

# CPV315X

Famille	Tiroir
Hauteur commerciale	14 cm
Type	Sous vide
Vitality system	Oui







## Esthétique

Esthétique	Classica	Type d'acier	Brossé
Couleur	Inox	Logo	Sérigraphié
Finition	Anti-trace	Position du logo	Interne
Matériau	Inox		







## Commandes

Type de commandes	Commandes tactiles
-------------------	--------------------

## Programmes / Fonctions

Cycle de mise sous vide	
Cycle mise sous vide externe	
Fonction Chef	
Soudure	

## Technologie

     	Dispositif d'ouverture Push-pull	Electrovanne de sécurité anti-reflux de l'huile	Oui
	Matériau de la base Inox 304		
	Matériau du couvercle Verre trempé avec cadre		

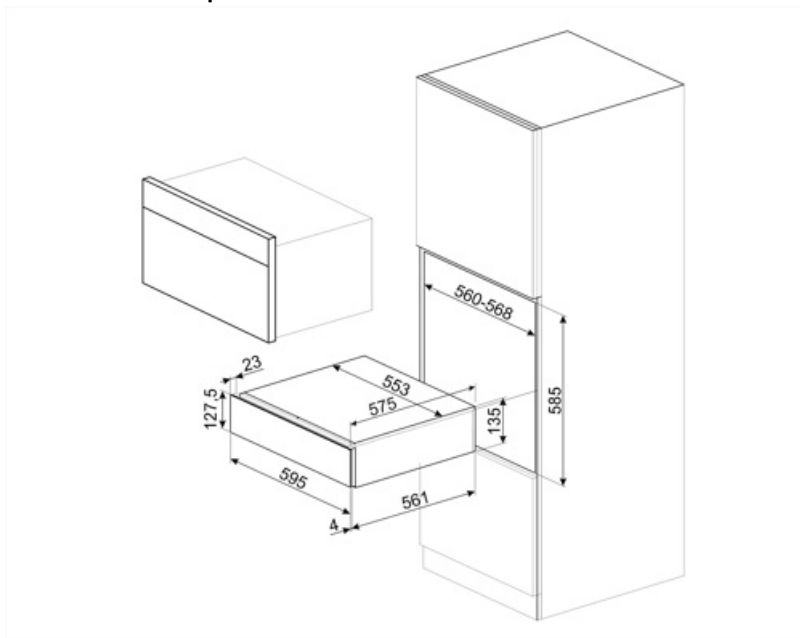
<b>Ouverture couvercle</b>	65° +/- 3°	<b>Cycle déshumidification pompe</b>	Oui, automatique
<b>Dispositif de stabilisation du tiroir</b>	Oui	<b>Longueur de la barre de soudure</b>	260 mm
<b>Sortie maximum du tiroir</b>	453 +/- 2 mm	<b>Barre de soudure amovible</b>	Oui
<b>Poids maximum</b>	15 kg	<b>Type de soudure</b>	Double phase
<b>Charge maxi autorisée sur le tiroir</b>	48 kg	<b>Durée cycle de mise sous vide</b>	1' - 1'20"
<b>Capacité</b>	6,5 l	<b>Vide final obtenu</b>	2-10 millibar (99,9%)
<b>Débit pompe</b>	4 m <sup>3</sup> /h	<b>Capteur de vide</b>	Oui, précision 10 mbar
		<b>Accessoires fournis</b>	Sachets pour conservation aliments sous vide, Sachets pour cuisson sous vide

## Raccordement électrique

<b>Type de prise</b>	(F;E) Schuko	<b>Tension</b>	220-240 V
<b>Puissance nominale</b>	240 W	<b>Fréquence</b>	50-60 Hz
<b>Intensité</b>	1 A		

## Informations logistiques

<b>Largeur du produit</b>	597 mm	<b>Hauteur du produit</b>	135 mm
<b>Profondeur du produit</b>	570 mm		



---

## Accessoires Compatibles

---



### LIFEBOX

Kit de 3 bocaux pour la mise sous vide  
Option pour tiroirs sous vide CPV



### VBA1












Kit de 50 sachets pour la cuisson  
d'aliments sous vide, dimensions 20 x  
30 cm Option pour tiroirs sous vide  
CPV



### VBA2

Kit de 50 sachets pour la cuisson  
d'aliments sous vide, dimensions 25 x 35  
cm Option pour tiroirs sous vide CPV

## Symbols glossary

-  La fonction Chef alterne entre les cycles de compression et de décompression et permet d'accélérer des opérations telles que la marinade, la maturation et l'infusion, qui prendraient autrement beaucoup de temps.
-  Sacs de stockage sous vide. Ces sacs peuvent résister à des températures comprises entre -25°C et +70°C (pendant 2 heures) ou 100°C (pendant 15 minutes). Convient pour le stockage dans le cellier, le réfrigérateur et le congélateur ne peut pas être utilisé pour la cuisson sous vide.
-  Le dispositif de stabilisation du tiroir le maintient ouvert pendant son utilisation, empêchant sa fermeture accidentelle.
-  La fonction de vide dans le récipient vous permet de créer un vide dans des récipients en verre ou en plastique en choisissant parmi trois niveaux différents. N'utilisez que des récipients sous vide certifiés qui conviennent à une utilisation sous vide et qui résistent à un vide poussé de 99 %.
-  Le capteur de vide absolu garantit que le vide maximum est atteint par rapport au niveau de vide réglé. Si la valeur n'est pas atteinte, le sachet n'est pas scellé.
-  L'appareil effectue une soudure biphasée qui permet de sceller aussi des sacs gras et/ou sales.
-  Anti-traces : Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inox empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.
-  La fonction vide en sachet permet de créer le vide dans les sachets en choisissant parmi trois niveaux différents. On peut également sélectionner le niveau 0 lorsque on veut que la machine se contente de sceller.
-  Sachets de cuisson sous vide. Ces sachets résistent à une température maximale de 85°C (pendant 75 heures), 100°C (pendant 4 heures) ou 121°C (pendant 30 minutes). Convient pour le stockage dans le cellier et le réfrigérateur ne peut pas être conservé dans le congélateur.
-  Le réglage du niveau de vide maximal en sachet ou dans un récipient atteint un niveau de vide de 99,9%.
-  L'appareil permet de régler trois niveaux d'étanchéité différents. En réglant le niveau maximum, il est possible de sceller plusieurs sachets en même temps en un seul cycle sans qu'ils ne collent les uns aux autres.

## Benefit (TT)

---

### **Ouverture Push-Pull**

D'une simple pression, le tiroir s'ouvre et se referme en le repoussant.

### **Cycles de conservation**

3 cycles de conservation (délicat, conservation, sous vide)

### **Mise sous vide**

3 niveaux de mise sous vide (délicat, moyen, fort)

### **Fonction Chef**

Marinades et infusions parfaites grâce à la fonction Chef

### **Vitality System**

L'utilisation combiné du four vapeur, de la cellule de refroidissement et de réchauffage et du tiroir de mise sous vide permet de préserver les caractéristiques du produit et de maximiser la saveur.