

CPV615NR

Семейство продуктов Коммерческая высота

Тип

Vitality system

Выдвижной ящик

14 cm

Вакууматор

Да



Eclipse

Эстетика

Dolce Stil Novo Эстетика

Цвет Черный

Отделка Черный глянцевый

Медный Фурнитура Стекло Материал дверцы

Тип стекла

Фронтальная панель С горизонтальной полосой

Логотип Шелкография Расположение логотипа Внутренний

Управление

Touch Control Тип управления

Программы/ функции

Степень вакуумирования

Вакуумирование в контейнере

Функции приготовления

Запаивание









Технические характеристики















Механизм открывания

Push-pull

Материал основания Материал крышки

Нержавеющая сталь 304 Закаленное стекло с рамкой

SMEG SPA 17.12.2025



65° +/- 3° Открывание крышки **Устройство** Да стабилизации прибора

453 +/- 2 MM

Максимальный выступ выдвижного ящика

Максимально 15 кг

допустимый вес Максимальная нагрузка 48 кг

на прибор

Объем 6,5 л Мощность помпы 4 м3/ч Предохранительный электромагнитный клапан с обратным потоком масла

Цикл осушения помпы Длина запаивающей планки вакууматора

Съемная верхняя

панель

Тип запаивания Продолжительность цикла консервации

Достижимый вакуум Датчик уровня вакуума Аксессуары в

комплекте

Да

Да, автоматический

260 мм

Да

Двухфазное 1' - 1'20"

> 2-10 мбар (99,9%) Да, точность 10 мбар Пакеты для хранения LifeBaas. Пакеты V-Cook для приготовления Sous-Vide

Электрическое подключение

Тип электрической (F;E) Schuko

вилки

Номинальная мощность 240 BT Сила тока 1 A

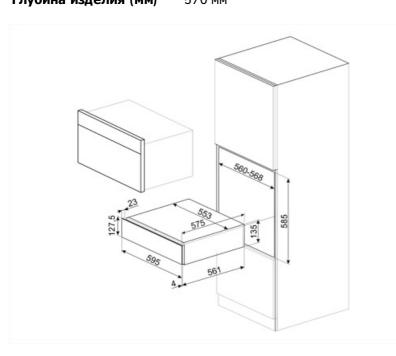
Напряжение Частота тока 220-240 B 50-60 Гц

Логистическая информация

Ширина изделия (мм) 597 мм Глубина изделия (мм) 570 мм

Высота продукта (мм)

135 MM



SMEG SPA 17.12.2025



Совместимые Аксессуары



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 17.12.2025



Symbols glossary

Г	-		1
1	r	ادر	4
18	8	4	1
	_	-	

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



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 17.12.2025