

SF800PO

coloniale

Многофункциональный духовой шкаф, 60 см, 6 функций, кремовый, фурнитура латунная.

EAN13: 8017709171926

ЭСТЕТИКА И УПРАВЛЕНИЕ

Кремовый

Фурнитура латунная

Аналоговый программатор, часы

Поворотные переключатели

ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА

6 функций приготовления

Таймер, автоматическое выключение в конце приготовления

Акустический сигнал окончания приготовления

Электронный контроль температуры (50 – 250С)

ВНУТРЕННЯЯ КАМЕРА

Общий объем 79 л

Полезный объем 72 л

5 уровней приготовления

Металлические направляющие

Эмаль Ever Clean

Внутреннее освещение – 1 галогенная лампа

Внутреннее стекло дверцы сплошное съемное

БЕЗОПАСНОСТЬ

Тангенциальная система охлаждения

3 стекла дверцы

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

Противень (40 мм): 1

Решетка: 1

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальная мощность: 3,00 кВт

Мощность гриля: 2,7 кВт

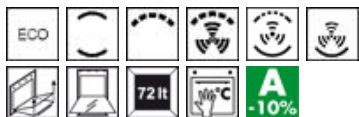
Напряжение: 220-240 Вт

Сила тока: 13 А

Частота тока: 50/60 Гц

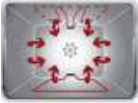


Типы нагрева



Также поставляется

- **SF800B** - белый, фурнитура позолоченная
- **SF800P** - кремовый, фурнитура позолоченная
- **SF800AVO** - овес, фурнитура латунная
- **SF800A** - антрацит, фурнитура позолоченная
- **SF800AO** - антрацит, фурнитура латунная



Функция «ECO» (верхний нагрев + нижний нагрев + конвекция):

Подходит для приготовления большого количества пицци с низким потреблением электроэнергии.



Верхний + нижний нагрев (традиционное приготовление пицци):

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 пицци, особенно мяса.



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.

Верхний нагрев + нижний нагрев + конвекция:

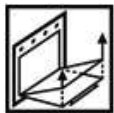


Конвекция в сочетании с традиционным нагревом обеспечивает равномерное приготовление даже очень сложных блюд. Идеально подходит для печенья и пирожных, которые должны подвергаться тепловой обработке равномерно.



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.



СЪЕМНОЕ СТЕКЛО ДВЕРЦЫ:

Дверца духового шкафа имеет съемные внутренние стекла для облегчения ухода.



СПЛОШНОЕ ВНУТРЕННЕЕ СТЕКЛО ДВЕРЦЫ:

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



МАХИ ОБЪЕМ:

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.



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



Класс энергопотребления A-10%:

Некоторые духовки Smeg имеют класс энергопотребления A-10%, что означает экономию электроэнергии 10% по сравнению с классом A.

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

