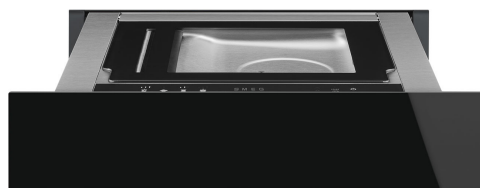


CPV615T

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	With horizontal interchangeable trim
Acabamentos	Vidro preto	Logótipo	Logótipo serigrafado
Acabamento dos componentes	Titanium	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
--	---------------------	-----------

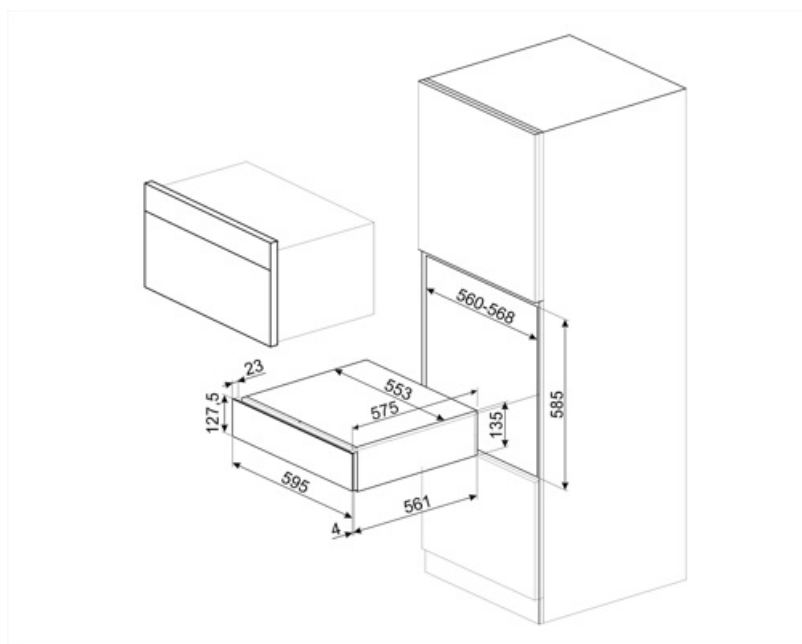
Material da base de apoio	Aço inox 304	Válvula solenóide de segurança anti refluxo de óleo	Sim
Material da tampa	Vidro temperado	Ciclo da bomba desumidificadora	automático
Abertura da tampa	65° +/- 3°	Largura da barra de selagem	260 mm
Dispositivo de estabilização para gavetas	Sim	Barra de selagem removível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



KIT663C



KIT663X



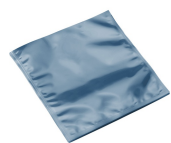
LIFEBOX

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.