

SCP115X

linea

Многофункциональный духовой шкаф с функцией пиролиза, 60 см, 10 функций, нержавеющая сталь. Класс энергопотребления А (-20%).

EAN13: 8017709131135

ЭСТЕТИКА и УПРАВЛЕНИЕ:

Нержавеющая сталь

Обработка против отпечатков пальцев

Touch Control

LED-дисплей

ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА:

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

Заданные рецепты: 9 + 1 свободный

2 функции очистки: пиролиз и ECO-пиролиз

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 – 2800С)

Быстрый предварительный разогрев

ВНУТРЕННЯЯ КАМЕРА:

Общий объем 79 л

Полезный объем 68 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



Блокировка дверцы при пиролизе

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ:

Противень глубокий (40 мм): 1

Противень (20 мм) с решеткой: 1

Решетка: 2

Телескопические направляющие полного выдвижения: 1

Вертел: 1

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Номинальная мощность: 3,00 кВт

Мощность гриля: 2,7 кВт

Напряжение: 220-240 В

Сила тока: 13 А

Частота тока: 50/60 Гц

Типы нагрева



Также поставляется

- **SCP115A-1** - антрацит окисленное стекло

СМЕГ Россия
Россия, 121108, Москва
Минская ул., дом 1Г, корпус 1секция 9, офис 18
Тел. +7 495 645 96 51
Факс +7 495 645 96 61



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 большой площади :

Вращающийся вертел с грилем большой площади



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.



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.



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.



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.



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.

