservação	1' - 1'20''
Extração de ar	2-10 millibar (99,9%)
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
Potência elétrica nominal	240 W
Corrente (Amperes)	1 A
Tensão (Volts)	220-240 V
Frequência (Hz)	50-60 Hz

Dados de logística

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

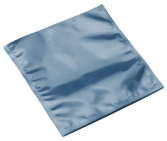


Acessórios Compatíveis



LIFEBOX

Ideal para conservação e congelação. Para gaveta de vácuo.



VBAG2

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



VBAG1

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 frigorifico 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.