

CPV115B3

Famiglia Cassetto Altezza commerciale 14 cm **Tipologia** Sous-vide Sì Vitality system



Estetica

Materiale Estetica Linea Vetro Serigrafato Colore Nero Logo Finitura Neptune Grey Posizione logo Interno

Comandi

Tipo di dispositivi di Touch control regolazione comandi

Programmi / Funzioni

Ciclo conservazione

Ciclo vuoto in contenitore

Funzione Chef

Saldatura

Caratteristiche Tecniche



Meccanismo di apertura Push-pull Materiale base

d'appoggio Materiale coperchio

Acciaio inox 304

Elettrovalvola di sicurezza anti reflusso olio

Sì

Vetro temprato con cornice

SMEG SPA 13/12/2025



65° +/- 3° Apertura coperchio Dispositivo Sì

stabilizzazione cassetto

Sporgenza cassetto in 453 +/- 2 mm

lavoro

Peso massimo inseribile 15 kg Carico massimo 48 kg

sostenibile dal corpo del

cassetto

6,5 I Capacità Portata pompa 4 m³/h Ciclo deumidificazione

pompa

Lunghezza barra

saldante

Barra saldante

removibile

Tipo di saldatura **Durata** ciclo

conservazione

Vuoto finale raggiunto Sensore vuoto assoluto

Accessori inclusi

Sì, automatico

260 mm

Sì

Doppia fase 1' - 1'20"

2-10 millibar (99,9%)

Sì, accuratezza 10 mbar Buste 20x30 V-Bag, Buste

25x35 V-Bag

Collegamento Elettrico

Spina (F;E) Schuko Tensione (V) 220-240 V Potenza nominale 240 W Frequenza Hz 50-60 Hz

Informazioni Logistiche

Larghezza del prodotto 597 mm

(mm)

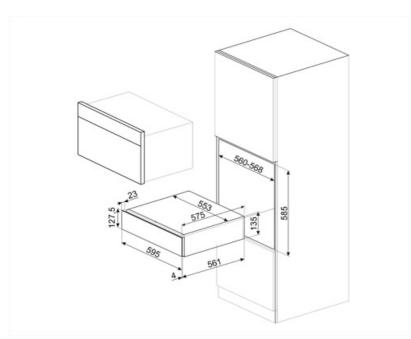
Corrente

Profondità del prodotto 570 mm

(mm)

Altezza del Prodotto (mm)

135 mm



1 A

SMEG SPA 13/12/2025



Accessori Compatibili



LIFEBOX

Set da 3 contenitori per il cassetto sottovuoto (vuoto in contenitore)



VBAG1

Buste per la cottura e conservazione sottovuoto, 20x30, 50 pezzi





Buste per la cottura e conservazione sottovuoto, 25x35, 50 pezzi

SMEG SPA 13/12/2025



Prodotti alternativi

CPV115G

Colore: Neptune Grey



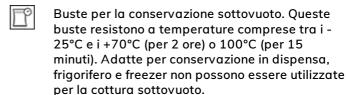
SMEG SPA 13/12/2025



Glossario simboli

| 0 | La funzio | ne Che |
|---|-----------|--------|
| | _ | |

La funzione Chef alterna cicli di compressione e decompressione e permette di velocizzare operazioni, come la marinatura, frollatura e infusione, che altrimenti richiederebbero molto tempo.



La funzione vuoto in busta permette di creare il vuoto in buste per il sottovuoto scegliendo tra tre diversi livelli. È possibile selezionare anche il livello 0 quando si vuole la macchina effettui solo la sigillatura.

Il dispositivo di stabilizzazione del cassetto permette di mantenere il cassetto aperto quando in uso, evitando chiusure accidentali dello stesso.

Buste per la cottura sottovuoto. Queste buste resistono a una temperatura massima di 85°C (per 75 ore), 100°C (per 4 ore) o 121°C (per 30 minuti). Adatte per conservazione in dispensa e frigorifero non possono essere conservate in freezer.

La funzione vuoto in contenitore permette di creare il vuoto in contenitori in vetro o plastica scegliendo tra tre diversi livelli. Utilizzare solo contenitori certificati adatti per il sottovuoto e che resistano ad un vuoto spinto al 99%.

Impostando il livello massimo di vuoto in busta o in contenitore viene raggiunto un livello di vuoto pari al 99,9%.

Il sensore di vuoto assoluto garantisce il raggiungimento del vuoto massimo in relazione al livello di sottovuoto impostato. Se il valore non viene raggiunto, la busta non viene sigillata.

La macchina permette di impostare tre diversi livelli di sigillatura. Impostando il livello massimo è possibile sigillare più buste contemporaneamente con un unico ciclo senza che queste si attacchino l'una all'altra. La macchina effettua una saldatura a doppia fase che permette di sigillare anche sacchetti unti e/o sporchi.

SMEG SPA 13/12/2025