

CPV315X

Сімейство продуктів Комерційна висота Тип продукту Vitality system Підігрівач посуду 14 см Вакууматор Так



Естетика

Естетика Колір Оздоблення Матеріал Classica

Нержавіюча сталь Захист від відбитків пальців

Нержавіюча сталь

Тип нержавіючої сталі Матова **Логотип** Серіографія **Розташування логотипу** Внутрішнє

Управління

Тип управління

Сенсорне управління

Программы/ функции

Степень вакуумирования

Вакуумирование в контейнере

Функции приготовления

Запаивание







Технічні характеристики













Механізм відкривання Матеріал основи Матеріал кришки Push pull Нержавеющая сталь 304 Закаленное стекло с рамкой Предохранительный электромагнитный клапан с обратным потоком масла

Так

SMEG SPA



65° +/- 3° Открывание крышки **Устройство** Так

стабилизации прибора

Максимальный выступ 453 +/- 2 MM

выдвижного ящика

Максимально допустима 15 кг

48 кг Максимальна вага

навантаження на

прилад

Об`єм 6,5 л Мощность помпы 4 мз/ч Цикл осушения помпы

Длина запаивающей планки вакууматора

Съемная верхняя

панель

Тип запаивания Продолжительность цикла консервации

Достижимый вакуум Датчик уровня вакуума Аксесуари в комплекті

Да, автоматический

260 мм

Так

Двухфазное

1' - 1'20"

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

LifeBags, Пакеты V-Cook для приготовления Sous-

Vide

Електричне підключення

Тип електричної вилки Номінальна потужність

(кВт)

Сила струму (А)

(F;E) Schuko

240 BT

1 A

Напруга (В)

Частота струму (Гц)

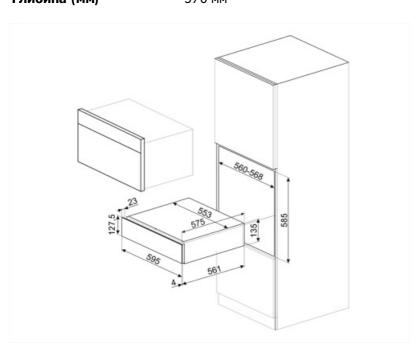
220-240 B 50-60 Гц

Логістична інформація

Ширина (мм) 597 мм Глибина (мм) 570 мм

Висота (мм)

135 мм



SMEG SPA 16.12.2025



Compatible Accessories



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 16.12.2025



Symbols glossary



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



Нержавеющая сталь с защитой от отпечатков пальцев: защита от отпечатков пальцев сохраняет внешний вид нержавеющей стали.



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 16.12.2025