

CPV315X

Famille Tiroir Hauteur commerciale 14 cm Sous vide Vitality system Oui



Esthétique

Esthétique Classica Couleur Inox **Finition** Anti-trace Matériau Inox

Type d'acier Brossé Sérigraphié Logo Position du logo Interne

Commandes

Type de commandes Commandes tactiles

Programmes / Fonctions

Cycle de mise sous vide

Cycle mise sous vide externe

Fonction Chef

Soudure







Technologie













Dispositif d'ouverture Matériau de la base Matériau du couvercle

Push-pull Inox 304

Verre trempé avec cadre

Electrovanne de sécurité Oui anti-reflux de l'huile

SMEG SPA 22/11/2025



65° +/- 3° Ouverture couvercle Dispositif de Oui stabilisation du tiroir

Sortie maximum du 453 +/- 2 mm tiroir

Poids maximum Charge maxi autorisée

sur le tiroir 6,5 I Capacité Débit pompe 4 m³/h Cycle déshumidification Oui, automatique pompe

Longueur de la barre de 260 mm soudure

Barre de soudure amovible

Type de soudure Durée cycle de mise sous vide

Vide final obtenu Capteur de vide Accessoires fournis

Oui

Double phase 1' - 1'20"

2-10 millibar (99,9%) Oui, précision 10 mbar Sachets pour conservation aliments sous vide, Sachets pour cuisson sous vide

Raccordement électrique

Type de prise (F;E) Schuko Puissance nominale 240 W Intensité 1 A

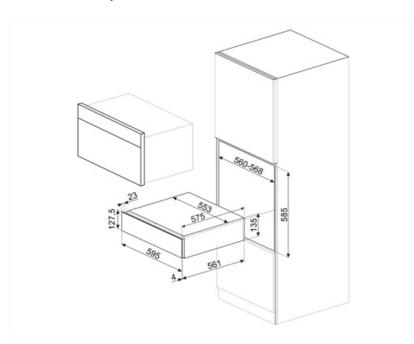
15 kg

48 kg

Tension 220-240 V Fréquence 50-60 Hz

Informations logistiques

Largeur du produit 597 mm Profondeur du produit 570 mm Hauteur du produit 135 mm



SMEG SPA 22/11/2025



Accessoires Compatibles



LIFEBOX

Kit de 3 bocaux pour la mise sous vide Option pour tiroirs sous vide CPV



VBAG1

Kit de 50 sachets pour la cuisson d'aliments sous vide, dimensions 20 x 30 cm Option pour tiroirs sous vide CPV

VBAG2



Kit de 50 sachets pour la cuisson d'aliments sous vide, dimensions 25 x 35 cm Option pour tiroirs sous vide CPV

SMEG SPA 22/11/2025



Symbols glossary



La fonction Chef alterne entre les cycles de compression et de décompression et permet d'accélérer des opérations telles que la marinade, la maturation et l'infusion, qui prendraient autrement beaucoup de temps.



Sacs de stockage sous vide. Ces sacs peuvent résister à des températures comprises entre - 25°C et +70°C (pendant 2 heures) ou 100°C (pendant 15 minutes). Convient pour le stockage dans le cellier, le réfrigérateur et le congélateur ne peut pas être utilisé pour la cuisson sous vide.



Le dispositif de stabilisation du tiroir le maintient ouvert pendant son utilisation, empêchant sa fermeture accidentelle.



La fonction de vide dans le récipient vous permet de créer un vide dans des récipients en verre ou en plastique en choisissant parmi trois niveaux différents. N'utilisez que des récipients sous vide certifiés qui conviennent à une utilisation sous vide et qui résistent à un vide poussé de 99 %.



Le capteur de vide absolu garantit que le vide maximum est atteint par rapport au niveau de vide réglé. Si la valeur n'est pas atteinte, le sachet n'est pas scellé.



L'appareil effectue une soudure biphasée qui permet de sceller aussi des sacs graisseux et/ou sales



Anti-traces: Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inox empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.



La fonction vide en sachet permet de créer le vide dans les sachet en choisissant parmi trois niveaux différents. On peut également sélectionner le niveau 0 lorsque on veut que la machine se contente de sceller.



Sachets de cuisson sous vide. Ces sachets résistent à une température maximale de 85°C (pendant 75 heures), 100°C (pendant 4 heures) ou 121°C (pendant 30 minutes). Convient pour le stockage dans le cellier et le réfrigérateur ne peut pas être conservé dans le congélateur.



Le réglage du niveau de vide maximal en sachet ou dans un récipient atteint un niveau de vide de 99,9%.



L'appareil permet de régler trois niveaux d'étanchéité différents. En réglant le niveau maximum, il est possible de sceller plusieurs sachets en même temps en un seul cycle sans qu'elles ne collent les unes aux autres.

SMEG SPA 22/11/2025