A5-81

Kuzine ebatı	150x60 cm
Enerji etiketli boşluk sayısı	2
Boşluk ısı kaynağı	ELEKTRİK
Ocak tipi	Gaz
Ana fırın tipi	Termo-havalandırmalı
İkinci fırın tipi	Termo-havalandırmalı
EAN kodu	8017709260774
Enerji verimliliği sınıfı	A
Enerji verimliliği sınıfı, ikinci boşluk	A

Estetik

Estetik	Classica	**Kontrol ayarı türü**	Kontrol düğmeleri
Seri	Opera	**Kontrol düğmeleri**	Smeg Classic
Tasarım	Professional	**Kumandaların rengi**	Paslanmaz çelik
Renk	Paslanmaz çelik	**Kumanda sayısı**	13
Son işlemler	Saten	**Serigraphy colour**	Black
Kumanda paneli kaplaması	Parmak dostu paslanmaz çelik	**Ekran**	Dokunmatik
		Kapı	2 yatay şerit ile
Logo	Assembled st/steel	**Cam tipi**	eclypse
Logo position	Facia below the oven	**Kulp**	Smeg Classic
Yükseltici ayak	Evet	**Kulp Rengi**	Fırçalanmış paslanmaz çelik
Ocak rengi	Paslanmaz çelik	**Depolama bölmesi**	Çekmece
Tava desteği tipi	Dökme Demir		

Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonu sayısı 8

Geleneksel pişirme fonksiyonları

- Statik
- Fan destekli
- Dairesel
- Turbo
- Eco
- Büyük ızgara
- Fanlı ızgara (büyük)
- Fan destekli alt

Yardımcı Fırın Programlar / Fonksiyonlar

Pişirme fonksiyonları boşluk 2 8

Geleneksel pişirme fonksiyonları, boşluk 2

Statik

Fan destekli

Dairesel

Büyük ızgara

Fanlı ızgara (büyük)

Fan destekli alt

Dairesel + alt

Pizza

Temizleme fonksiyonları boşluk 2 Kataliz

Ocak teknik özellikleri

Toplam pişirme alanı sayısı 7

Sol ön - Gaz - 2UR (dual) - 4.20 kW
Arka sol - Gaz - Yarı Hızlı - 1.80 kW
Ön orta - Gaz - Yardımcı - 1.00 kW
Arka orta - Gaz - Hızlı - 3.00 kW
Ön sağ - Gaz - Yardımcı - 1.00 kW
Arka sağ - Gaz - Balık brülörü - 1.90 kW
Sağ - Gaz - 2UR (dual) - 5.00 kW
Orta - Barbekü - 1.60 (BBQ) kW

Gaz brülörleri tipi	Standart	**Brülör kapakları**	Mat siyah emaye
Otomatik elektronik ateşleme	Evet	**Taşma olduğunda otomatik kapanma**	Evet
Gaz emniyet valfleri	Evet		

Ana Fırın Teknik Özellikleri

Işık sayısı	2	**Tamamı camlı iç kapı**	Evet
Fan sayısı	1	**Çıkarılabilir iç kapı**	Evet
Boşluğun net hacmi	77 l	**Kapı camlarının toplam sayısı**	3
Brüt hacim, 1. boşluk	90 l	**Isı yansıtıcı kapı camları sayısı**	2
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye	**Güvenlik Termostatı**	Evet
Raf sayısı	4	**Soğutma sistemi**	Teğetsel
Raf tipi	Metal raflar	**Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)**	305X613X405 mm
Çatı Kaplaması	Evet		
Işık tipi	Akkor		
Işık gücü	25 W	**Sıcaklık kontrolü**	Elektro-mekanik
Pişirme süresi ayarı	Başlat ve Durdur	**Alt ısıtma elemanı gücü**	1750 W
Fırın kapağı açıkken yanar	Evet	**Üst ısıtma elemanı - Güç**	1050 W

Kapı açma	Aşağı kanat	**Izgara elemanı**	2800 W
Çıkarılabilir kapı	Evet	**Dairesel ısıtma elemanı - Güç**	2500 W
		Izgara tipi	Elektrik

Ana Fırın Seçenekleri

Timer	Evet	**Minimum Sıcaklık**	50 °C
Pişirme sonu sesli alarmı	Evet	**Maksimum sıcaklık**	250 °C

İkinci Fırın Teknik Özellikleri

İkinci boşluğun net hacmi	54 l	**Çıkarılabilir iç kapı**	Evet
Brüt hacim, 2. boşluk	70 l	**Toplam kapı camı sayısı**	3
Boşluk malzemesi	Ever Clean emaye	**Isı yansıtıcı kapı camlarının sayısı**	2
Raf sayısı	4	**Güvenlik Termostatı**	Evet
Raf tipi	Metal raflar	**Soğutma sistemi**	Teğetsel
Işık sayısı	1	**Kullanılabilir boşluk alanı ebatları (YxGxD)**	290x444x425 mm
Işık tipi	Halojen	**Sıcaklık kontrolü**	Elektro-mekanik
Işık gücü	40 W	**Alt ısıtma elemanı - Güç**	1100 W
Pişirme süresi ayarı	Durdur	**Üst ısıtma elemanı - Güç**	1000 W
Fırın kapağı açıkken yanar	Evet	**Izgara elemanı - güç**	1700 W
Kapı açma	Aşağı kanat	**Circular heating element - Power**	2000 W
Çıkarılabilir kapı	Evet	**Izgara tipi**	Elektrik
Tamamı camlı iç kapı	Evet	**Devrilebilir ızgara**	Evet

Yardımcı Fırın Seçenekler

Timer	Evet	**Minimum Sıcaklık**	50 °C
Pişirme sonu sesli alarmı	Evet	**Maksimum sıcaklık**	280 °C

Ana Fırın ve Ocak tedarikine dahil aksesuarlar

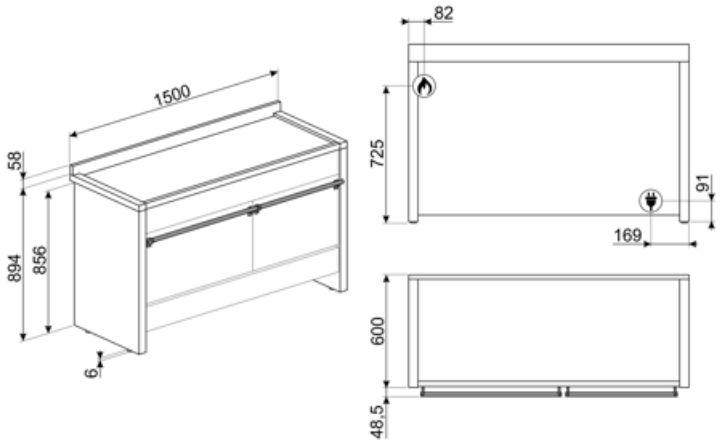
TOP Geri durdurmalı fırın ızgarası	2	**Geniş fırın tepsisi**	2

İkinci Fırın tedarikine dahil aksesuarlar

Arka ve yan durdurmalı raf	1	**Katalitik panelleri**	3
40 mm derinliğinde tepsi	1	**Pizza Aksesuarları**	Ateşe dayanıklı taş + kapak + kürek
Izgara teli	1		

Elektrik Bağlantısı

Elektrik bağlantısı derecesi	7700 W	**Kurulu elektrik kablosu tipi**	Evet, Çift ve Üç Fazlı
Akım	34 A	**Güç kaynağı kablo uzunluğu**	150 cm
Voltaj	220-240 V	**Frekans**	50/60 Hz
Voltaj 2 (V)	380-415 V	**Terminal bloğu**	5 poles



Compatible Accessories

BN620-1

Emaye tepsi, 20 mm derinliğinde

BN640

Emaye tepsi, 40 mm derinliğinde

BNP608T

Izgara üzerine yerleştirilecek 8 mm derinlikte teflon kaplı tepsi

GC120

A3/A4/A5 kuzinelere uygun döküm ızgara

GRM

Gazlı ocaklar MOKA Desteği

KIT1A5-81

Opera A5-81 kuzinelere uygun paslanmaz çelik 150x75 cm arka panel

KIT2A5-5

A5 Opera kuzinelere uygun kaide, 150 cm, paslanmaz çelik

PALPZ

Katlanabilir sap genişliğine sahip pizza küreği: 315 mm uzunluk: 325 mm

PPR9

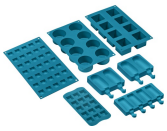
Kulpsuz ateşe dayanıklı pizza taşı. Kare şekilli taş: L64xH2,3xP37,5 cm Izgara üzerine konulacak gazlı fırınlar için de uygundur.

SFLK1

Çocuk kilidi

SMOLD

Dondurma, şekerleme, pralin, buz küpleri veya yiyecekleri porsiyonlamak için 7 silikon kalıp seti. -60 ° C ile 230 ° C arasında kullanılabilir



TPKX

Teppanyaki paslanmaz çelik

Symbols glossary

A: Ürün ailesine bağlı olarak A+++'dan D / G'ye kadar ölçülen ürün kurutma performansı

Sütun içi kurulum: Sütun içi kurulum

Üçlü camlı kapılar: Camlı kapı sayısı.

Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik: Parmak izi tutmaz paslanmaz çelik, paslanmaz çeliğin yeni olduğu kadar iyi görünmesini de sağlar.

Üst ve alt elemanlı fan: Fan ile birleştirilen elemanlar, geleneksel pişirmeye benzer bir yöntem olan daha homojen bir ısı sağlamayı amaçlamaktadır, bu nedenle ön ısıtma gereklidir. Yavaş pişirme yöntemleri gerektiren ürünler için en uygunudur.

Alt öğeli dairesel: Alt elemanın eklenmesi, ekstra pişirme gerektiren yiyecekler için tabanda ekstra ısı ekler.

ECO: Izgara, fan ve alt elemanın kombinasyonu özellikle küçük miktarlarda yemek pişirmek için uygundur.

Izgara elemanlı fan: Fan, ızgaradan gelen şiddetli ısıyı azaltır, çeşitli yiyecekleri, pirzolaları, biftekleri, sosisleri vb. Izgara yapmak için yiyecekleri kurutmadan eşit kızarma ve ısı dağılımı sağlayan mükemmel bir yöntem sağlar. Kullanılması önerilen en üst iki seviye ve fırının alt kısmı aynı anda yiyecekleri sıcak tutmak için kullanılabilir, bu da ızgara kahvaltı pişirirken mükemmel bir olanaktır. Yarım ızgara (yalnızca orta kısım) az miktarda yiyecek için idealdir.

Ağır hizmet tipi dökme demir tava sehpaları: maksimum stabilite ve güç için.

Hava soğutma sistemi: güvenli yüzey sıcaklıkları sağlamak için.

Emaye iç kısım: Tüm Smeg fırınlarının emaye iç kısmı, yapışan pişirme yağı miktarını azaltarak iç kısmın temiz kalmasına yardımcı olan özel bir antiasit astara sahiptir.

Circogas: Gazlı fırınlarda fan, ısıyı fırın boşluğu boyunca hızlı ve eşit bir şekilde dağıtır ve aynı anda birkaç farklı yemek pişirirken aroma aktarımını önler. Elektrikli fırınlarda bu kombinasyon, yüzeyde hazır olan ancak içinde daha fazla kızarmadan daha fazla pişirme gerektiren yiyeceklerin daha hızlı pişirilmesini tamamlar.

Yalnızca üst ve alt eleman: fırının ortasında bulunan tek tek parçalar için en uygun geleneksel pişirme yöntemi. fırın her zaman en sıcak olacaktır. Kızartma, meyveli kekler, ekmek vb. İçin idealdir.

Dairesel: Fan ve etrafındaki dairesel elemanın birleşimi, sıcak hava ile pişirme yöntemi sağlar. Bu, pişirme süresi 20 dakikadan fazlaysa ön ısıtma olmaması, aynı anda farklı yiyecekleri pişirirken lezzet/koku aktarımı olmaması, daha az enerji tüketimi ve daha kısa pişirme süreleri dahil olmak üzere birçok fayda sağlar. Her tür yemek için uygundur.

Izgara elemanı: Izgara kullanımı, orta ve küçük porsiyonlu etleri pişirirken, özellikle et lokantası ile birleştirildiğinde (mümkünse) mükemmel sonuçlar verir. Ayrıca sosis ve domuz pastırması pişirmek için idealdir.

Pizza fonksiyonu: Üç elemanın aynı anda çalışması, Smeg pizza taşı ile birlikte kullanıldığında optimum pişirme olanağı sağlar.

Üst ve alt elemanlı dairesel: Vantilatörün her iki unsurla birlikte kullanılması, yiyeceklerin hızlı ve etkili bir şekilde pişirilmesine olanak tanır, kapsamlı pişirme gerektiren büyük et parçaları için idealdir. Çeviriye benzer bir sonuç sunar, yiyeceğin kendisini hareket ettirmek yerine ısıyı yiyeceğin etrafında hareket ettirerek her boyutta veya şekilde pişirilmesini sağlar.

İç kapı camı: Temizlik için birkaç hızlı hareketle çıkarılabilir.

Otomatik açma: Bazı modellerde, döngü bittiğinde otomatik açılan kapı bulunur; bu, kulpsuz mutfak üniteleri için tutacak gerekmediği için mükemmel bir çözümdür. Güvenlik nedeniyle, makine kullanımdayken yanlışlıkla açılmasını önlemek için kapı otomatik olarak kilitlenir.

Çıkarılabilir tavan döşemesi: Bu, fırın boşluğunun üst kısmını kirlilikten koruyan mükemmel bir çözümdür. Temizlemek için çıkarması kolaydır, bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Elektronik kumanda: Fırın içindeki sıcaklığı 2-3 ° C hassasiyetle korumanıza olanak tanır. Bu, kek, sufle, puding gibi sıcaklık değişimlerine çok duyarlı yemeklerin pişirilmesine olanak tanır.

Zamanlayıcı: Tüm seramik ocakların önceden ayarlanmış bir sürenin ardından pişirmeyi otomatik olarak sonlandıran bir zamanlayıcısı vardır.

Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.

...

Tamamı cam iç kapı: Tamamen cam iç kapı, temiz tutması kolay tek bir düz yüzey.

Yan ışıklar: Karşılıklı iki yan lamba, fırının içindeki görünürlüğü artırır.

Aşırı doldurma koruması: Özel taşma koruması, sıvı taşması durumunda ocağı kapatır.

Fırın boşluğunun 4 farklı pişirme seviyesi vardır.

Eğilebilir ızgara: ısıtma elemanını hareket ettirmek ve cihazın tavanını basit bir adımda temizlemek için devrilebilir ızgara kolayca çıkarılabilir.

Ultra hızlı brülörler: Güçlü ultra hızlı brülörler 5kw'a kadar güç sağlar.

Kapasite, litre cinsinden fırın boşluğundaki kullanılabilir alan miktarını gösterir.

Düğme kontrolü

Benefit (TT)

Gaz ocağı

Gaz ısı kaynağının kalıcı kontrolünü sağlar ve sıcaklık değişimi anında gerçekleşir

Termokuplörle donatıldığından, daha yüksek güvenlik sağlamak için alev söndüğünde gaz beslemesi kesilir.

Ever Clean Emaye

Özel pirolitik emaye sayesinde kolay fırın temizliği

Dokunmatik kumanda

Tek dokunuşla kolay ve hemen anlaşılan zamanlayıcı ayarı

Çekmece depolama bölmesi

Aksesuarları ve pişirme aletlerini saklamak için ideal olan alt çekmece bölmesi sayesinde daha fazla alan

Gerçek konveksiyon

En iyi pişirme performansları havalandırmalı dairesel akışla elde edilir

Birden çok fan ve ısıtma elemanı kusursuz aerodinamik ısı akışı sağlayarak, haznenin içinde pişirmenin homojen ve daha hızlı olmasına olanak tanır.

Çok katlı pişirme

En yüksek kullanım esnekliğine olanak tanıyan birkaç pişirme katı

Çıkarılabilen iç cam

İç kapak camları tam olarak temizlenebilmeleri için kolayca çıkarılabilir

Teğet çalışan soğutma sistemi

Teğet çalışan fan ve kapaktan ara kapamaya hava akımı ile yeni soğutma sistemi

Pizza taşı (isteğe bağlı aksesuar)

Yumuşak ve çıtır pizza ve mayalı ürünler için refrakter taşla pişirme (isteğe bağlı STONE aksesuarı)

BBQ (isteğe bağlı aksesuar)

İki taraflı ızgarayla doğrudan fırında mangal tarzı pişirme (isteğe bağlı BBQ aksesuarı)

Ayarlanabilir yükseklik

Ayarlanabilen ayakları sayesinde çalışma alanıyla aynı hizada ocak yüzeyi

AirFry (isteğe bağlı AIRFRY aksesuarı)

Airfry basket (isteğe bağlı aksesuar) sayesinde daha hafif ve daha lezzetli yiyecekler

Soğuk kapak

Herhangi bir fonksiyon sırasında dış kapak camı soğuktur, her türlü yanma riskini önler

İzotermik Hazne

En yüksek enerji veriminde en iyi pişirme performansı

Tek türbin

Fırın, dönen ısıyla pişirmeye olanak tanıyan dairesel ısıtma elemanıyla donatılan bir fana sahiptir