

SFP4102PZS новинки

linea

Компактный духовой шкаф с функцией пиролиза, 60 см, высота 45 см, 10 функций, функция Пицца серебристое стекло Stopsol.

EAN13: 8017709255343

ЭСТЕТИКА И УПРАВЛЕНИЕ

Серебристое стекло Stopsol + нержавеющая сталь

Обработка против отпечатков пальцев на стали

Большой LCD-дисплей

Поворотные переключатели из поликарбоната с подсветкой

ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА

10 функций приготовления

Функции очистки: пиролиз и ECO-пиролиз

Дополнительные функции: размораживание по времени, размораживание по весу, поднятие теста, шаббат, поддержание тепла, ECO light

20 автоматических рецептов приготовления

Электронный программатор: таймер, отсрочка включения, автоматическое выключение

Акустический сигнал окончания приготовления

Режим Showroom

Режим ограничения мощности

Электронный контроль температуры (30-250°C)

Быстрый предварительный разогрев

ВНУТРЕННЯЯ КАМЕРА

Полезный объем 36 л

3 уровня приготовления

Металлические направляющие

Эмаль Ever Clean

Откидной гриль

Внутреннее освещение – 1 галогенная лампа

Внутреннее стекло дверцы сплошное съемное

Петли Soft Close

БЕЗОПАСНОСТЬ

Тангенциальная система охлаждения

Блокировка управления

4 стекла дверцы, «холодная дверца»

Автоматическое отключение при открытой дверце

Блокировка дверцы при пиролизе

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

Противень глубокий (40 мм): 1

Решетка для противней

2 решетки с задним упором

Телескопические направляющие неполного выдвижения

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Номинальная мощность: 3,1 кВт

Мощность гриля: 2,0 кВт

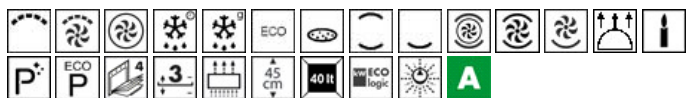


число: 220 340 Р

а: 14 А

я подключения к э

Типы нагрева



СМЕГ Россия
Россия, 117105, Москва
Варшавское шоссе, д.1, стр.1-2, офис А-615
Тел. +7 (495) 380-37-82
Факс 7 (495) 380-37-81



Гриль:

При работе гриля можно получить отличные результаты приготовления мяса (средние и небольшие порции). В сочетании с вертелом (где он есть), идеально подходит для приготовления колбас, отбивных и бекона. Духовые шкафы с 8, 10, 12 функциями имеют двойной гриль, который позволяет готовить большие количества пищи, особенно мяса.



Гриль с конвекцией:

Конвекция смягчает мощную волну тепла от гриля и равномерно распределяет его в духовке. Идеально подходит для приготовления больших кусков мяса (например, свиной рульки). В моделях с 10 или 12 функциями используется двойной гриль, что увеличивает производительность духового шкафа на данной функции.



Нагрев сзади + конвекция (приготовление пищи с принудительной вентиляцией):

Сочетание конвектора и кольцевого нагревательного элемента, расположенного на задней стенке духового шкафа, позволяет готовить различные продукты на разных уровнях. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает быстрое и равномерное распределение тепла.



Размораживание по времени:

С этой функцией время размораживания пищи определяется автоматически.



Размораживание по весу:

Время размораживания продуктов определяется автоматически.



Функция «ЕСО» (верхний нагрев + нижний нагрев + конвекция):

Подходит для приготовления большого количества пищи с низким потреблением электроэнергии.



Функция «Пицца» (верхний нагрев + нижний нагрев + конвекция):

Одновременная работа верхнего и нижнего нагревательных элементов с конвектором обеспечивает равномерное приготовление блюд даже с очень сложными рецептами. Идеально подходит не только для пиццы, но и для печенья и пирожных.



Верхний + нижний нагрев (традиционное приготовление пищи):

Режим подходит для приготовления любых продуктов питания. Идеально подходит для блюд средиземноморской кухни, жаркого всех видов, выпечки хлеба, пирогов, а также для блюд из жирного мяса.



Нижний нагрев (окончательное приготовление):

Нагрев только снизу позволяет готовить продукты, требующие более высокой температуры снизу. Идеально подходит для выпечки тортов, пирогов, пиццы.



Турбо (верхний нагрев + нижний нагрев + нагрев сзади + конвекция):

Сочетание всех видов нагрева с конвекцией позволяет готовить очень быстро и эффективно различные пищевые продукты на разных уровнях, без смешивания запахов и вкусов. Идеально подходит для больших объемов продуктов, которые требуют интенсивного приготовления.



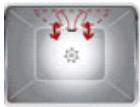
Верхний нагрев + нижний нагрев:

Конвекция в сочетании с традиционным нагревом обеспечивает равномерное приготовление даже очень сложных блюд. Идеально подходит для печенья и пирожных, которые должны подвергаться тепловой обработке равномерно.



Нижний нагрев + конвекция:

Сочетание конвекции с нижним нагревом позволяет быстрее завершить процесс приготовления. Рекомендуется для стерилизации или окончания приготовления. Также в данном режиме можно разогревать уже приготовленные блюда, или поддерживать их в нагретом состоянии.

**Поднятие теста:**

Создает идеальные условия для поднятия любого типа теста, обеспечивая быстро оптимальные результаты.

**В случае с холодильниками:**

При ее активации внутренняя подсветка в холодильнике не включается при открывании дверцы

**Пиролиз:**

Духовой шкаф разогревается до температуры 500°C, уничтожая все жировые загрязнения внутри. Длительность программы 3 часа.

**ЭКО-пиролиз:**

Духовой шкаф разогревается до температуры 500°C, уничтожая все жировые загрязнения внутри. Длительность программы 1,5 часа. Используется при слабом загрязнении духовки.

**4 стекла дверцы:**

В моделях с пиролитической очисткой дверца духового шкафа имеет четверное остекление. Благодаря этому внешняя поверхность дверцы остается холодной даже при использовании пиролиза, гарантируя максимальную БЕЗОПАСНОСТЬ. Два внутренних стекла - теплоотражающие, для большей энергоэффективности.

**3 уровня приготовления:**

Духовки варочных центров Smeg имеют 3 уровня приготовления, обеспечивая максимальную гибкость использования. Они позволяют экономить время, когда необходимо приготовить несколько блюд одновременно, или большое количество пищи.

**Тангенциальное охлаждение:**

Тангенциальное охлаждение позволяет защитить мебель, сохраняя ее от перегрева в процессе работы духовки.

**Компактный прибор, высота 45 см:**

Компактные приборы, имеющие высоту 45 см - отличное решение, способное отвечать функциональным требованиям в кухонных гарнитурах небольшой высоты. Выпускается несколько типов и в различных дизайнах.

**Полезный объем 40 л:**

Духовой шкаф имеет полезный внутренний объем -40 л (полный объем 42 л).

**Еco-Logic:**

Опция ECO-logic ограничивает общее энергопотребление максимум 3 кВт, чтобы одновременно с варочной панелью можно было использовать другие бытовые приборы.

**Поворотные переключатели с подсветкой:**

Подсветка в ручке включается, когда соответствующая конфорка включена: необычный дизайн, удобство и безопасность.

**Класс энергопотребления А:**

Класс энергопотребления А

