

C6IMXT2

Размеры прибора	60x60 cm
Количество духовок с меткой энергоэффективности	1
Источник нагрева духовки	Электрический
Тип варочной панели	Индукция
Тип основной духовки	Вентилируемый
Система очистки, основная духовка	Паровая очистка
Международный артикул (EAN-код)	8017709329013
Класс энергоэффективности	A



Эстетика



Дизайн	Стандартный	Поворотные переключатели	Классика (Classica)
Обработка панели управления	Нержавеющая сталь	Цвет переключателей	Нержавеющая сталь
Эстетика	Классика (Classica)	Количество переключателей	2
Логотип	Штампованный	Цвет шелкографии	Черный
Цвет	Нержавеющая сталь	Дисплей	Сенсорное управление
Расположение логотипа	Полоса под духовым шкафом	Дверца	Полностью стеклянная
Отделка	Матовая	Тип стекла	Инверсионное
Серия	Созвучие (Concerto)	Ручка	Классика (Classica)
Цвет варочной панели	Нержавеющая сталь	Ручки	Сатинированная нерж. сталь
Тип управления	Цифровой дисплей с сенсорными кнопками	Ножки	Черный
Слайдер	Красный		

Программы/ функции

Количество функций приготовления 6

Традиционные функции приготовления

Статический	Вентилируемый	Экономичный
Гриль большой	Гриль большой + конвекция	Нижний нагрев + конвекция

Опции варочной панели



Блокировка управления	Да	Режим ограничения мощности	Да
Таймер окончания приготовления	4	Режим ограничения мощности - пошаговый	1000, 1600, 2200, 2800, 3500, 6000, 7200 Вт
Таймер поминутный	1		

Технические характеристики варочной панели



Количество зон приготовления 4

Фронтальная левая - Индукция - одинарная - 1.60 кВт - Booster 2.10 кВт - Ø 21.0 см

Задняя левая - Индукция - одинарная - 1.20 кВт - Booster 1.60 кВт - Ø 15.0 см

Задняя правая - Индукция - одинарная - 1.60 кВт - Booster 2.10 кВт - Ø 21.0 см

Фронтальная правая - Индукция - одинарная - 1.20 кВт - Booster 1.60 кВт - Ø 15.0 см

Количество зон приготовления с функцией максимальный нагрев	4	Индикация минимального диаметра посуды	Да
Автоматическое отключение при перегреве	Да	Индикация выбранной зоны	Да
Автоматические определение диаметра посуды	Да	Индикация остаточного тепла	Да

Технические характеристики - основная духовка



Количество ламп подсветки	1	Внутренние стекла дверцы съемные	Да
Количество конвекторов	1	Количество стекол дверцы	3
Полезный объем	70 л	Количество теплоотражающих стекол дверцы	2
Полный объем, 1-я духовка	79 л	Термостат безопасности	Да
Материал внутренней камеры	Эмаль лёгкой очистки	Система охлаждения	Тангенциальная
Количество уровней приготовления	5	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	360X460X425 мм
Тип направляющих	Металлические направляющие	Регулировка температуры	Электромеханический
Тип подсветки	Галогенная	Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт
Мощность ламп подсветки	40 Вт		

Программатор длительности приготовления	Стоп	Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт
Открывание дверцы	Стандартное открывание	Мощность гриля	1700 Вт
Съемная дверца	Да	Мощность большого гриля	2700 Вт
Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да	Тип гриля	Электрический

Опции, основная духовка

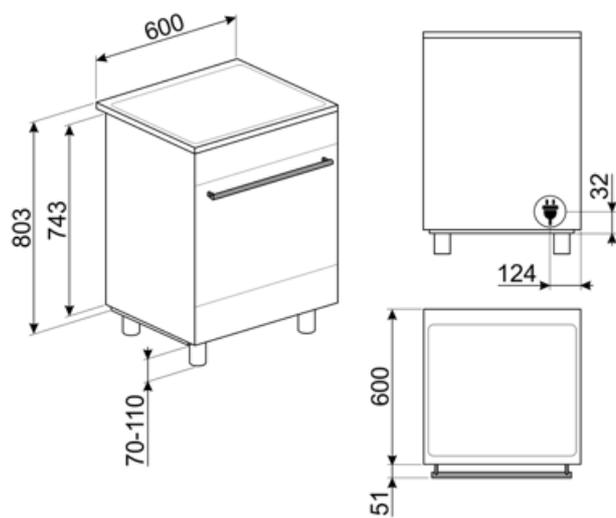
Таймер	Да	Минимальная температура	50 °C
Акустический сигнал окончания приготовления	Да	Максимальная температура	260 °C

Аксессуары в комплекте, основная духовка

Решетка с задним и боковым упором	1	Противень глубокий (40 мм)	1
--	---	-----------------------------------	---

Электрическое подключение

Номинальная мощность	10000 Вт	Дополнительные способы подключения	Да, двух- или трехфазное
Сила тока	44 А	Частота тока	50/60 Гц
Напряжение	220-240 В	Клеммная коробка	5 полюсов
Напряжение 2	380-415 В	Тип электрической вилки	Нет
Тип электрического кабеля	Да, однофазное		



Совместимые Аксессуары



BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм



BNP608T

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



GTT

Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень) Выдвижение: 433 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430



KITP60X9

Стеновая панель, 90 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров Concerto с пиролизом



PALPZ

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



SFLK1

Блокировка управления



STONE

Прямоугольный огнеупорный камень PPR2. Идеально подходит для приготовления пиццы с такими же результатами, как в обычной дровяной печи. Также можно использовать для выпечки хлеба, фокаччи и других рецептов, таких как пироги или печенье. Размеры: 42 x 1,8 x 37,5 см



BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



GTP

Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень) Извлечение: 300 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI430



KITH95

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), нержавеющая сталь



KITPDQ

Регулируемые по высоте ножки (850 мм), нержавеющая сталь, для варочных центров



SCRP

Скребок для индукционных и стеклокерамических варочных панелей, а также теппанки



SMOLD

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

Alternative products



C6IMMBT2

Цвет: Черный матовый



C6IMBLT2

Цвет: Черный

Symbols glossary

-  Максимальный нагрев: опция позволяет зоне работать на полную мощность, когда требуется очень интенсивное приготовление.
-  Energy efficiency class A
-  Сенсорное управление
-  4,3-дюймовый дисплей, удобное управление с помощью ручек + 3 сенсорные клавиши
-  Режим ограничения потребляемой мощности: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.
-  Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.
-  Установка в колонну
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  Дверца с тройным остеклением
-  Эмаль лёгкой очистки: 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 лёгкой очистки 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 + 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.
-  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.
-  Экономичный: 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.



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.



Гриль с конвекцией: конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д., обеспечивая 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. Малый гриль (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.



Защита от перегрева: система безопасности, которая автоматически отключает варочную панель в случае перегрева блока управления.



Индукция: работа этих варочных панелей основана на принципе электромагнитной индукции. Тепло генерируется непосредственно в дне кастрюли во время ее контакта с варочной панелью.



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



Автоматическое открывание: некоторые модели имеют автоматическое открывание дверцы по окончании цикла, что является идеальным решением для кухонных гарнитуров без ручек, поскольку ручка не требуется. По соображениям безопасности дверца автоматически блокируется, когда машина используется, чтобы избежать ее непреднамеренного открывания.



Индикация остаточного тепла: после выключения стеклокерамической варочной панели индикатор остаточного тепла показывает, какая из зон нагрева все еще остается горячей. Когда температура опускается ниже 60°C, индикатор гаснет.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Таймер: все стеклокерамические варочные панели с сенсорным управлением имеют таймер, который автоматически завершает приготовление через заданное время.



Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.