

C6IMMBT2

| | |
|---|---------------|
| Categoría cocina | 60x60 cm |
| Nº de hornos con etiqueta energética. | 1 |
| Cavity heat source | Eléctrica |
| Tipo de encimera | Inducción |
| Tipo de horno principal | Ventilado |
| Sistema de limpieza horno principal | Vapor Clean |
| Código EAN | 8017709350642 |
| Clase de eficiencia energética del modelo | A |









Estética



| | | | |
|---------------------------|---------------------|------------------|------------------|
| Diseño | Estándar | Mandos | Smeg Clásica |
| Acabado panel de mandos | panel de color | Color mandos | Acero inoxidable |
| Estética | Clásica | N.º de mandos | 2 |
| Logo | Embutido | Color serigrafía | Negro |
| Color | Negro mate | Pantalla/Reloj | DigiScreen |
| Posición logo | Banda bajo el horno | Puerta | Todo vidrio |
| Serie | Concerto | Tipo de vidrio | Nerovista |
| Color Encimera | Acero inoxidable | Tirador | Smeg Clásica |
| Tipo de regulación mandos | Control táctil | Color maneta | Inox |
| Tipo de regulación mandos | Rojo | Pies | Negro |

Programas/Funciones

| | |
|------------------------------------|---|
| Nº de funciones de cocción | 6 |
| Funciones de cocción tradicionales | |

| | | |
|--|--|--|
|  Estático |  Ventilado |  ECO |
|  Grill ancho |  Ventilador grill(completo) |  Inferior ventilado |

Opciones encimera



| | | | |
|-----------------------------|----|--|--|
| Bloqueo controles | Sí | Opción de limitador de potencia | Sí |
| Temporizador fin de cocción | 4 | Opción de limitador de potencia - Step | 1000, 1600, 2200, 2800, 3500, 6000, 7200 W |
| Cuentaminutos | 1 | | |

Características técnicas encimera



Número total de zonas de cocción 4

Anterior izquierda - Inducción - individual - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Posterior izquierda - Inducción - individual - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

Posterior derecha - Inducción - individual - 1.60 kW - Booster 2.10 kW - Ø 21.0 cm

Anterior derecha - Inducción - individual - 1.20 kW - Booster 1.60 kW - Ø 15.0 cm

| | | | |
|--|----|----------------------------------|----|
| Número de zonas de cocción con booster | 4 | Indicador diámetro mínimo de uso | Sí |
| Detención automática en caso de sobrecalentamiento | Sí | Indicador zona seleccionada | Sí |
| Adaptación automática al diámetro de la olla | Sí | Indicador de calor residual | Sí |

Características técnicas horno principal



| | | | |
|--|----------------------|---|-----------------|
| Nº luces | 1 | Vidrio interno desmontable | Sí |
| Número ventiladores | 1 | N.º de vidrios de puerta horno | 3 |
| Volumen útil del primer compartimento de cocción | 70 l | N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor | 2 |
| Capacidad bruta (Lt) horno 1 | 79 l | Termostato de seguridad | Sí |
| Material de la cavidad | Esmalte Ever Clean | Sistema de enfriamiento | Tangencial |
| Nº de estantes | 5 | Dimensiones útiles interior cavidad (axl x p) | 360X460X425 mm |
| Tipo de estantes | Bastidores metálicos | Regulación de la temperatura | Electromecánico |
| Tipo de Luz | Halógenas | Resistencia inferior - Potencia | 1200 W |
| Potencia luz | 40 W | Resistencia superior - Potencia | 1000 W |
| Opciones de programación tiempo de cocción | Fin | Resistencia grill - Potencia | 1700 W |
| Sistema apertura puerta | Apertura solapa | Resistencia grill ancho - Potencia | 2700 W |
| Puerta desmontable | Sí | Tipo de grill | Eléctrico |
| Puerta interna de vidrio | Sí | | |

Opciones horno principal

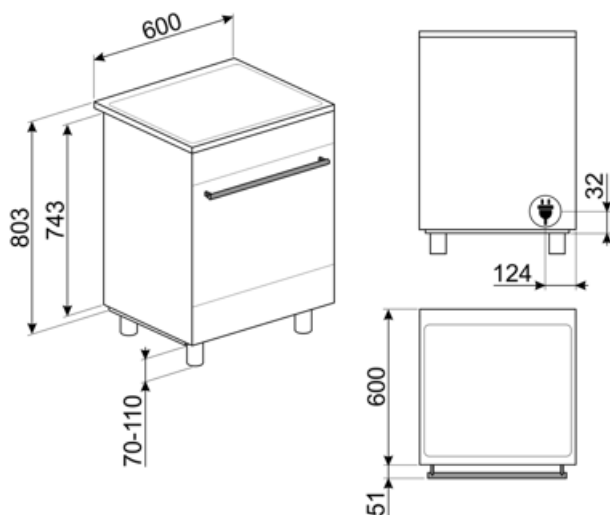
| | | | |
|-----------------------------------|----|--------------------|--------|
| Temporizador | Sí | Temperatura mínima | 50 °C |
| Alarma acústica de fin de cocción | Sí | Temperatura máxima | 260 °C |

Equipo accesorios horno principal y encimera

| | | | |
|------------------------------------|---|-----------------------|---|
| Rejilla con tope trasero y lateral | 1 | Bandeja profunda 40mm | 1 |
|------------------------------------|---|-----------------------|---|

Conexión eléctrica

| | | | |
|---------------------------------------|-----------------------|-------------------------|------------------------|
| Datos nominales de conexión eléctrica | 10000 W | Tipo de cable eléctrico | Double and Three Phase |
| Corriente | 44 A | Frecuencia | 50/60 Hz |
| Tensión | 220-240 V | Bornera | 5 poli |
| Tensión 2 (V) | 380-415 V | Enchufe | No |
| Electric cable | Instalado, monofásico | | |



Accesorios Compatible



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



KITP60X9

Splashback, stainless steel, suitable for 60X60cm Concerto cookers with pyro and MF oven



PALPZ

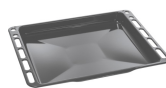
Pala de pizza con mango plegable
Ancho : 315mm Largo : 325mm



SFLK1

STONE

Rectangular refractory stone Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions: L42 x H1,8 x P37,5 cm.



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



KITH95

Height extension feet (950mm), stainless steel, suitable for Concerto cookers (911-966mm)



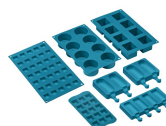
KITPDQ

Height reduction feet (850mm), stainless steel, for Concerto cookers (850-881mm)



SCRP

Non-scratch hob scraper - suitable for induction and ceramic hobs



SMOLD

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C

Productos alternativos



C6IMXT2















Color: Acero inoxidable
















C6IMBLT2

Color: Negro

Symbols glossary

| | |
|---|--|
|  <p>Opción Booster: La opción Booster presente en las placas de inducción permite que las ollas funcionen a la máxima potencia, cuando es necesario cocinar alimentos que requieren una cocción muy intensa.</p> |  <p>Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.</p> |
|  <p>Energy efficiency class A</p> |  <p>Instalación en columna</p> |
|  <p>Touch control</p> |  <p>Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.</p> |
|  <p>4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys</p> |  <p>Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.</p> |
|  <p>ECO-logic: la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.</p> |  <p>Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.</p> |
|  <p>Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.</p> |  <p>Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .</p> |
|  <p>Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.</p> |  <p>ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .</p> |

| | |
|---|--|
|  <p>Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas, costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne.</p> |  <p>Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).</p> |
|  <p>Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad.</p> |  <p>Inducción: la placa de inducción funciona a través de bobinas circulares que emiten un campo magnético solo en contacto con un recipiente con un fondo hecho de material ferroso, al que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad.</p> |
|  <p>Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.</p> |  <p>Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.</p> |
|  <p>2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.</p> |  <p>Apertura automática: los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.</p> |
|  <p>Indicador de calor residual: después de apagar la zona de cocción, el indicador de calor residual indica si el área aún está caliente, aprovechándola para mantener calientes los alimentos. Cuando la temperatura ha caído por debajo de 60 ° C, la luz se apagará.</p> |  <p>5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.</p> |
|  <p>Temporizador: Con el temporizador es posible programar el apagado de las zonas de cocción después de un tiempo de funcionamiento establecido, que varía de 1 a 99 minutos. Cuando finaliza el período preestablecido, la placa se apaga y se activa una señal acústica.</p> |  <p>Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.</p> |
|  <p>Indica el volumen útil de la cavidad del horno</p> | |