

CPF9GPBL

Размеры прибора

Количество духовок с меткой

энергоэффективности

Источник нагрева духовки

Тип варочной панели

Тип основной духовки

Система очистки, основная духовка

EAN-код

Класс энергоэффективности

90x60 cm

1

Электрический

Газ

Термовентилируемый

Пиролитическая

очистка

8017709229412

A+



Эстетика







Дизайн

Обработка панели

управления

Эстетика

Логотип

Цвет

Расположение логотипа

Защитный бортик

Цвет варочной панели

Тип решеток

Тип управления

Поворотные

переключатели

Без боковин

Эмалированный металл

Portofino

Сборный, нержавеющая

сталь

Черный

Полоса под духовым

шкафом

Да

Нержавеющая сталь

Чугунные

Поворотные переключатели

Portofino

Цвет переключателей

Количество

переключателей Цвет шелкографии

Дисплей Дверца

Тип стекла Ручка

Отсек для хранения

Ножки Цоколь

Ручки

Нержавеющая сталь

Серебристый TFT-дисплей

С рамкой Серый

Portofino Окрашенный

Push pull Черный

Черный

Программы/ функции

Количество функций приготовления

10



Традиционные функции приготовления Статический Вентилируемый Термовентилируемый Турбо ECO Гриль малый Гриль большой Гриль большой + конвекция Нижний нагрев Нижний нагрев + конвекция Другие функции Размораживание по времени Размораживание по весу Поднятие теста Шаббат Функции очистки Пиролиз ЕСО-пиролиз Автоматические программы 20

Технические характеристики варочной панели

UR

Количество зон приготовления 6

Фронтальная левая - Газ - ультрабыстрая (двойная) - 4.20 кВт

Задняя левая - Газ - вспомогательная - 1.00 кВт

Фронтальная центральная - Газ - вспомогательная - 1.00 кВт

Задняя центральная - Газ - полубыстрая - 1.80 кВт

Фронтальная правая - Газ - полубыстрая - 1.80 кВт

Задняя правая - Газ - быстрая - 3.00 кВт

Тип газовых горелок Стандартный Газ-контроль Да

Автоматический Да Крышки горелок Эмал. матово-черные

электроподжиг

камеры

Технические характеристики - основная духовка



Система охлаждения Тангенциальная

открытой дверце



Количество уровней 5 Блокировка дверцы при Да пиролизе приготовления Тип направляющих Металлические Размеры внутренней 371x724x418 мм направляющие камеры (ВхШхГ) Регулировка Тип подсветки Галогенная Электронный температуры Мощность ламп 40 BT Мощность нижнего 1700 BT подсветки нагревательного Программатор Старт и стоп элемента длительности Мощность верхнего 1200 BT приготовления нагревательного Освещение при Да элемента открытой дверце 1700 BT Мощность гриля Открывание дверцы Стандартное открывание 2900 BT Мощность большого Съемная дверца Да гриля Внутреннее стекло Да Мощность кольцевого 2 x 1850 BT дверцы сплошное нагревательного Внутренние стекла Да элемента дверцы съемные

Опции, основная духовка

 Таймер
 Да
 Минимальная температура
 50 °C

 Акустический сигнал окончания приготовления
 Да
 температура
 260 °C

 температура
 температура
 температура

Тип гриля

Soft Close

Система закрывания

Электрический

Да

Аксессуары в комплекте, основная духовка



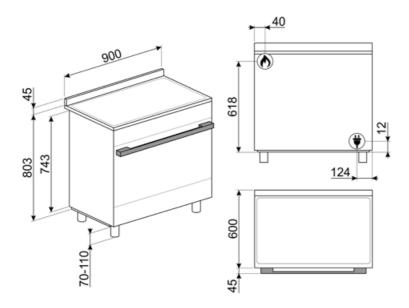
 Решетка с задним и боковым упором
 1
 Решетка для противня 1
 1

 Противень (20 мм)
 1
 направляющие неполного выдвижения мм)

Электрическое подключение

Номинальная мощность 4000 Вт Провод для Да тестирования Сила тока 18 A Напряжение 220-240 B Дополнительные Да, двух- или трехфазное способы подключения Напряжение 2 380-415 B Частота тока 50/60 Гц Тип электрического Да, однофазное Клеммная коробка 5 полюсов кабеля







Совместимые Аксессуары

AIRFRY9

Решетка для аэрофритюрницы AIRFRY. Идеально подходит для воссоздания традиционной жарки в духовке, но с меньшим количеством калорий и меньшим количеством жира. Он позволяет быстро и просто готовить такие блюда, как картофель фри, жареные овощи и рыба, обеспечивая идеальное подрумянивание и хрустящую корочку.

BBQ9



BN920

BN940



GTP

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

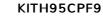


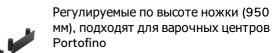
GTT

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



KIT600CPF9P







KITPBX

Регулируемые по высоте ножки (850 мм)



KITPC9X9

Стеновая панель, 90 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров Sinfonia и Portofino с пиролизом



KITPD

Регулируемые по высоте ножки для варочных центров (950 мм), черные



KITSB9MB



PALPZ

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



SFLK1

Блокировка управления



SMOLD



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



TPKCPF9

Гриль для Teppanyaki, подходит для варочных центров Portofino



Symbols glossary



Технология 3-х конвекторов: духовка оснащена эксклюзивной системой с тремя конвекторами, которые в сочетании с увеличенной мощностью двигателей обеспечивают отличные кулинарные характеристики. Два больших боковых конвектора распределяют воздух по внешнему периметру внутренней камеры, в то время как меньший центральный конвектор увеличивает вентиляцию, создавая вертикальный вихрь тепла. Соответственно, достигается равномерное распределение температуры во всех внутренней камере, что позволяет готовить пищу равномерно на всех пяти уровнях, как на профессиональной кухне.



Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.



А+: класс энергоэффективности А+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом А. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.



Установка в колонну



Поворотные перключатели



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.



Размораживание по весу: функция автоматического размораживания. Вы выбираете тип продуктов для размораживания из доступных категорий (МЯСО - РЫБА - ХЛЕБ - ДЕСЕРТЫ). После ввода веса продукта печь автоматически определяет время, необходимое для правильного размораживания.



Дисплей COMPACT screen



Дверца с четверным остеклением



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°С 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 + 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.

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. 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 ECO 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.

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.

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.

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

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

Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.

приготовить продукт любого размера или формы.

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.



ПИРОЛИЗ - ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ: духовка нагревается до температуры, приближающейся к 500°С, и превращает жир и остатки пищи в мелкий пепел, который можно легко стереть влажной тканью. При такой высокой температуре дверца автоматически блокируется в целях безопасности, в то время как температура внешней поверхности дверцы остается контролируемой, поэтому к ней можно безопасно прикоснуться к функции, настраиваемой пользователем в зависимости от уровня загрязнения, присутствующего в духовке.



Пиролитическая очистка: функция экономичной пиролитической очистки может быть выбрана, когда духовка загрязнена не сильно. Эта функция имеет максимальную продолжительность 1,5 часа.



Воздух при 40°С создает идеальные условия для расстойки дрожжевого теста. Просто выберите функцию и поместите тесто в предназначенную для этого емкость.



Шаббат: эта функция позволяет вам готовить пищу в субботу, праздник отдыха в иудейской религии, соблюдая предписания.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.



Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.



Электронный контроль температуры: позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью до 2–3°С. 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.