

CPV615NR

Famille Tiroir Hauteur commerciale 14 cm Sous vide Vitality system Oui



Esthétique

Dolce Stil Novo Esthétique

Couleur Noir

Finition Noir brillant

Finition composants Cuivre

Matériau Verre Type de verre Noir Eclipse

Panneau frontal Avec bandeau horizontal

Position du logo

Sérigraphié

Interne

Commandes

Type de commandes Commandes tactiles

Programmes / Fonctions

Cycle de mise sous vide

Cycle mise sous vide externe

Fonction Chef

Soudure







Technologie













Dispositif d'ouverture Matériau de la base Matériau du couvercle Verre trempé avec cadre

Push-pull Inox 304

Electrovanne de sécurité Oui anti-reflux de l'huile

SMEG SPA 24/11/2025



65° +/- 3° Ouverture couvercle Dispositif de Oui stabilisation du tiroir

Sortie maximum du

tiroir

Poids maximum Charge maxi autorisée

sur le tiroir Capacité Débit pompe 453 +/- 2 mm

15 kg 48 kg

6,5 I 4 m³/h Cycle déshumidification Oui, automatique

pompe

Longueur de la barre de 260 mm

soudure

Barre de soudure

amovible

Type de soudure Durée cycle de mise

sous vide

Vide final obtenu Capteur de vide Accessoires fournis

Oui

Double phase

1' - 1'20"

2-10 millibar (99,9%) Oui, précision 10 mbar

Sachets pour conservation aliments sous vide, Sachets pour cuisson sous vide

Raccordement électrique

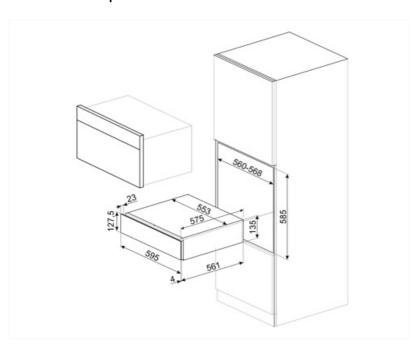
Type de prise (F;E) Schuko Puissance nominale 240 W Intensité 1 A

Tension Fréquence 220-240 V 50-60 Hz

Informations logistiques

Largeur du produit 597 mm Profondeur du produit 570 mm Hauteur du produit

135 mm



SMEG SPA 24/11/2025



Accessoires Compatibles



LIFEBOX

Kit de 3 bocaux pour la mise sous vide Option pour tiroirs sous vide CPV



VBAG1

Kit de 50 sachets pour la cuisson d'aliments sous vide, dimensions 20 x 30 cm Option pour tiroirs sous vide CPV

VBAG2



Kit de 50 sachets pour la cuisson d'aliments sous vide, dimensions 25 x 35 cm Option pour tiroirs sous vide CPV

SMEG SPA 24/11/2025



Symbols glossary



La fonction Chef alterne entre les cycles de compression et de décompression et permet d'accélérer des opérations telles que la marinade, la maturation et l'infusion, qui prendraient autrement beaucoup de temps.



Sacs de stockage sous vide. Ces sacs peuvent résister à des températures comprises entre -25°C et +70°C (pendant 2 heures) ou 100°C (pendant 15 minutes). Convient pour le stockage dans le cellier, le réfrigérateur et le congélateur ne peut pas être utilisé pour la cuisson sous vide.



La fonction vide en sachet permet de créer le vide dans les sachet en choisissant parmi trois niveaux différents. On peut également sélectionner le niveau 0 lorsque on veut que la machine se contente de sceller.



Le dispositif de stabilisation du tiroir le maintient ouvert pendant son utilisation, empêchant sa fermeture accidentelle.



Sachets de cuisson sous vide. Ces sachets résistent à une température maximale de 85°C (pendant 75 heures), 100°C (pendant 4 heures) ou 121°C (pendant 30 minutes). Convient pour le stockage dans le cellier et le réfrigérateur ne peut pas être conservé dans le congélateur.



La fonction de vide dans le récipient vous permet de créer un vide dans des récipients en verre ou en plastique en choisissant parmi trois niveaux différents. N'utilisez que des récipients sous vide certifiés qui conviennent à une utilisation sous vide et qui résistent à un vide poussé de 99 %.



Le réglage du niveau de vide maximal en sachet ou dans un récipient atteint un niveau de vide de 99,9%.



Le capteur de vide absolu garantit que le vide maximum est atteint par rapport au niveau de vide réglé. Si la valeur n'est pas atteinte, le sachet n'est pas scellé.



L'appareil permet de régler trois niveaux d'étanchéité différents. En réglant le niveau maximum, il est possible de sceller plusieurs sachets en même temps en un seul cycle sans qu'elles ne collent les unes aux autres.



L'appareil effectue une soudure biphasée qui permet de sceller aussi des sacs graisseux et/ou

SMEG SPA 24/11/2025