

## SF6102PZS

### linea

Многофункциональный духовой шкаф с функцией "Пицца", 60 см, 10 функций, серебристое стекло Stopsol  
Stopsol  
Класс энергопотребления A+

EAN13: 8017709252953

ЭСТЕТИКА и УПРАВЛЕНИЕ

Серебристое стекло Stopsol

Большой LCD-дисплей

Поворотные переключатели из поликарбоната с подсветкой

ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА

10 функций приготовления, функция ECO

Функции очистки: паровая очистка

Дополнительные функции: размораживание по весу, размораживание по времени, поднятие теста, шаббат

Другие опции: поддержание тепла, Eco Light

20 автоматических рецептов приготовления

Электронный программатор: таймер, отсрочка включения, автоматическое выключение в конце программы

Акустический сигнал окончания приготовления

Режим SHOWROOM

Режим ограничения мощности

Электронный контроль температуры (30 – 280С)

Петли SoftClose

ВНУТРЕННЯЯ КАМЕРА

Полезный объем 65 л

5 уровней приготовления

Металлические направляющие

Эмаль Ever Clean

2 галогенные лампы

Внутреннее стекло дверцы сплошное съемное

БЕЗОПАСНОСТЬ

Тангенциальная система охлаждения

Блокировка управления

3 стекла дверцы, «холодная дверца»

Автоматическое отключение при открытой дверце

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

Противень глубокий (40 мм): 1

Решетка: 1

Решетка для противней: 1

Огнеупорный камень + лопатка для пиццы

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальная мощность: 3,0 кВт

Мощность гриля: 2,7 кВт

Напряжение: 220-240 В

Сила тока: 13 А



Частота тока: 50/60 Гц

Вилка для подключения к электрической сети в комплект не входит

## Типы нагрева



## Также поставляется

- **SF6102TVB** - Белое стекло
- **SF6102TVN** - Черное стекло

???? ??????  
??????, 117105, ??????  
?????????? ?????, ?.1, ???-1-2, ??? ?-615  
???. +7 (495) 380-37-82  
???? 7 (495) 380-37-81



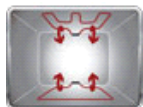
#### Нижний нагрев + конвекция:

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.



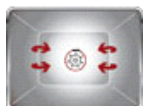
#### Верхний нагрев + нижний нагрев:

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.



#### 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.



#### 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.



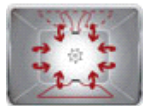
#### Гриль/ нагрев сзади с конвекцией:

Горячий воздух + гриль



#### 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.



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

Подходит для приготовления большого количества пищи с низким потреблением электроэнергии.



#### 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.



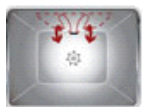
#### Гриль:

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.



#### Паровая очистка:

Позволяет очищать внутреннюю камеру духового шкафа с помощью пара. Для генерации пара нужно минимальное количество воды.



#### Поднятие теста:


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



#### Поворотные переключатели с подсветкой:

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

#### Электронный контроль температуры:

 Позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью 2-3°C. Это дает возможность готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.


---

#### **Еco-Logic:**

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


---

#### **5 уровней приготовления:**

 Духовки Smeg с Maxi объемом 72 л имеют 5 уровней приготовления, обеспечивая максимальную гибкость использования. Они позволяют экономить время, когда необходимо приготовить несколько блюд одновременно, или большое количество пищи.

---

#### **Эмаль EverClean:**

 Эмаль EVER CLEAN, которой покрыты все внутренние поверхности духовки - специальная мелкопористая эмаль, имеющая низкое сцепление с жирами. Специальная пиролитическая эмаль также устойчива к различным бытовым кислотам.

---

#### **Внутреннее стекло дверцы сплошное:**

 В большинстве духовок Smeg внутреннее стекло дверцы имеет совершенно гладкую поверхность, без винтов, что облегчает уход за духовым шкафом.

---

#### **Внутреннее стекло дверцы съёмное:**

 Дверца духового шкафа имеет съёмные внутренние стекла для облегчения ухода.


---

#### **Тангенциальное охлаждение:**

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

---

#### **Телескопические направляющие:**

 Легкосъёмные телескопические направляющие позволяют легко выдвигать противни из духовки, без необходимости удерживать их на весу. Это обеспечивает максимальную безопасность при контроле приготовления пищи.


---

#### **Полезный объем 70 л:**

 Духовой шкаф имеет полезный внутренний объем - 70 л (полный объем 90 л).

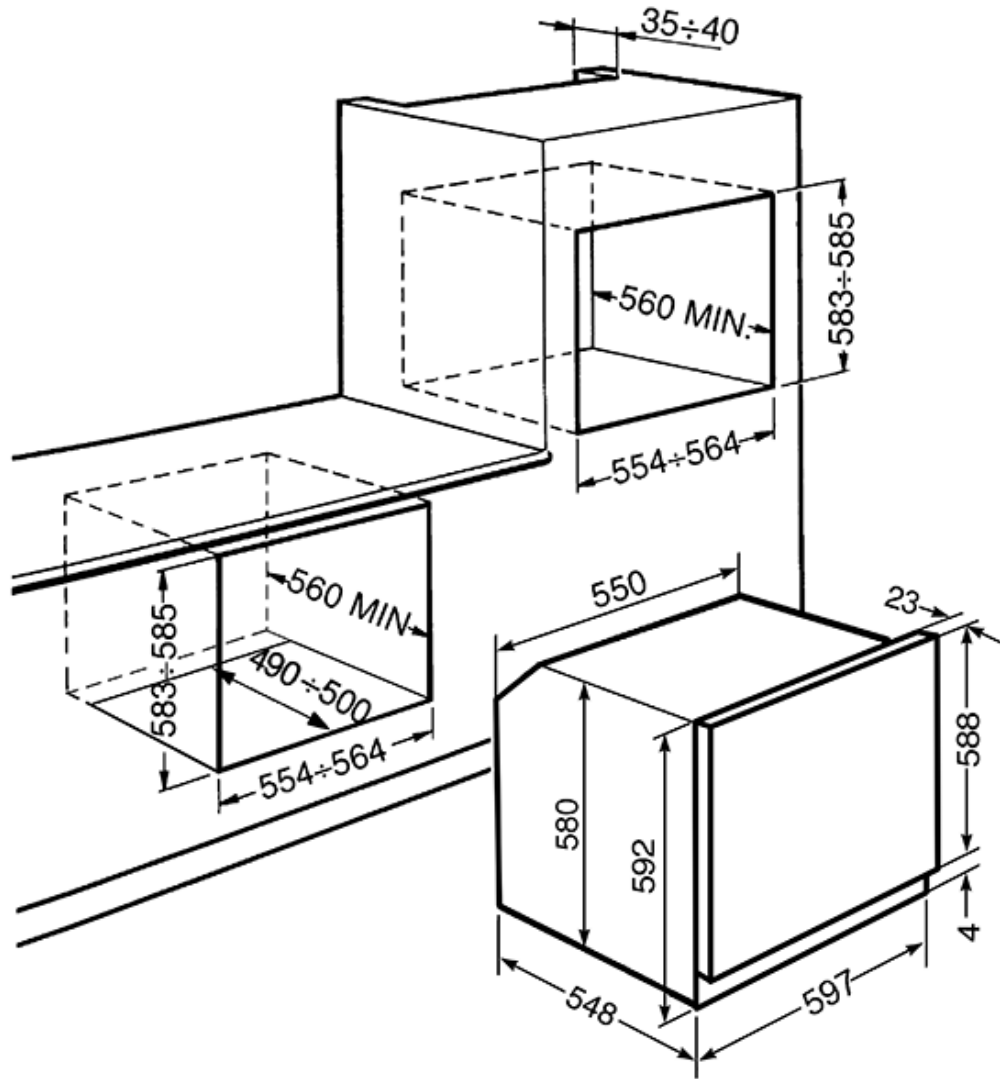
---

#### **Холодная дверца:**

 Большинство духовок Smeg имеют "холодную дверцу". Благодаря сочетанию системы тангенциального охлаждения и внутренних теплоотражающих стекол, температура на внешней поверхности дверцы поддерживается ниже 50°C. Дополнительно к обеспечению безопасности, эта система защищает от перегрева мебель по бокам от духовки.

---

???? ??????  
??????, 117105, ??????  
?????????? ?????, ?1, ???1-2, ??? ?-615  
???. +7 (495) 380-37-82  
???? 7 (495) 380-37-81



???? ??????  
 ??????, 117105, ??????  
 ?????????? ?????, ? 1, ??? 1-2, ??? ?-615  
 ??? +7 (495) 380-37-82  
 ??? 7 (495) 380-37-81