

# CPV115B3

|                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| Família               | Gaveta          |
| Altura comercial      | 14 cm           |
| Utilização            | Gaveta de vácuo |
| Sistema de Vitalidade | Sim             |



## Design

|             |                    |                         |                      |
|-------------|--------------------|-------------------------|----------------------|
| Design      | Linea              | Material                | Vidro                |
| Cor         | Preto              | Logótipo                | Logótipo serigrafado |
| Acabamentos | Vidro Neptune Grey | Localização do logótipo | Logótipo no interior |

## Comandos

|          |                        |
|----------|------------------------|
| Comandos | Comandos Touch Control |
|----------|------------------------|

## Programas / 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                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |  |

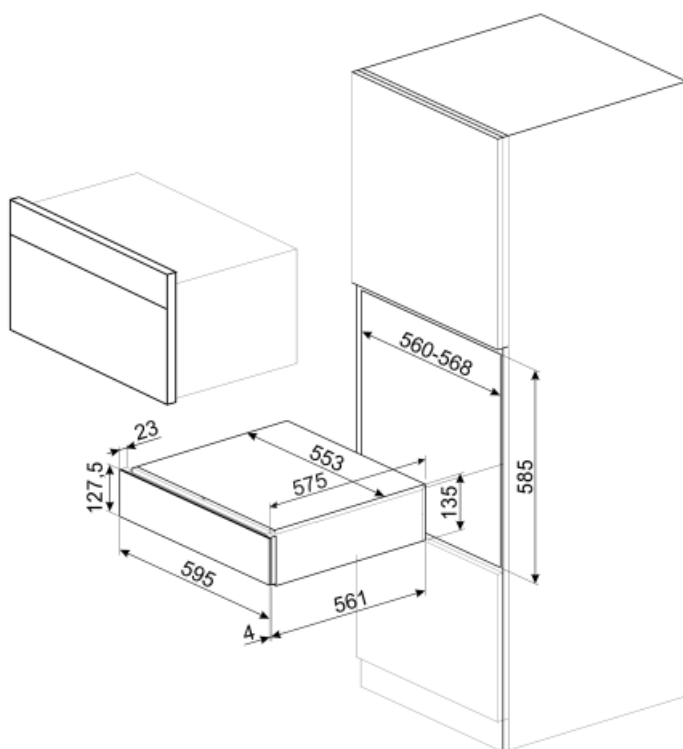
|                                           |              |                                 |                                                            |
|-------------------------------------------|--------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Abertura da tampa                         | 65° +/- 3°   | Ciclo da bomba desumidificadora | automático                                                 |
| Dispositivo de estabilização para gavetas | Sim          | Largura da barra de selagem     | 260 mm                                                     |
| Drawer maximum protrusion                 | 453 +/- 2 mm | Barra de selagem removível      | Sim                                                        |
| Peso máximo dentro da gaveta              | 15 kg        | Tipo de selagem                 | Dupla face                                                 |
| Peso máximo suportado pela gaveta         | 48 kg        | Duração do ciclo de conservação | 1' - 1'20"                                                 |
| Capacidade                                | 6,5 l        | Extração de ar                  | 2-10 millibar (99,9%)                                      |
| Fluxo da bomba                            | 4 m³/h       | 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 | 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 |        |        |



---

## Not included accessories

---



### VBA01

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



### VBA02

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