

CPV115G

Семейство продуктов Коммерческая высота

Тип

Vitality system

Выдвижной ящик

14 cm

Вакууматор

Да



Эстетика

Эстетика Linea

Цвет Neptune Grey **Отделка** Черный

Материал дверцы

Стекло

Логотип Шелкография **Расположение логотипа** Внутренний

Управление

Тип управления Touch Control

Программы/ функции

Степень вакуумирования



Вакуумирование в контейнере



Функции приготовления



Запаивание

Технические характеристики













Механизм открывания Материал основания

Материал основания Материал крышки Открывание крышки Push-pull

нержавеющая сталь 304 Закаленное стекло с рамкой

65° +/- 3°

Предохранительный электромагнитный клапан с обратным потоком масла

Да

Цикл осушения помпы Да, ак

Да, автоматический



Устройство Да стабилизации прибора

Максимальный выступ

выдвижного ящика

Максимально допустимый вес

Максимальная нагрузка 48 кг

на прибор

Объем Мощность помпы Длина запаивающей планки вакууматора

Съемная верхняя

панель

Тип запаивания Продолжительность

цикла консервации

Достижимый вакуум Датчик уровня вакуума

Аксессуары в комплекте

260 мм

Да

Двухфазное

1' - 1'20"

2-10 мбар (99,9%) Да, точность 10 мбар Пакеты для хранения LifeBags, Пакеты V-Cook

для приготовления Sous-

Vide

Электрическое подключение

Тип электрической

(F;E) Schuko

453 +/- 2 MM

15 кг

6.5 л

4 мз/ч

вилки

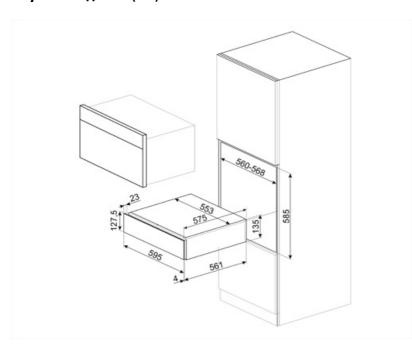
Номинальная мощность 240 Вт Сила тока 1 A

Напряжение Частота тока 220-240 B 50-60 Гц

Логистическая информация

Ширина изделия (мм) 597 мм Глубина изделия (мм) 570 мм Высота продукта (мм)

135 мм



SMEG SPA 19.12.2025



Совместимые Аксессуары



LIFEBOX

Набор из 3 контейнеров для вакууматора



VBAG1

Пакеты для приготовления и хранения sous-vide, 20x30, 50 шт.

VBAG2



Пакеты для приготовления и хранения sous-vide, 25x35, 50 шт.

SMEG SPA 19.12.2025



Alternative products

CPV115B3

Цвет: Черный



SMEG SPA 19.12.2025



Symbols glossary

	Φ
_	л

Функция Chef чередует циклы сжатия и декомпрессии и ускоряет некоторые операции, такие как маринад или настой, которые в противном случае потребовали бы много времени.



Пакеты для вакуумного хранения. Эти пакеты выдерживают температуры от -25°C до 70°C (в течение 2 часов) или 100°C (в течение 15 минут). Подходят для хранения в кладовой, холодильнике и морозильной камере, их нельзя использовать для приготовления в вакууме.



Функция вакуумирования в пакете гарантирует создание вакуума на выбор из трех уровней. Также можно установить уровень 0, чтобы запечатать пакет без создания вакуума.



Стабилизирующее устройство поддерживает выдвижной ящик открытым при использовании, предотвращая его случайное закрывание.



Пакеты для приготовления Sous-vide. Эти пакеты выдерживают максимальную температуру 85°С (в течение 75 часов), 100°С (в течение 4 часов) или 121°С (в течение 30 минут). Подходят для хранения в кладовой и холодильнике, их нельзя хранить в морозильной камере.



Функция вакуумирования в контейнере гарантирует создание вакуума в стеклянных или пластиковых контейнерах на трех различных уровнях. Используйте только сертифицированные контейнеры, подходящие для вакуума и способные противостоять вакууму 99,9%.



При установке самого высокого уровня вакуума в пакете/ контейнере, достигается уровень вакуума 99,9%.



Датчик вакуума гарантирует достижение максимального вакуума, связанного с заданным уровнем. Если значение не достигнуто, пакет не запечатывается.



Прибор можно настроить на три разных уровня запаивания. Установка максимального уровня позволяет запаять больше пакетов одновременно с помощью уникального цикла.



Вакууматор выполняет двухфазную сварку, что гарантирует герметичность также загрязненных и замасленных пакетов.

SMEG SPA 19.12.2025