SC805A-8

coloniale

Многофункциональный духовой шкаф, 60 см, 9 функций, антрацит , фурнитура позолоченная. Класс энергопотребления А.



EAN13: 8017709136086

ЭСТЕТИКА и УПРАВЛЕНИЕ:

Антрацит

Фурнитура позолоченная

Аналоговый программатор, часы

Поворотные переключатели

ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА:

7 функций приготовления

Функции очистки: паровая

Дополнительные функции: размораживание

Таймер, автоматическое выключение в конце приготовления

Акустический сигнал окончания приготовления

Электронный контроль температуры (50 – 250C)

ВНУТРЕННЯЯ КАМЕРА:

Общий объем 68 л

Полезный объем 60 л

4 уровня приготовления

Металлические направляющие

Эмаль Ever Clean

Верхняя защитная панель

Внутреннее освещение – 1 лампа накаливания

Внутреннее стекло дверцы сплошное съемное

БЕЗОПАСНОСТЬ:

Тангенциальная система охлаждения

2 стекла дверцы

Автоматическое отключение при открытой дверце

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ:

Противень глубокий (40 мм): 1

Решетка: 1

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Номинальная мощность: 3,00 кВт

Мощность гриля: 2,7 кВт

Напряжение: 220-240 Вт

Сила тока: 13 А

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

SC805A-8

coloniale

электрический термовентилируемый
60 cm
антрацит
класс потребления энергии A
электрика

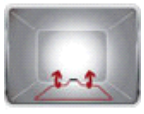




Верхний + нижний нагрев (традиционное приготовление пищи):
Режим подходит для приготовления любых продуктов питания. Идеально подходит для блюд средиземноморской кухни, жаркого всех видов, выпечки хлеба, пирогов, а также для блюд из жирного мяса.



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.



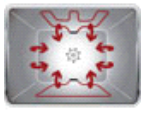
Нижний нагрев (окончательное приготовление):
Нагрев только снизу позволяет готовить продукты, требующие более высокой температуры снизу. Идеально подходит для выпечки тортов, пирогов, пиццы.



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.



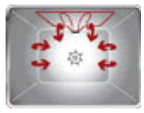
Размораживание:
Если выбран символ «Снежинка», то обогрев принципиально не допустим.



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.



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 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.

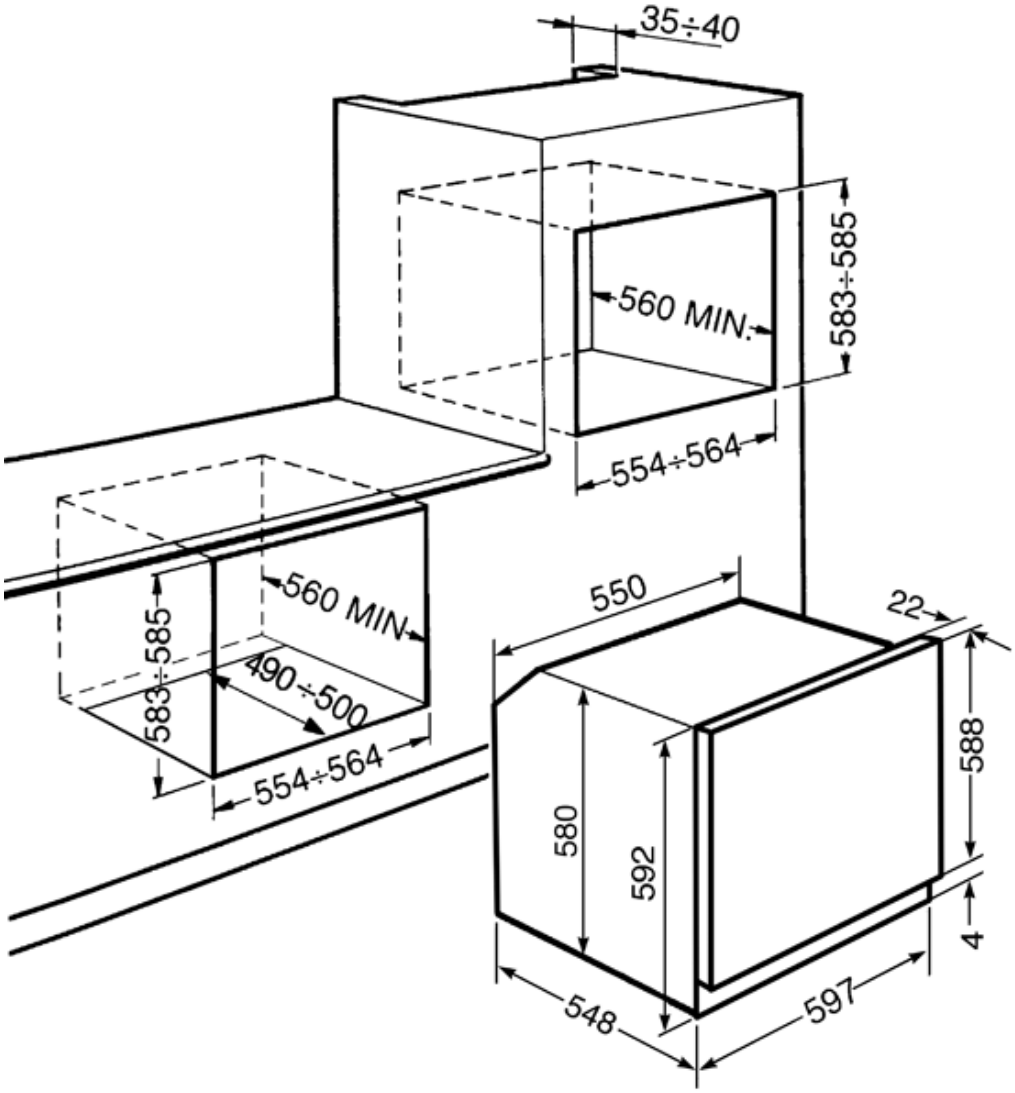
Паровая очистка:
Позволяет очищать внутреннюю камеру духового шкафа с помощью пара. Для генерации пара нужно минимальное количество воды.

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

SC805A-8

coloniale

электрический термовентилируемый
60 cm
антрацит
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