

CPV615NR

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



Design

Design Cor Preto **Acabamentos**

Acabamento dos componentes

Material

Dolce Stil Novo

Vidro preto Cor de cobre

Vidro

Tipo de vidro Painel frontal Logótipo

Preto Eclipse Com faixa horizontal Logótipo serigrafado Localização do logótipo Logótipo no interior

Comandos

Comandos **Touch Control**

Programa/ Funções

Vácuo em sacos

Vácuo em caixas com tampa

Função Chef

Selagem









Especificações técnicas















Sistema de abertura

push-pull

SMEG SPA 14/12/2025



Material da base de Aço inox 304 Válvula solenóide de Sim apoio segurança anti refluxo de óleo Material da tampa Vidro temperado Abertura da tampa 65° +/- 3° Ciclo da bomba automático desumidificadora Dispositivo de Sim estabilização para Largura da barra de 260 mm selagem gavetas Drawer maximum 453 +/- 2 mm Barra de selagem Sim removível protrusion Peso máximo dentro da 15 kg Tipo de selagem Dupla face gaveta Duração do ciclo de 1' - 1'20" Peso máximo suportado 48 kg conservação pela gaveta Extração de ar 2-10 millibar (99,9%) Capacidade 6.5 I Sensor de vácuo Sim, precisão de 10 mbar Fluxo da bomba 4 m³/h Acessórios incluídos Sacos para sous vide 20x30cm, Sacos para sous vide 25x35cm

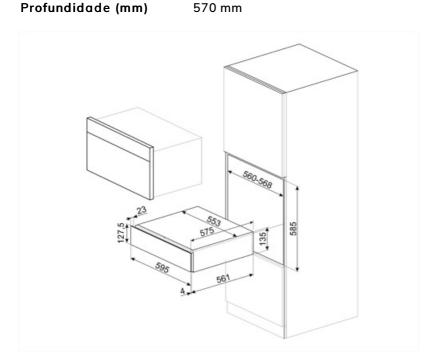
Ligação elétrica

Ficha elétrica (F;E) Schuko Tensão (Volts) 220-240 V Potência elétrica 240 W Frequência (Hz) 50-60 Hz nominal

Corrente (Amperes) 1 A

Dados de logística

Largura597 mmAltura135 mm



SMEG SPA 14/12/2025



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 14/12/2025



Symbols glossary



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



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 14/12/2025