

SFP750AOPZ

cortina

Многофункциональный духовой шкаф с функцией пироллиза и функцией пицца, 60 см, 10 функций, антрацит, фурнитура латунная.
Класс энергопотребления А

EAN13: 8017709218966

ЭСТЕТИКА И УПРАВЛЕНИЕ

Антрацит
Фурнитура латунная
Аналоговый программатор, часы
Поворотные переключатели

ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА

9 функций приготовления
Функции очистки: пироллиз
Таймер, отсрочка включения и автоматическое отключение в конце программы
Акустический сигнал окончания приготовления
Электронный контроль температуры (50 – 2800С)
Быстрый предварительный разогрев

ВНУТРЕННЯЯ КАМЕРА

Полезный объем 65 л
5 уровней приготовления
Металлические направляющие
Эмаль Ever Clean
2 галогенные лампы (40 Вт)
Внутреннее стекло дверцы сплошное съемное
Петли SoftClose

БЕЗОПАСНОСТЬ

Тангенциальная система охлаждения
4 стекла дверцы, «холодная дверца»
Автоматическое отключение при открытой дверце
Блокировка дверцы при пироллизе

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

2 глубоких эмалированных противня, 40 мм
Решетка для противней
2 решетки с ограничителем
1 вертел
Огнеупорный камень + лопатка
2 телескопических направляющих полного выдвижения

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальная мощность: 3,0 кВт
Мощность гриля: 2,7 кВт
Напряжение: 220-240 В
Сила тока: 13 А
Частота тока: 50/60 Гц

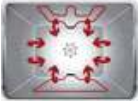


Типы нагрева



дополнительные аксессуары

- **MF700POL** - набор из 2 ручек с кристаллами SWAROVSKI ELEMENTS



Верхний нагрев + нижний нагрев:

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.



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.



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 «ЕСО» (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.



Вращающийся вертел с грилем большой площади :

Вращающийся вертел с грилем большой площади



Функция "Пицца":

В некоторых духовых шкафах СМЕГ есть эксклюзивная система приготовления пиццы, которая обеспечивается специальным огнеупорным камнем. Камень устанавливается непосредственно на нижний нагревательный элемент, что позволяет готовить пиццу всего за 3-4 минуты (за 5 минут со сложной начинкой). На камне также можно готовить пироги, а также рыбу и овощи в фольге.



Пиролиз:

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




Внутреннее стекло дверцы съёмное:

Дверца духового шкафа имеет съёмные внутренние стекла для облегчения ухода.

Внутреннее стекло дверцы сплошное:

 В большинстве духовок Smeg внутреннее 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.

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

Класс энергопотребления А:

Класс энергопотребления А

