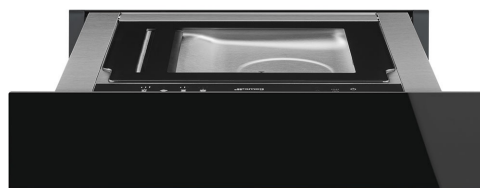


# CPV615NR

Familia de produse	Sertar
Înălțime comercială	15 cm
Tip	Sous-vide
Sistem de vitalitate	Da



## Estetică

Estetică	Dolce Stil Novo	Tip sticlă	Eclipsă
Culoare	Negru	Panou frontal	Cu bandă orizontală
Finisaj	Negru lucios	Logo	Silk screen
Finisarea componentelor	Cupru	Logo position	Inside
Material	Sticlă		

## Comenzi

Tip de setare de control Controlul tactil

## Programe/funcții

Ciclul de conservare



Vid în ciclul recipientului



Funcția Bucătar



Reglarea intensității sudurii



## Caracteristici tehnice



Mecanism de deschidere Împinge-Trage  
Material de bază Oțel inoxidabil 304

Debitul pompei 4 m<sup>3</sup>/h

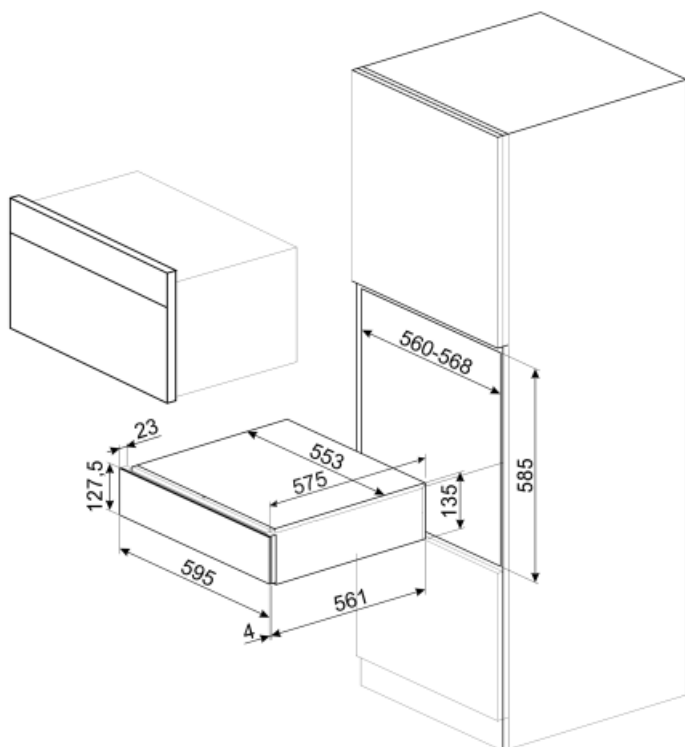
Material capac	Sticlă călită cu cadru	Electrovalvă de siguranță reflux anti-ulei	Da
Deschiderea capacului	65° +/- 3°	Ciclul pompei de dezumidificare	Da, automat
Dispozitiv stabilizare sertar	Da	Activarea lungimii barei de vid	260 mm
Proeminența maximă a sertarului	453 +/- 2 mm	Bară de vid detașabilă	Da
Greutate maximă admisă	15 kg	Tip sudură	Fază dublă
Greutatea maximă de încărcare a sertarului	48 kg	Aspirator accesibil	2-10 milibari (99,9 %)
Capacitate	6,5 l	Senzor vid	Da, precizie 10 mbar
		Accesorii incluse	Pungi V 20x30, Pungi V 25x35

## Conexiune electrică

Ștecher	(F; E) Schuko	Tensiune (V)	220-240 V
Putere nominală	240 W	Frecvență (Hz)	50-60 Hz
Curent	1 A		

## Informațiile logistice

Lățime (mm)	597 mm	Înălțime produs (mm)	135 mm
Adâncime (mm)	570 mm		



## Not included accessories

---



### **VBAG1**

Saci pentru gătit sous-vide și conservare, 20x30, 50 bucăți



### **VBAG2**











Saci pentru gătit sous-vide și conservare, 25x35, 50 bucăți



### **LIFEBOX**

Set de 3 recipiente pentru sertarul de vid

## Symbols glossary (TT)

- |  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|    | Funcția Chef alternează ciclurile de compresie și decompresie și accelerează unele operațiuni, cum ar fi marinada sau infuzia, care altfel ar necesita mult timp.   |    | Conservarea pungilor vidate. Aceste pungi suportă temperaturi de la -25 °C la 70 °C (timp de 2 ore) sau 100 °C (timp de 15 minute). Potrivit pentru cămară, frigider și congelator, acestea nu pot fi utilizate pentru gătit în vid.    |
|    | Funcția de vid în sac garantează crearea de vid în saci, alegând dintre cele trei niveluri. De asemenea, este posibil să setați nivelul 0 pentru a sigila sacul fără a crea vidul.  |    | Dispozitivul de stabilizare menține sertarul deschis atunci când este utilizat, evitând închiderea accidentală a acestuia.  |
|    | Saci de gătit Sous-vide. Aceste pungi suportă o temperatură maximă de 85 °C (timp de 75 de ore), 100 °C (timp de 4 ore) sau 121 °C (timp de 30 de minute). Potrivit pentru depozitarea în cămară și frigider, acestea nu pot fi depozitate în congelator. |    | Funcția de vid în recipient garantează crearea de vid în recipiente de sticlă sau plastic alegând dintre trei niveluri diferite. Utilizați numai recipiente certificate adecvate pentru vid și capabile să reziste la un vid de 99,9 %. |
|    | Setând cel mai înalt nivel de vid în sac/recipient, se atinge un vid de 99,9 %.   |    | Senzorul de vid garantează atingerea vidului maxim conectat la nivelul setat. Dacă valoarea nu este atinsă, punga nu este sigilată.   |
|  | Mașina poate fi setată la trei niveluri diferite de etanșare. Setarea nivelului maxim este posibilă pentru a sigila mai multe pungi în același timp, cu un ciclu unic.  |  | Mașina efectuează o sudură cu fază dublă, care garantează etanșarea sacilor murdari și uleioși.   |

## **Benefit (TT)**

---

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

With a simple push, the drawer opens and then closes again by pushing it back.

### **Vitality System**

The combined use of the steam oven, blast chiller and vacuum drawer allows the preservation of product characteristics and maximum flavour enhancement

### **Preservation cycle**

3 preservation cycles (delicate, preservation, sous vide)

### **Vacuum in container cycle**

3 vacuum levels (delicate, medium, strong)

### **Chef function**

Perfect marinades and infusions thanks to Chef mode