

A3-81

Размеры прибора	120x60 cm
Количество духовок с меткой энергоэффективности	2
Источник нагрева духовки	Электрический
Тип варочной панели	Газ
Тип основной духовки	Термовентилируемый
Тип 2-й духовки	Статический
EAN-код	8017709245269
Класс энергоэффективности	A
Класс энергоэффективности, 2-я духовка	B



Эстетика











Серия	Opera	Цвет переключателей	Нержавеющая сталь матовая, обработка против отпечатков пальцев
Эстетика	Classica	Дисплей	Сенсорное управление
Цвет	Нержавеющая сталь	Количество переключателей	11
Отделка	Матовая	Цвет шелкографии	Черный
Дизайн Дверца	Профессиональный С 2-мя горизонтальными полосами	Ручка	Classica
Защитный бортик	Да	Ручки	Сатинированная нерж. сталь
Тип решеток	Чугунные	Тип стекла	Eclipse
Цвет варочной панели	Нержавеющая сталь	Отсек для хранения	Выдвижной ящик
Обработка панели управления	Нержавеющая сталь с обработкой против отпечатков	Выдвижной ящик	Да
Поворотные переключатели	Classica	Логотип	Нержавеющая сталь
		Расположение логотипа	Полоса под духовым шкафом

Программы/ функции

Количество функций приготовления	8
---	---





Традиционные функции приготовления

 Статический	 Вентилируемый	 Термовентилируемый
 Турбо	 ECO	 Гриль малый
 Гриль малый + конвекция	 Нижний нагрев + конвекция	

Программы/ функции - 2-я духовка

Функции приготовления, 2-я духовка 4






Традиционные функции приготовления, 2-я духовка

 Статический	 Гриль малый	 Гриль большой
 Нижний нагрев		

Технические характеристики варочной панели

UR			
Количество зон приготовления	6		
Фронтальная левая - Газ - ультрабыстрая (двойная)	- 4.20 кВт		
Задняя левая - Газ - полубыстрая	- 1.80 кВт		
Фронтальная центральная - Газ - вспомогательная	- 1.00 кВт		
Задняя центральная - Газ - быстрая	- 3.00 кВт		
Фронтальная правая - Газ - вспомогательная	- 1.00 кВт		
Задняя правая - Газ - утятница	- 1.90 кВт		
Центральная - Барбекю	- 1.60 (BBQ) кВт		
Тип газовых горелок	Стандартный	Газ-контроль	Да
Автоматический электроподжиг	Да	Крышки горелок	Эмал. матово-черные

Технические характеристики - основная духовка

						
Количество ламп подсветки	2	Количество стекол дверцы	3			
Количество конвекторов	1	Количество теплоотражающих стекол дверцы	2			
Полезный объем	77 л	Термостат безопасности	Да			
Полный объем, 1-я духовка	90 л	Система охлаждения	Тангенциальная			
Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	305X613X405 мм			

Количество уровней приготовления	4	Регулировка температуры	Электромеханический
Тип направляющих	Металлические направляющие	Мощность нижнего нагревательного элемента	1750 Вт
Тип ламп подсветки	Лампа накаливания	Мощность верхнего нагревательного элемента	1050 Вт
Мощность ламп подсветки	25 Вт	Мощность гриля	2800 Вт
Программатор длительности приготовления	Старт и стоп	Мощность большого гриля	3850 Вт
Освещение при открытой дверце	Да	Мощность кольцевого нагревательного элемента	2500 Вт
Открывание дверцы	Стандартное открывание	Тип гриля	Электрический
Съемная дверца	Да		

Опции, основная духовка

Таймер	Да	Минимальная температура	50 °C
Акустический сигнал окончания приготовления	Да	Максимальная температура	250 °C

Технические характеристики - 2-я духовка



Полезный объем, 2-я духовка	40 л	Количество стекол дверцы	3
Полный объем, 2-я духовка	42 л	Общее количество теплоотражающих стекол	2
Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean	Термостат безопасности	Да
Количество уровней приготовления	4	Система охлаждения	Тангенциальная
Тип направляющих	Металлические направляющие	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	315x300x415 мм
Верхняя защитная панель	Да	Регулировка температуры	Электромеханический
Количество ламп подсветки	1	Мощность нижнего нагревательного элемента	700 Вт
Тип ламп подсветки	Лампа накаливания	Мощность верхнего нагревательного элемента	650 Вт
Мощность ламп подсветки	25 Вт	Мощность гриля	1400 Вт
Освещение при открытой дверце	Да	Мощность большого гриля	2050 Вт
Открывание дверцы	Стандартное открывание	Тип гриля	Электрический
Съемная дверца	Да		

Технические характеристики, 2-я духовка

Минимальная температура	50 °C	Максимальная температура	220 °C
--------------------------------	-------	---------------------------------	--------

Аксессуары в комплекте, основная духовка

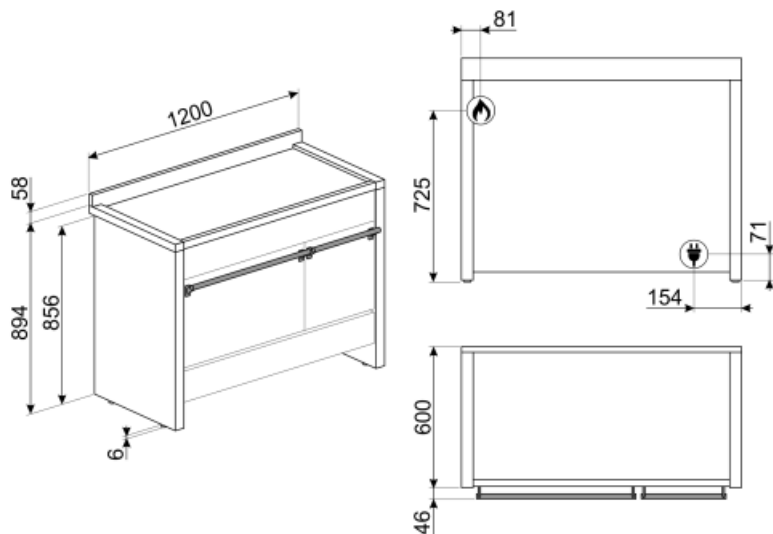
Решетка с ограничителем	2	Противень широкий	2
-------------------------	---	-------------------	---

Аксессуары в комплекте, 2-я духовка

Решетка с задним и боковым упором	1	Решетка для противня	1
Противень широкий	1		

Электрическое подключение

Номинальная мощность	6800 Вт	Частота тока	50/60 Гц
Сила тока	30 А	Длина электрического кабеля	200 см
Напряжение	220-240 В	Клеммная коробка	5 полюсов
Напряжение 2	380-415 В		



Not included accessories



KIT1A3-8

Стеновая панель, 120x75 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров Opera A3-8



SFLK1

Блокировка управления



BNP608T

Противень с тефлоновым покрытием, глубина 8 мм, для размещения на решетке



GRM

Подставка для кофе, для газовых варочных панелей



TPKX

Гриль Terrapauaki, нержавеющая сталь



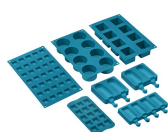
BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм



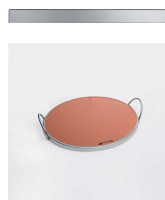
PALPZ

Лопатка для пиццы с откидной ручкой
Ширина: 315 мм Длина: 325 мм



SMOLD

Комплект из 7 силиконовых форм для мороженого, леденцов, пралине, кубиков льда или порционных продуктов. Используется при температуре от -60°C до +230°C



KIT2A3-2

Цоколь, 120 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров A3-7 и A4 Opera



PRTX

Огнеупорный камень для пиццы с ручками. Диаметр 35 см. Не подходит для микроволновых печей.



PPR9

Огнеупорный камень для пиццы без ручек. Камень прямоугольной формы: L64xH2,3xP37,5 см.



KIT3-6

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), нержавеющая сталь, подходят для варочных центров Opera



GTA-6

Комплект опор 3 уровнями телескопических направляющих, длина: 369 мм 2 телескопические направляющие полного выдвижения, 431 мм 1 телескопическая направляющая неполного выдвижения, 177 мм (нижний уровень)
Материал: нержавеющая сталь AISI 430 полированная



GC120













Чугунный гриль для варочных центров A3/A4/A5



BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм

Symbols glossary (TT)

-  Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.
-  Дверца с тройным остеклением
-  B: энергоэффективность, измеренная от A+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов.
-  Нержавеющая сталь с защитой от отпечатков пальцев: защита от отпечатков пальцев сохраняет внешний вид нержавеющей стали.
-  Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наиболее подходит для блюд, требующих медленного приготовления.
-  Только нижний нагревательный элемент: эта функция идеально подходит для продуктов, требующих дополнительной базовой температуры без поджаривания, например кондитерские изделия, пицца. Также подходит для медленного приготовления рагу и запеканок.
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  A: энергоэффективность, измеренная от A+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов
-  Эмаль Ever Clean: эмаль Ever Clean наносится электростатически, чтобы предотвратить образование трещин или сколов с течением времени. Это особая эмаль, устойчивая к бытовым кислотам, которая, помимо приятного блеска, способствует более тщательной очистке стенок духовки благодаря своей меньшей пористости. После нанесения ее запекают при температуре выше 850°C и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль Ever Clean создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхности духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.
-  В газовых духовках вентилятор быстро и равномерно распределяет тепло по всей полости духового шкафа, избегая передачи аромата при одновременном приготовлении нескольких разных блюд. В электрических духовках эта комбинация позволяет быстрее приготовить продукты, которые уже готовы сверху, но требуют большего количества готовки внутри, без дальнейшего подрумянивания.
-  Верхний и нижний нагрев: традиционный метод приготовления, который лучше всего подходит для блюд, расположенных в центре духовки. верхняя часть духовки всегда будет самой горячей. Идеально подходит для жаркого, фруктовых кексов, хлеба и т. д.
-  Комбинация вентилятора и круглого элемента вокруг него дает метод приготовления горячим воздухом. Это дает множество преимуществ, включая отсутствие предварительного нагрева, если время приготовления превышает 20 минут, отсутствие передачи аромата при одновременном приготовлении различных продуктов, меньшее количество энергии и более короткое время приготовления. Подходит для всех видов еды.



ЭКО: приготовление с низким энергопотреблением: эта функция особенно подходит для приготовления на одном уровне с низким энергопотреблением. Рекомендуется для всех типов продуктов, кроме тех, которые могут выделять много влаги (например, овощи). Чтобы добиться максимальной экономии энергии и сократить время, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного нагрева рабочей камеры.



Гриль с конвекцией: конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д., Обеспечивает равномерное поджаривание и распределение тепла без высушивания продуктов. Два верхних уровня рекомендуются для использования, а нижняя часть духовки может использоваться для одновременного поддержания тепла, что является отличным средством при приготовлении завтрака на гриле. Половина гриля (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.



Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертелом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.



Малый гриль: для быстрого приготовления и поджаривания продуктов. Наилучших результатов можно достичь, используя верхний уровень для мелких кусков, а нижние - для более крупных, например, отбивные или сосиски. Для малого гриля тепло генерируется только в центре элемента, поэтому идеально подходит для небольших количеств продуктов.



Кольцевой+ верхний + нижний нагревательные элементы: использование вентилятора с обоими элементами позволяет готовить пищу быстро и эффективно, что идеально подходит для больших объемов, требующих тщательного приготовления. Он предлагает такой же результат, как и гриль, перемещая тепло вокруг пищи вместо перемещения самой пищи, позволяя приготовить продукт любого размера или формы.



Съемная защитная панель: это идеальное решение, защищающее верхнюю часть камеры духовки от загрязнения. Легко снимается для очистки, можно мыть в посудомоечной машине.



В камере духового шкафа предусмотрено 4 разных уровня приготовления.



Электронный контроль температуры: позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью до 2–3°C. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



Ультрабыстрая горелка: мощные сверхбыстрые горелки обеспечивают мощность до 5 кВт.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.