

# 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				

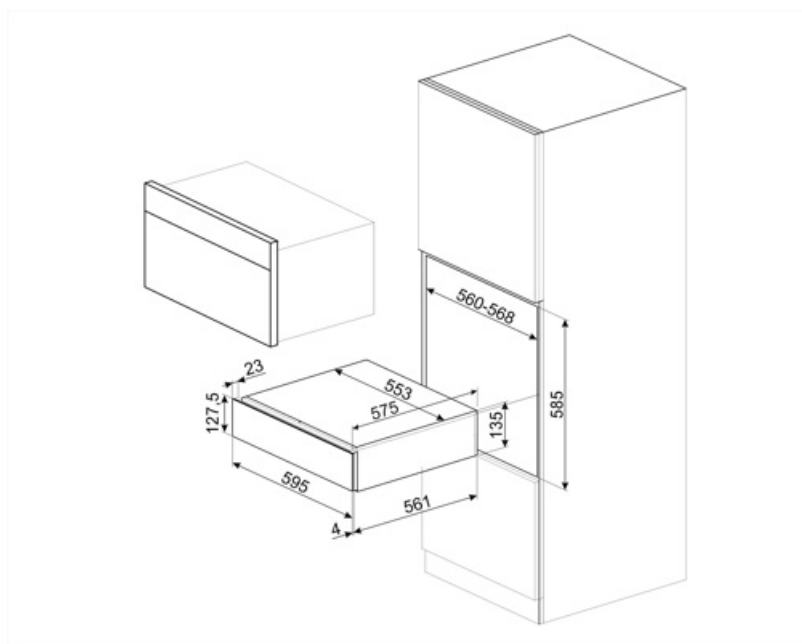
<b>Material da base de apoio</b>	Aço inox 304	<b>Válvula solenóide de segurança anti refluxo de óleo</b>	Sim
<b>Material da tampa</b>	Vidro temperado	<b>Ciclo da bomba desumidificadora</b>	automático
<b>Abertura da tampa</b>	65° +/- 3°	<b>Largura da barra de selagem</b>	260 mm
<b>Dispositivo de estabilização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

## Ligação elétrica

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

## Dados de logística

<b>Largura</b>	597 mm	<b>Altura</b>	135 mm
<b>Profundidade (mm)</b>	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 exigiriam muito tempo.



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.



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.



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



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.



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%.



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%



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



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.



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