

SFP6925BPZE1

Victoria

Многофункциональный духовой шкаф с функцией пироллиза, белый, функция «Пицца», 60 см

EAN13: 8017709241735

ЭСТЕТИКА И УПРАВЛЕНИЕ

Белый

Фурнитура Victoria, эффект нержавеющей стали

Большой LCD-дисплей

Поворотные переключатели

ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА

10 функций приготовления

Функции очистки: пироллиз / ECO-пироллиз

Дополнительные функции: размораживание по времени, размораживание по весу, 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 (30-280°C)

Быстрый предварительный разогрев

Петли SoftClose

ВНУТРЕННЯЯ КАМЕРА

Полезный объем 65 л

5 уровней приготовления

Металлические направляющие

Эмаль Ever Clean

2 галогенные лампы (40 Вт)

Внутреннее стекло дверцы сплошное съемное

БЕЗОПАСНОСТЬ

Тангенциальная система охлаждения

Блокировка управления

4 стекла дверцы, «холодная дверца»

Автоматическое отключение при открытой дверце

Блокировка дверцы при пироллизе

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

Глубокий эмалированный противень, 40 мм

Эмалированный противень, 20 мм

Решетка для противней

2 решетки с ограничителем

Телескопические направляющие полного выдвижения

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

- **SFP6925PPZE1** - Кремовый
- **SFP6925NPZE1** - Черный
- **SFP6925XPZE1** - Нержавеющая сталь

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



Нижний нагрев (окончательное приготовление):

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



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 + 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.



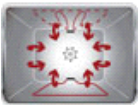
Нагрев сзади + конвекция (приготовление пищи с принудительной вентиляцией):

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.



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 «ECO» (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.



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.



Размораживание:

Если выбран символ «Снежинка», то обогрев принципиально не допустим.



Поднятие теста:

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



Подогрев:

Режим для подогрева посуды и поддержания готовых блюд горячими.

**4 стекла дверцы:**

В моделях с пиролизической 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.

**Низкотемпературное приготовление:**

Приготовление при низкой температуре.

**Система Smart Cooking:**

Умное приготовление.

**Внутреннее стекло дверцы съемное:**

Дверца духового шкафа имеет съемные внутренние стекла для облегчения ухода.

**Внутреннее стекло дверцы сплошное:**

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

**Телескопические направляющие:**

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

