SFP130B-1

linea

Многофункциональный духовой шкаф, 60 см, белое стекло.
Класс энергопотребления A



EAN13: 8017709193959

ЭСТЕТИКА и УПРАВЛЕНИЕ

Белое стекло

Графический TFT-дисплей

Поворотные переключатели из поликарбоната с подсветкой

ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА

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

Автоматические рецепты приготовления: 50

Свободные личные рецепты: 10

Smart Cooking System

Функции очистки: пиролиз, ECO-пиролиз

Дополнительные функции: размораживание, разогрев, поднятие теста

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 72 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

4 стекла дверцы, «холодная дверца»

Автоматическое отключение при открытой дверце

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

Противень глубокий (40 мм): 1

Решетка: 2

Телескопические направляющие неполного выдвижения: 1

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальная мощность: 3,00 кВт

Мощность гриля: 2,7 кВт

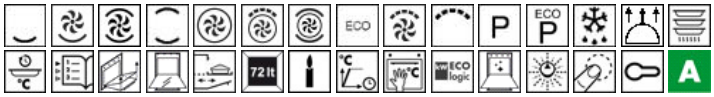
Напряжение: 220-240 Вт

Сила тока: 13 A

Частота тока: 50/60 Гц

Вилка для подключения к электрической сети в комплект не входит

Типы нагрева



Также поставляется

- **SFP130NE** - Черное стекло

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

SFP130B-1

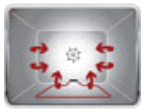
linea

Пиролиз
60 cm
белое стекло
класс потребления энергии A
электрика

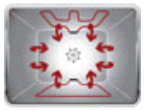




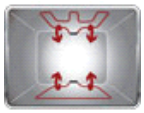
Нижний нагрев (окончательное приготовление):
Нагрев только снизу позволяет готовить продукты, требующие более высокой температуры снизу. Идеально подходит для выпечки тортов, пирогов, пиццы.



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 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.



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.

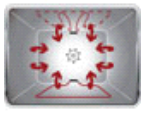


Нагрев сзади + конвекция (приготовление пищи с принудительной вентиляцией):
Сочетание конвектора и кольцевого нагревательного элемента, расположенного на задней стенке духового шкафа, позволяет готовить различные продукты на разных уровнях. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает быстрое и равномерное распределение тепла.

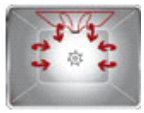
Гриль/ нагрев сзади с конвекцией:
Горячий воздух + гриль



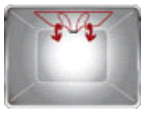
Турбо (верхний нагрев + нижний нагрев + нагрев сзади + конвекция):
Сочетание всех видов нагрева с конвекцией позволяет готовить очень быстро и эффективно различные пищевые продукты на разных уровнях, без смешивания запахов и вкусов. Идеально подходит для больших объемов продуктов, которые требуют интенсивного приготовления.



Функция «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.



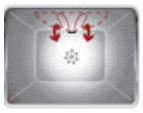
Гриль:
При работе гриля можно получить отличные результаты приготовления мяса (средние и небольшие порции). В сочетании с вертелом (где он есть), идеально подходит для приготовления колбас, отбивных и бекона. Духовые шкафы с 8, 10, 12 функциями имеют двойной гриль, который позволяет готовить большие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

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.



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.

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 внутренее 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.

Полезный объем 72 л:
Некоторые модели духовок Smeg имеют полезный объем 72 л (79 л полный объем) - +35% к объему традиционной версии. Увеличение объема позволило увеличить количество уровней приготовления до 5.

В случае с холодильниками:
При ее активации внутренняя подсветка в холодильнике не включается при открывании дверцы

Быстрый предварительный разогрев:
Данная опция позволяет быстро разогреть духовку до заданной температуры (в зависимости от модели от 6 до 9 минут), для более быстрого приготовления пищи.

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, etf система защищает от перегрева мебель по бокам от духовки.

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

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.

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

Управление Touch Control:
Некоторые модели духовок, варочных панелей и вытяжек Smeg имеют управление Touch Control, позволяющее активировать функции с помощью простого прикосновения.

БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ:
Блокировка управления представлена на таких видах продукции, как духовки, варочные панели и стиральные машины. При активации этой опции блокируются все функции и программы, а также команды включения/выключения для полной безопасности в присутствии детей.

Класс энергопотребления A:
Класс энергопотребления A

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

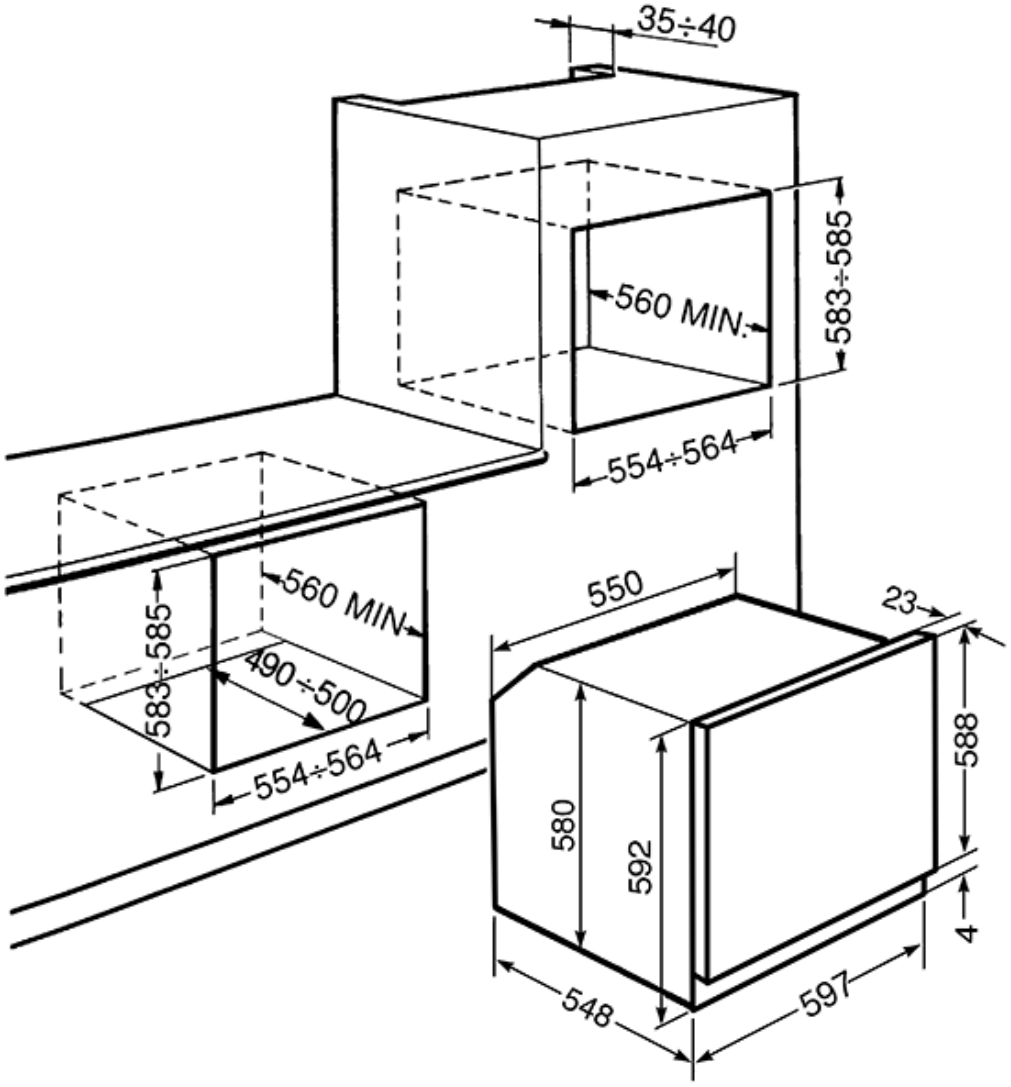
smeg
технологии и стиль

SFP130B-1

linea

Пиролиз
60 cm
белое стекло
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