

CPV615NR

Сімейство продуктів Комерційна висота Тип продукту Vitality system

Підігрівач посуду

14 cm

Вакууматор

Так



Естетика

Естетика Dolce Stil Novo

Колір Чорний

Оздоблення Глянцевий чорний

Колір міді

Оздоблення компонентів

Матеріал Скло Тип скла Затемнене

Фронтальная панель 3 горизонтальною смугою

Логотип Серіографія Розташування логотипу Внутрішнє

Управління

Тип управління Сенсорне управління

Программы/ функции

Степень вакуумирования

Вакуумирование в контейнере

Функции приготовления

Запаивание









Технічні характеристики















Механізм відкривання

Push pull

SMEG SPA 15.12.2025



Матеріал основиНержавеющая сталь 304Матеріал кришкиЗакаленное стекло с рамкойОткрывание крышки65° +/- 3°УстройствоТакстабилизации прибора453 +/- 2 ммМаксимальный выступ453 +/- 2 мм

 Максимально допустима
 15 кг

 вага
 48 кг

навантаження на прилад

Об`єм 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 Аксесуари в комплекті Да, автоматический 260 мм

Так

Так

Двухфазное 1' - 1'20''

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

Електричне підключення

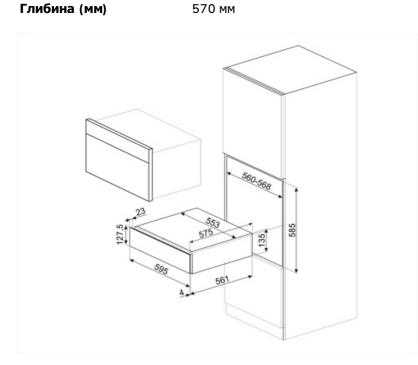
 Тип електричної вилки
 (F;E) Schuko
 Напруга (В)
 220-240 В

 Номінальна потужність (кВт)
 240 Вт
 Частота струму (Гц)
 50-60 Гц

Сила струму (А) 1 А

Логістична інформація

Ширина (мм) 597 мм **Висота (мм)** 135 мм



SMEG SPA 15.12.2025



Compatible Accessories



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 15.12.2025



Symbols glossary

0	Функці

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 15.12.2025