

CPV615NR

Familia Cajón Altura comercial 14 cm

Tipología Cajón de vacío

Vitality system



Estética

Dolce Stil Novo Tipo de vidrio Estética Nerovista

Color Panel frontal Banda horizontal Negro Acabado Negro brillante Serigrafiado Logo Cobre Acabado Posición logo Interior

Material Cristal

Mandos

Tipo de ajustes de Control táctil control

Programas/Funciones

Ciclo de conservación

Ciclo de vacío en envase

Función chef

Welding









Características técnicas















Sistema apertura

Push-pull

SMEG SPA 28/11/2025



Material base Acero inoxidable 304 Material tapa Vidrio templado con marco Apertura de la tapa 65° +/- 3° Dispositivo de Sí estabilización de caiones Extensión máxima del 453 +/- 2 mm cajón Peso máximo permitido 15 kg Peso máximo del cajón 48 kg Capacidad 6,5 I

4 m³/h

Válvula de solenoide de Sí seguridad anti reflujo de aceite

Ciclo de bomba de Si, automática deshumidificación
Habilitación de la 260 mm

longitud de la barra de vacío

Barra de vacío de Sí habilitación extraíble

Tipo de soldadura Duración del ciclo de conservación

Vacío alcanzado Sensor de vacio Accesorios incluidos Doble fase

1' - 1'20"

2-10 milibar (99,9%) Sí, precisión 10 mbar Bolsas conservación de alimentos, Bolsas para

cocinar al vacio

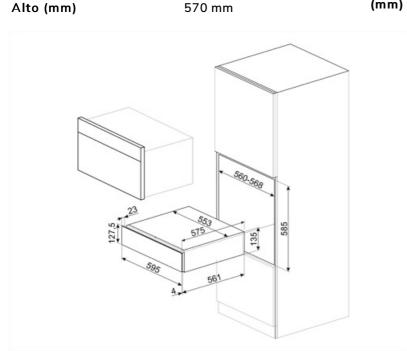
Conexión eléctrica

Flujo de la bomba

EnchufeSchuko (F;E)Voltaje (V)220-240 VPotencia nominal240 WFrecuencia (Hz)50-60 HzCorriente1 A

Datos logísticos

Ancho (mm) 597 mm Altura del producto 135 mm
Alto (mm) 570 mm (mm)



SMEG SPA 28/11/2025



Accesorios Compatible



LIFEBOX

Set de 3 recipientes con tapa, válvula y tubo para cajón de vacío



VBAG1

Bolsas para cocción y conservación sous-vide, 20x30, 50 uds





Bolsas para cocción y conservación sous-vide, 25x35, 50 uds

SMEG SPA 28/11/2025



Symbols glossary



La función Chef alterna los ciclos de compresión y descompresión y acelera las operaciones, como el marinado, la maduración y la infusión, que de lo contrario tomarían mucho tiempo.



Bolsas de almacenamiento al vacío. Estos sobres resisten temperaturas entre -25 ° C y + 70 ° C (durante 2 horas) o 100 ° C (durante 15 minutos). Adecuado para el almacenamiento en la despensa, el refrigerador y el congelador no se pueden usar para cocinar al vacío.



La función de vacío en bolsa le permite crear el vacío en bolsas de vacío eligiendo entre tres niveles diferentes. También puede seleccionar el nivel 0 cuando desea que la máquina solo realice el sellado.



El dispositivo de estabilización del cajón permite mantener el cajón abierto cuando está en uso, evitando el cierre accidental del mismo.



Bolsas para la cocción al vacio. Estos sobres resisten una temperatura máxima de 85 ° C (durante 75 horas), 100 ° C (durante 4 horas) o 121 ° C (durante 30 minutos). Aptos para el almacenamiento en la despensa y el refrigerador, no se pueden almacenar en el congelador.



La función de vacío en el contenedor le permite crear el vacío en recipientes de vidrio o plástico eligiendo entre tres niveles diferentes. Utilice únicamente recipientes certificados adecuados para el envasado al vacío y que resistan un alto vacío del 99%.



Al establecer el nivel de vacío máximo en la bolsa o en el contenedor, se alcanza un nivel de vacío del 99.9%.



El sensor de vacío absoluto garantiza el logro del vacío máximo en relación con el nivel de vacío establecido. Si no se alcanza el valor, el sobre no está sellado.



La máquina le permite establecer tres niveles de sellado diferentes. Al establecer el nivel máximo, es posible sellar varias bolsas simultáneamente con un solo ciclo sin que se peguen entre sí.



La máquina realiza una soldadura de doble fase que permite sellar incluso bolsas sucias y / o grasas.

SMEG SPA 28/11/2025