

# CPV615NR

Produktfamilie Schublade Produkthöhe 14 cm

**Produkttyp** Vakuumierschublade Sous-Vide

Vitality System



#### Ästhetik

Material

Ästhetik Dolce Stil Novo Eclipse-Schwarzglas Glasart **Farbe** 1 horizontales Profil Schwarz Verblendung der

Schubladenfront Oberfläche Schwarz-Hochglanz

Siebdruck Markenlogo Verzierung der Kupfer Komponenten Position des Intern Markenlogos

#### **Bedienelemente**

**Bedienungsart** Touch

## Programme / Funktionen

Vakuumierung

Vakuumierung im Behälter

Chefkoch - Funktion

Glas

Verschweißen



Schubladenöffnung

Push-Pull-Öffnung (grifflos)

**SMEG SPA** 01.11.2025



Schublade auf Teleskop-Vollauszug

Material der

Verschlussabdeckung

Max. Öffnungswinkel

der

Verschlussabdeckung Schubladen-Stabilisator Ja

Max. Ausladung der

Schublade

Max. Tragkraft der

Schublade

Max. Tragkraft des

Gehäuses

**Nutzbares** Schubladenvolumen

**Pumpenleistung** 

Edelstahl

Sicherheitsglas mit Rahmen

65° +/- 3°

453 mm +/- 2 mm

15 kg

48 kg

6.5 I

4 m<sup>3</sup>/h

Sicherheitsventil und Öl- Ja

Rücksaugschutz für max. Hygiene

Trocknung der

Vakuumierpumpe

Länge der Schweißleiste 260 mm Herausnehmbare Ja

Schweißleiste

Art der Verschweißung

Max. Vakuumierdauer Max. Vakuumierleistung

Vakuumier-Sensor Serienzubehör

Doppelt 1'-1'20"

Automatisch

2-10 mbar (99,9%) Ja, Genauigkeit 10 mbar

Vakuumierbeutel für

Konservierung,

Vakuumierbeutel für Sous-

Vide-Cooking

#### **Elektrischer Anschluss**

Netzstecker

(F;E) Schuko 240 W

Elektrischer Gesamtanschlusswert

Absicherung

1 A

Spannung Frequenz

220-240 V

50-60 Hz

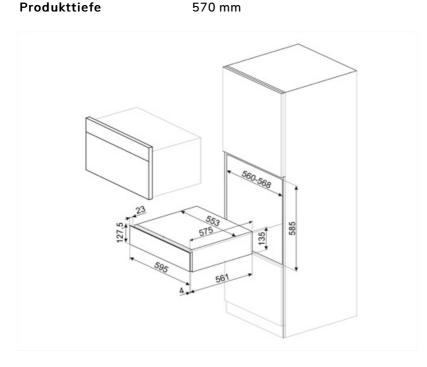
## Logistik-Informationen

**Produktbreite** 

597 mm

Produkthöhe

135 mm



**SMEG SPA** 01.11.2025



## Kompatibel Zubehör

#### **LIFEBOX**



3 Vakuumierbehälter H: 125, 170, 185 mm, Ø 140 mm für Konservierung u. Einlagerung von druckempfindlichen Lebensmitteln, kompatibel für Einbau-Vakuumierschubladen. Lagerung für Speisekammer oder Kühlschrank. Nicht spülmaschinenfest.

#### VBAG1

Vakuumierbeutel 20 x 30 cm für Sous-Vide-Garen, Konservierung und Einlagerung, Verpackungseinheit 50 St., kompatibel für: EinbauVakuumierschubladen. Lagerung für Speisekammer, Kühlschrank, Gefrierschrank und Sous-Vide-Garen im Dampfbackofen. Temperaturbes

#### VBAG2

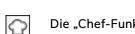


Vakuumierbeutel 25 x 35 cm für Sous-Vide-Garen, Konservierung und Einlagerung, Verpackungseinheit 50 St., kompatibel für: EinbauVakuumierschubladen. Lagerung für Speisekammer, Kühlschrank, Gefrierschrank und Sous-Vide-Garen im Dampfbackofen. Temperaturbes

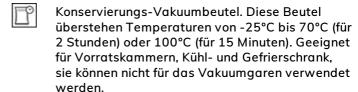
SMEG SPA 01.11.2025



### Symbols glossary



Die "Chef-Funktion" wechselt zwischen dem Kompressions- und Dekompressionszyklus und beschleunigt einige Vorgänge, wie z.B. das Marinieren oder Einlegen von Zutaten, die ansonsten sehr viel Zeit und manuelle Handarbeit in Anspruch nehmen würden.



Mit der Vakuum-Funktion wird in den speziellen Vakuumierbeuteln ein Unterdrucks erzeugt. Es kann zwischen 3 Intensitätsstufen gewählt werden. Es ist auch möglich, die Stufe "0" auszuwählen, um den Beutel ohne Vakuum lediglich luftdicht zu verschweißen.

Die Stabilisierungsvorrichtung hält die Schublade bei der Nutzung offen und verhindert ein versehentliches Schließen.

Sous-vide-Garbeutel. Diese Beutel halten eine Höchsttemperatur von 85°C (für 75 Stunden), 100°C (für 4 Stunden) oder 121°C (für 30 Minuten) aus. Geeignet für die Aufbewahrung in der Vorratskammer und im Kühlschrank, nicht für die Lagerung im Gefrierschrank.

Die Funktion "Vakuum im Behälter" garantiert die Vakuumierung in Glas- oder Kunststoffbehältern, wobei Sie zwischen drei verschiedenen Stufen wählen können. Verwenden Sie nur vakuumtaugliche Behälter mit Zertifikat, die einem Vakuum von 99,9% standhalten

Bei Einstellung des höchsten Vakuumlevels im Beutel/Behälter wird ein Vakuum von 99,9% erreicht. VAKUUM-SENSOR

Die Schublade kann auf drei verschiedene Siegelstufen eingestellt werden. Die Einstellung der maximalen Stufe ermöglicht das gleichzeitige Versiegeln von mehreren Beuteln mit einem einzigen Zyklus. Es wird eine Doppelphasenverschweißung durchgeführt, die garantiert, dass auch schmutzige und ölige Beutel verschweißt werden können

SMEG SPA 01.11.2025