

# CPV315X

Família Gaveta Altura comercial 14 cm Utilização Vácuo Sistema de Vitalidade Sim



## Design

Tipo de aço inox Classica Design Escovado

Logótipo Cor Aço inox Logótipo serigrafado Localização do logótipo Logótipo no interior **Acabamentos** Antidedadas Material Aço inox

### **Comandos**

Comandos **Touch Control** 

## Programa/ Funções

Vácuo em sacos

Vácuo em caixas com tampa

Função Chef

Selagem









## Especificações técnicas













Sistema de abertura Material da base de

Material da tampa

apoio

push-pull Aço inox 304

Vidro temperado

Válvula solenóide de segurança anti refluxo

Sim

de óleo

**SMEG SPA** 27/11/2025



65° +/- 3° Abertura da tampa Dispositivo de Sim

estabilização para gavetas

Drawer maximum protrusion

Peso máximo dentro da gaveta

Peso máximo suportado 48 kg

pela gaveta Capacidade Fluxo da bomba

453 +/- 2 mm

15 kg

6,5 I 4 m<sup>3</sup>/h Ciclo da bomba desumidificadora

Largura da barra de selagem

Barra de selagem removível

Tipo de selagem Duração do ciclo de conservação

Sensor de vácuo

Extração de ar 2-10 millibar (99,9%) Sim, precisão de 10 mbar Acessórios incluídos Sacos para sous vide 20x30cm, Sacos para sous

vide 25x35cm

automático

260 mm

Dupla face

1' - 1'20"

Sim

Ligação elétrica

Ficha elétrica Potência elétrica

nominal

Corrente (Amperes)

(F;E) Schuko

240 W

1 A

Tensão (Volts) Frequência (Hz) 220-240 V 50-60 Hz

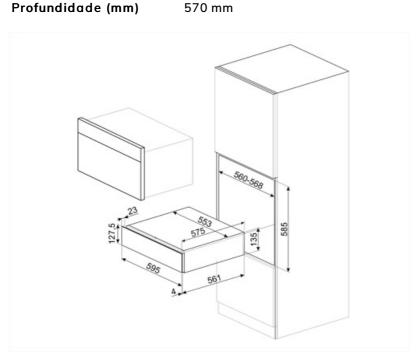
Dados de logística

Largura 597 mm

570 mm

Altura

135 mm



**SMEG SPA** 27/11/2025



## Acessórios Compatíveis



#### **LIFEBOX**

ldeal para conservação e congelação. Para gaveta de vácuo.



#### VBAG1

Para conservação e congelação. Para gaveta de vácuo e cozinha sous vide na vaporeira.

### VBAG2



Para conservação e congelação. Para gaveta de vácuo e cozinha sous vide na vaporeira.

SMEG SPA 27/11/2025



### Symbols glossary

)	
8 2	
1	ı

A função Chef alterna os ciclos de compressão e descompressão de algumas operações, como marinadas ou infusões, que de outra forma exigiram muito tempo.



Aço inox à prova de dedadas, mantém o inox com uma aparência sempre limpa.



Sacos para conservação: resistem a temperaturas de -25°C a 70°C (por 2 horas) ou 100°C (por 15 minutos). Adequados para armazenar alimentos na despensa, frigorífico ou congelador, eles não podem ser usados para cozinhar a vácuo.



A função de vácuo garante a criação de vácuo nos sacos, em 3 níveis. Também é possível definir o nível 0 para selar o saco sem criar vácuo.



Estabilização: mantém a gaveta aberta quando em uso, para evitar que se feche acidentalmente.



Sacos Sous-vide: Estes sacos suportam uma temperatura máxima de 85°C (durante 75h), 100°C (durante 4h) ou 121°C (durante 30 min). Adequados para guardar alimentos no frigorifico ou despensa, não podem ir ao congelador.



Vácuo na caixa: esta função assegura a criação de vácuo em recipientes de vidro ou plástico, escolhendo entre três níveis diferentes. Use apenas recipientes certificados adequados para o vácuo e capazes de resistir a um vácuo de 99,9%.



Níveis de vácuo: o vácuo pode ser feito a 3 níveis, o Delicado, o Médio e o Máximo. Este último, atinge um nível de vácuo de 99,9%



Sensor de vácuo: garante que os alimentos são conservados com a quantidade de vácuo solicitada, dependendo do nível escolhido.



Intensidade da selagem: a gaveta de vácuo pode selar embalagens em 3 níveis de intensidade. É possível definir o nível máximo para selar vários sacos em simultâneo, num ciclo único.



Selagem dupla: a gaveta de vácuo faz selagem dupla para garantir a vedação de sacos sujos e com gordura.

SMEG SPA 27/11/2025