SCP805P-9

coloniale



Многофункциональный духовой шкаф с функцией пиролиза, 60 см, 8 функций, кремовый, фурнитура позолоченная.
Класс энергопотребления A.

EAN13: 8017709157463

ЭСТЕТИКА и УПРАВЛЕНИЕ:

Кремовый

Фурнитура позолоченная

Аналоговый программатор, часы

Поворотные переключатели

ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА:

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

2 функции очистки: пиролиз и ECO-пиролиз

Таймер, автоматическое выключение в конце приготовления

Акустический сигнал окончания приготовления

Электронный контроль температуры (50 – 280C)

Быстрый предварительный разогрев

ВНУТРЕННЯЯ КАМЕРА:

Общий объем 68 л

Полезный объем 60 л

4 уровня приготовления

Рельефные направляющие

Эмаль Ever Clean

Верхняя защитная панель

Внутреннее освещение – 1 галогенная лампа

Внутреннее стекло дверцы сплошное съемное

БЕЗОПАСНОСТЬ:

Тангенциальная система охлаждения

4 стекла дверцы, «холодная дверца»

Автоматическое отключение при открытой дверце

Блокировка дверцы при пиролизе

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

Противень (20 мм): 1

Решетка: 2

Вертел: 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

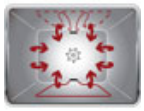
smeg
технологии и стиль

SCP805P-9

coloniale

Пиролиз
60 cm
кремовый
класс потребления энергии A
электрика





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



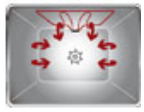
Верхний + нижний нагрев (традиционное приготовление пищи):
Режим подходит для приготовления любых продуктов питания. Идеально подходит для блюд средиземноморской кухни, жаркого всех видов, выпечки хлеба, пирогов, а также для блюд из жирного мяса.



Вращающийся вертел с грилем малой площади:
Вращающийся вертел с грилем малой площади



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.



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.

ЭКО-пиролиз:
Духовой шкаф разогревается до температуры 500°C, уничтожая все жировые загрязнения внутри. Длительность программы 1,5 часа. Используется при слабом загрязнении духовки.

Пиролиз:
Духовой шкаф разогревается до температуры 500°C, уничтожая все жировые загрязнения внутри. Длительность программы 3 часа.

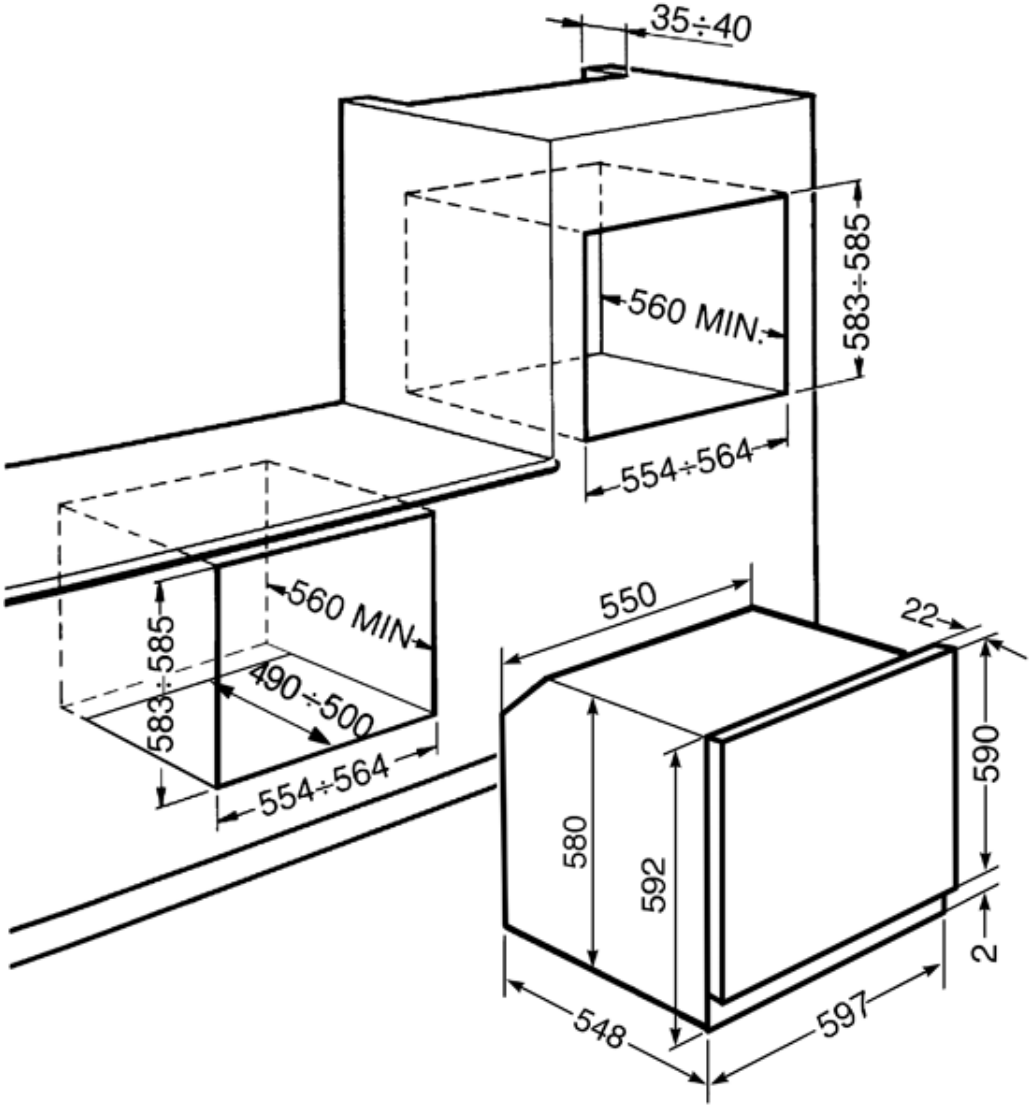
СМЕГ Руссия
Россия, 117105, Москва
Варшавское шоссе, д.1, стр.1-2, офис А-615
Тел. +7 (495) 380-37-82
Факс 7 (495) 380-37-81

smeg
технологии и стиль

SCP805P-9

coloniale

Пиролиз
60 cm
кремовый
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