

# **CPV315X**

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

Vitality system



### Estetica

Tipo Inox Satinato Estetica Classica Colore Acciaio Inox Logo Serigrafato Finitura Posizione logo Antimpronta Interno Materiale

### Comandi

Tipo di dispositivi di Touch control regolazione comandi

Inox

## Programmi / Funzioni

Ciclo conservazione Ciclo vuoto in contenitore

**Funzione Chef** 

Saldatura







## Caratteristiche Tecniche



Elettrovalvola di sicurezza anti reflusso olio

Sì

**SMEG SPA** 03/12/2025



Materiale base Acciaio inox 304 Ciclo deumidificazione Sì, automatico d'appoggio pompa Materiale coperchio Vetro temprato con cornice Lunghezza barra 260 mm saldante 65° +/- 3° Apertura coperchio Barra saldante Sì Dispositivo removibile stabilizzazione cassetto Tipo di saldatura Doppia fase Sporgenza cassetto in 453 +/- 2 mm lavoro Durata ciclo 1' - 1'20" conservazione Peso massimo inseribile 15 kg Vuoto finale raggiunto 2-10 millibar (99,9%) Carico massimo 48 kg sostenibile dal corpo del Sensore vuoto assoluto Sì, accuratezza 10 mbar cassetto Accessori inclusi Buste 20x30 V-Bag, Buste Capacità 6,5 I 25x35 V-Bag Portata pompa 4 m<sup>3</sup>/h

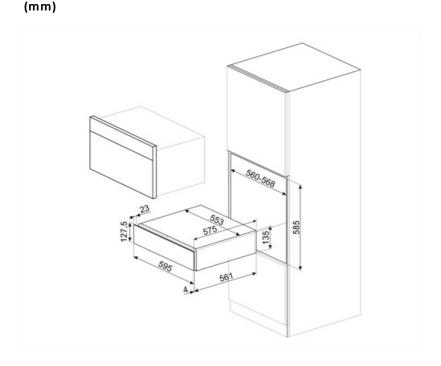
## Collegamento Elettrico

Spina(F;E) SchukoTensione (V)220-240 VPotenza nominale240 WFrequenza Hz50-60 HzCorrente1 A

## Informazioni Logistiche

Larghezza del prodotto 597 mm Altezza del Prodotto 135 mm (mm)

Profondità del prodotto 570 mm



SMEG SPA 03/12/2025



## 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 03/12/2025



#### Glossario simboli



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.



Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.



Buste per la conservazione sottovuoto. Queste buste resistono a temperature comprese tra i - 25°C e i +70°C (per 2 ore) o 100°C (per 15 minuti). Adatte per conservazione in dispensa, frigorifero e freezer non possono essere utilizzate per la cottura sottovuoto.



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 03/12/2025