CPV315X

Família	Gaveta
Altura comercial	14 cm
Tipo	Vácuo
Sistema de Vitalidade	Sim



Design

Design	Classica	**Tipo de aço inox**	Escovado
Cor	Aço inox	**Logótipo**	Logótipo serigrafado
Acabamentos	Antidedadas	**Localização do logótipo**	Logótipo no interior
Material	Aço inox		

Comandos

Comandos	Touch Control

Programa/ Funções

Vácuo em sacos	
Vácuo em caixas com tampa	
Função Chef	
Selagem	

Especificações técnicas

Sistema de abertura	push-pull	**Válvula solenóide de segurança anti refluxo de óleo**	Sim
Material da base de apoio	Aço inox 304		
Material da tampa	Vidro temperado		

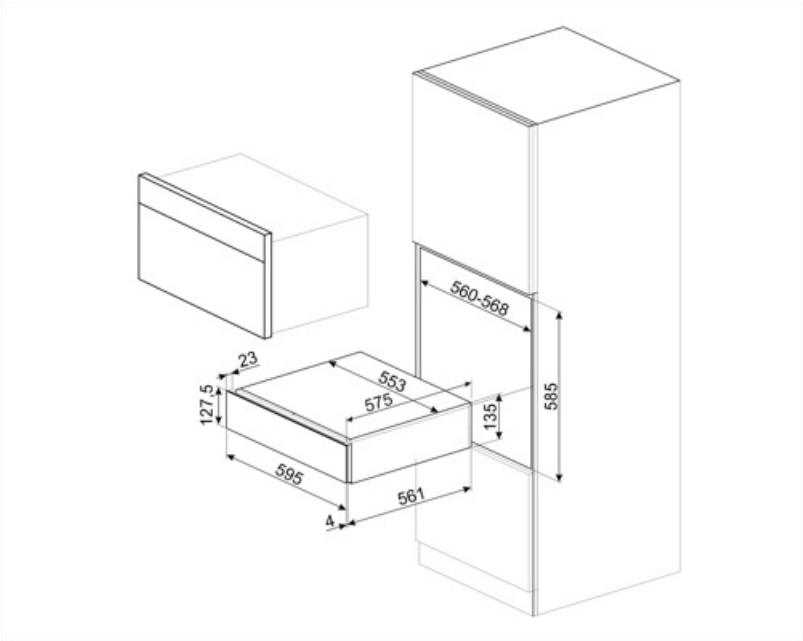
Abertura da tampa	65° +/- 3°
Dispositivo de estabilização para gavetas	Sim
Drawer maximum protrusion	453 +/- 2 mm
Peso máximo dentro da gaveta	15 kg
Peso máximo suportado pela gaveta	48 kg
Capacidade	6,5 l
Fluxo da bomba	4 m³/h
Ciclo da bomba desumidificadora	automático
Largura da barra de selagem	260 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

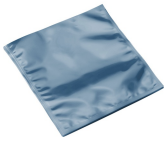


Acessórios Compatíveis



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.



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.



Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.



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.