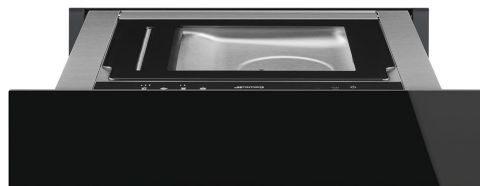


# CPV615NR

Família	Gaveta
Altura comercial	14 cm
Utilização	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
----------	---------------

## Especificações técnicas



Sistema de abertura	push-pull	Válvula solenóide de segurança anti refluxo de óleo	Sim
Material da base de apoio	Aço inox 304	Ciclo da bomba desumidificadora	automático
Material da tampa	Vidro temperado	Largura da barra de selagem	260 mm
Abertura da tampa	65° +/- 3°	Barra de selagem removível	Sim
Dispositivo de estabilização para gavetas	Sim	Tipo de selagem	Dupla face
Drawer maximum protrusion	453 +/- 2 mm	Duração do ciclo de conservação	1' - 1'20"
Peso máximo dentro da gaveta	15 kg	Extração de ar	2-10 millibar (99,9%)

**Peso máximo suportado pela gaveta** 48 kg  
**Capacidade** 6,5 l  
**Fluxo da bomba** 4 m<sup>3</sup>/h

**Sensor de vácuo**  
**Acessórios incluídos**

Sim, precisão de 10 mbar  
Sacos para sous vide 20x30cm, Sacos para sous vide 25x35cm

## Ligação elétrica

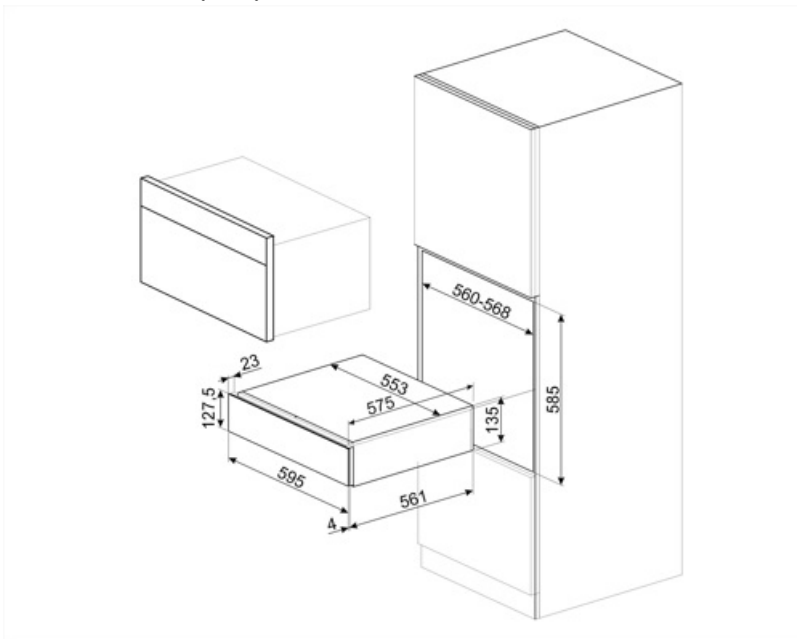
**Ficha elétrica** (F;E) Schuko  
**Potência elétrica nominal** 240 W  
**Corrente (Amperes)** 1 A

**Tensão (Volts)** 220-240 V  
**Frequência (Hz)** 50-60 Hz

## Dados de logística

**Largura** 597 mm  
**Profundidade (mm)** 570 mm

**Altura** 135 mm



---

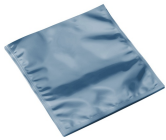
## Not included accessories

---



### **V BAG 1**

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



### **V BAG 2**

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



### **LIFEBOX**

Ideal para conservação e congelação. Para gaveta de vácuo.

## Symbols glossary (TT)



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.

## Benefit (TT)

---

### **Push-pull door opening**

Com um simples empurrão, a gaveta abre-se e volta a fechar-se empurrando-a para trás.

### **Vitality System**

A utilização combinada do forno a vapor, do abatedor de temperatura e da gaveta de vácuo permite a preservação das características dos alimentos e o máximo realce do sabor

### **Ciclo de preservação**

3 ciclos de preservação (delicado, preservação e sous vide)

### **Vácuo no recipiente**

3 níveis de vácuo (delicado, médio e forte)

### **Função Chef**

Marinadas e infusões perfeitas graças à função Chef