SC115X

linea



Многофункциональный духовой шкаф, 60 см, 10 функций, нержавеющая сталь.
Класс энергопотребления A (-20%)

EAN13: 8017709127213

ЭСТЕТИКА и УПРАВЛЕНИЕ:

Нержавеющая сталь

Обработка против отпечатков пальцев

Touch Control

LED-дисплей

ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА:

8 функций приготовления, ECO-функция с пониженным потреблением электроэнергии (1,8 кВт)

Заданные рецепты: 9 + 1 свободный

Дополнительные функции: поднятие теста, размораживание

Электронный программатор: таймер, отсрочка включения, автоматическое выключение

Акустический сигнал окончания приготовления

Режим SHOWROOM

Опция ECOlogic – ограничение мощности до 2,3 кВт

Электронный контроль температуры (30 – 280C)

Быстрый предварительный разогрев

ВНУТРЕННЯЯ КАМЕРА:

Общий объем 79 л

Полезный объем 68 л

5 уровней приготовления

Металлические направляющие

Эмаль Ever Clean

Верхняя защитная панель

Внутреннее освещение – 2 галогенные лампы

Внутреннее стекло дверцы сплошное съемное

БЕЗОПАСНОСТЬ:

Тангенциальная система охлаждения

Блокировка управления от детей

3 стекла дверцы, «холодная дверца»

Автоматическое отключение при открытой дверце

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ:

Противень глубокий (40 мм): 1

Противень (20 мм) с решеткой: 1

Решетка: 1

Телескопические направляющие полного выдвижения: 1

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Номинальная мощность: 3,00 кВт

Мощность гриля: 2,7 кВт

Напряжение: 220-240 Вт

Сила тока: 13 A

Частота тока: 50/60 Гц

Типы нагрева



СМЕГ Руссия
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

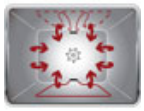
smeg
технологии и стиль

SC115X

linea

электрический вентилируемый
60 cm
нержавеющая сталь
класс потребления энергии A
электрика





Функция «ECO» (верхний нагрев + нижний нагрев + конвекция):
Подходит для приготовления большого количества пищи с низким потреблением электроэнергии.



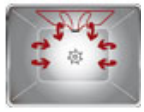
Верхний + нижний нагрев (традиционное приготовление пищи):
Режим подходит для приготовления любых продуктов питания. Идеально подходит для блюд средиземноморской кухни, жаркого всех видов, выпечки хлеба, пирогов, а также для блюд из жирного мяса.



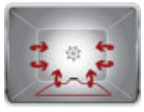
Гриль:
При работе гриля можно получить отличные результаты приготовления мяса (средние и небольшие порции). В сочетании с вертелом (где он есть), идеально подходит для приготовления колбас, отбивных и бекона. Духовые шкафы с 8, 10, 12 функциями имеют двойной гриль, который позволяет готовить большие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



Верхний нагрев + нижний нагрев:
Конвекция в сочетании с традиционным нагревом обеспечиваетравное рное приготовление даже очень сложных блюд. Идеально подходит для печенья и пирожных, которые должны подвергаться тепловой обработке равномерно.



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.



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.



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



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

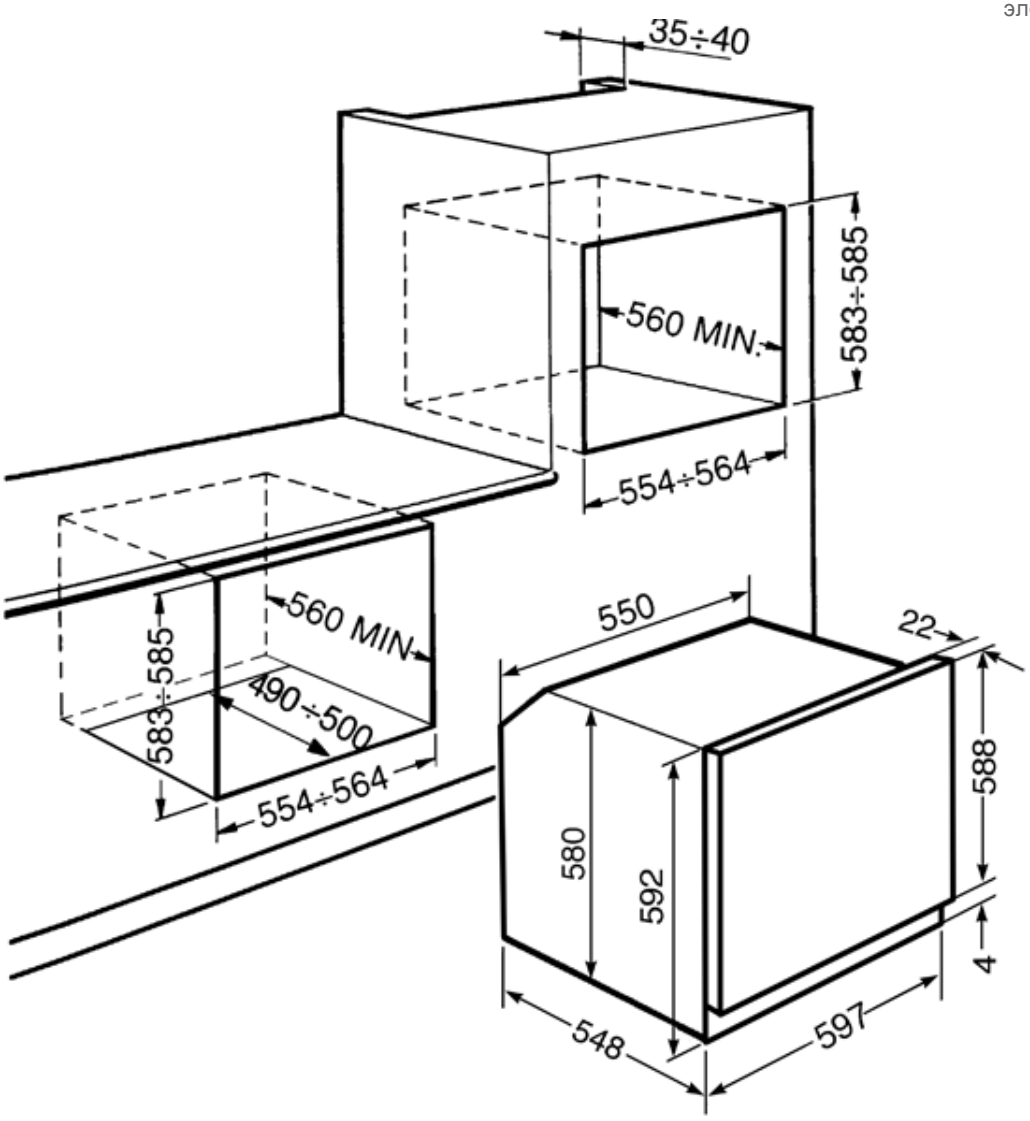
СМЕГ Руссия
Россия, 117105, Москва
Варшавское шоссе, д.1, стр.1-2, офис А-615
Тел. +7 (495) 380-37-82
Факс 7 (495) 380-37-81

SC115X

linea

электрический вентилируемый
60 cm
нержавеющая сталь
класс потребления энергии A
электрика





СМЕГ Руссия
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