SAB4104S

Tuoteperhe	Blast chiller
Kategoria	Pienikokoinen 45 cm
Vitality system	Kyllä
Virtalähde	Sähköinen
Lämpöelementti	Elektroninen
Jäähdytystyyppi	Puhallinavusteinen



Estetiikka

Estetiikka	Linea	**Lasin tyyppi**	Stopsol
Väri	Hopea	**Väripainatus**	Harmaa
Pinnan viimeistely	Lasi	**Ovi**	Täysin lasia
Design	Litteä	**Kahvasetti tilattavissa erikseen**	Linea
Osien pinta	Ruostumaton teräs		
Materiaali	Lasi	**Kahvan väri**	Kromattu
Ruostumattoman teräksen tyyppi	Kiillotettu	**Logo**	Silkkipainettu

Ohjelmat/toiminnot

Lämmitystoimintojen lukumäärä	5
Automaattiset ohjelmat	52
Kylmien toimintojen lukumäärä	5
Automaattinen puhdistus	

Kylmät toiminnot

- Pre-cooling
- Preservation
- Pullon viilentäjä
- Syväpakastus
- Viilentävä

Lämmitystoiminnot

- Matalan lämpötilan ohjelma
- Ajastettu sulatus
- Kohotus
- Pronto
- Sulatustoiminto painonmukaan

Säätimet




Näyttö / kello	Graafinen TFT-kosketusvärinäyttö	**Näytön kielet**	IT, EN, FR, NL, SP, PT, SWE, RU, DE, DA, NO, PL, FI
Näytön kielten lukumäärä	13	**Asetusten säätö**	Kosketussäätö

Vaihtoehdot



Oven avaamisen hälytys	Kyllä	**Jäähdytys**	Kyllä
Minuuttiajastin	Elektroninen	**Esittelytila**	Kyllä
Säätimet/lapsilukko	Kyllä	**Sävyt**	Standardi
Muut valinnat	Demo-tila, Kellon asetukset, Lapsilukko, Kieliasetus, Digitaalikello, Sävyt	**Kronologinen**	Kyllä, viimeiset 10 toimintoa
Valmistus lämpömittarilla	Kyllä		

Tekniset ominaisuudet

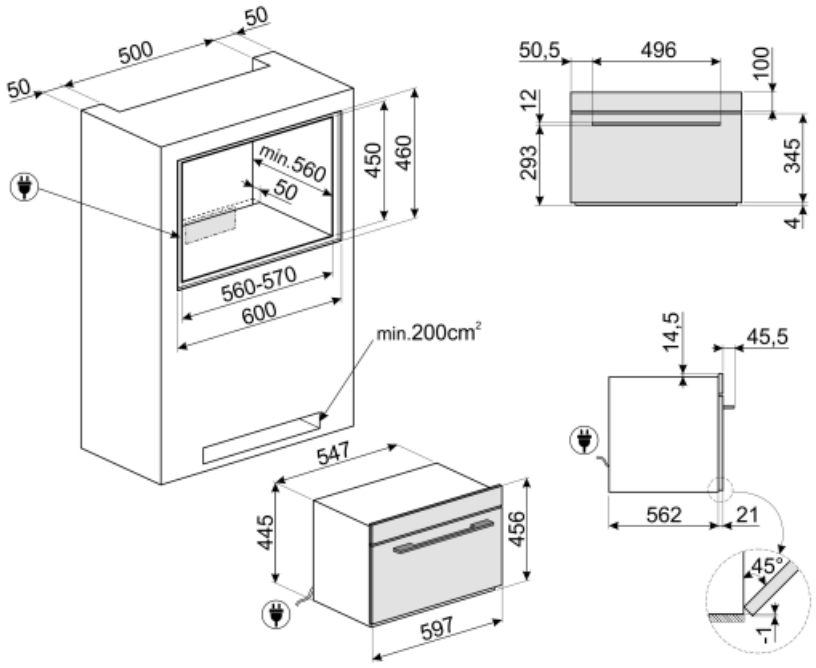
Kompressorin tyyppi	Standardi	**Hyllyjen tyyppi**	Metallitelineet
Pakastinkaasun tyyppi	R290	**Valon tyyppi**	Halogeeni
Kylmäaineen määrä	130 g	**Valon teho**	20 W
Melutaso	48 dB(A)	**Valo kun ovi on auki**	Kyllä
Lämpötilansäädin	Elektroninen	**Ylälämpö - tehokkuus**	250 W
Vähimmäislämpötila	-35 °C	**Ovenavaus-tekniikka**	Normaali avaaminen
Enimmäislämpötila	75 °C	**Turvatermostaatti**	Kyllä
Uunin sisämateriaali	Ruostumaton teräs	**Lämmitys keskeytyy kun ovi avataan**	Kyllä
Hyllyjen määrä	3	**Uunin nettosisämitat (k x l x s)**	225 x 475 x 360 mm

Vakiovarusteet

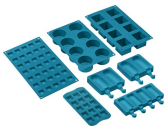
Ritilä, takapysäytys	1	**EasyFit**	Kyllä
Pulloteline	1	**Muu**	Mikrokuituliina

Sähköliitäntä

Sähköpistokkeen tyyppi	(F;E) Schuko	**Virta**	2,5 A
Jännite	220-240 V	**Taajuus (HZ)**	50 Hz
Sähköliitäntäteho (W)	270 W	**Johdon pituus**	200 cm


50
500
50
min.560
50
450
460
560-570
600
min.200cm²
547
445
456
597
50,5
496
100
12
293
345
4
14,5
45,5
562
21
45°
1

Not included accessories



SMOLD

7 silikonimuotin sarja: jäätelöille, mehupuikoille, konvehdeille, jääkuutioille tai ruoka-annoksille.
Käytettävissä -60°C – +230°C

Symbols glossary (TT)



Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.



Kylmäsäilytys: pitää ruoan halutun lämpötilan mukaisena välillä -35 °C ja +75 °C, jolloin voit tarjoilla sen parhaimmillaan makujen ja vivahteiden tehostamiseksi.



Pullojen jäähdytys: voit jäähdyttää viini- ja muita juomapulloja nopeasti, vähentäen säilytystilan tarvetta jääkaapissa, mikä säästää tilaa tuntuvasti. Juomat jäähtyvät noin 1 °C:n minuutissa.



Sähkö



Kompaktit laitteet, joiden korkeus 45 cm - täydellinen ratkaisu matalien keittiösarjojen toiminnallisiin tarpeisiin. Saatavilla eri tyyppeinä ja eri tyyleinä.



Valmis syötäväksi: Tämän erikoistoiminnon avulla ruoka voidaan säilyttää jääkaappikylmänä koko päivän ajan, ja lämmittää juuri ennen kuin saavut, jolloin se odottaa sinua lämpimänä ja valmiina syötäväksi.



Nostatus/ jogurtti: tämän toiminnon avulla voit luoda täydelliset olosuhteet oikeaoppista kohotusta varten ja pitää taikinan hallitussa lämpötilassa halutun ajan verran, jolloin kosteustasojen äkilliset muutokset voidaan välttää. Tämä toiminto mahdollistaa lisäksi aidon kotijogurtin valmistuksen.



Aika- tai painoperusteinen sulatus: ruokien sulatus sujuu nopeasti ja tasaisesti ilman, että ruoka kypsenisi vain osittain ja että sen proteiinisisältö ja laatu kärsisivät. Prosessi hallinnoi lämpötilaa ja ylläpitää ruoan luonnollista kosteutta ja makua.



Jäähdytys: Voit jäähdyttää ruoan nopeasti 80/90 °C:sta 3 °C:seen alle 90 minuutissa bakteerien estämiseksi, ruoan säilyvyyden pidentämiseksi sekä laadun ylläpitämiseksi.



Esijäähdytys: mahdollistaa osaston kylmentämisen -30 °C:seen ennen ruoan laittoa pikajäähdyttimeen parhaiden jäähdytys- ja pakastustulosten saavuttamiseksi. 15 minuutin esijäähdytysjaksoa suositellaan.



Ruoan pakastus on hyvin nopea prosessi (0/90 °C:sta -18 °C:seen alle 270 minuutissa), ja se pidentää ruoan säilyvyyttä (jopa 70 %) säilyttäen tuoreen ruoan organoleptiset ja ravitsemukselliset arvot, sillä se ennaltaehkäisee ruoan kuituja pilaavien makrokiteiden muodostumisen.



Automaattinen puhdistus: uunin kuivausjakso voidaan suorittaa ovi auki, jotta voidaan poistaa käytön aikana muodostunut kondensaatio.



Kosketussäätimet: Helppokäyttöisten kosketussäädinten avulla laite voidaan ohjelmoida painiketta koskettamalla.



Kypsennys alhaisessa lämpötilassa: Tämän toiminnon avulla voit kypsentää ruokaa jatkuvalla lämpötilalla, joka on pienempi kuin perinteiset kypsennyslämpötilat. Lihasta tulee mureampaa ja mehukasta, ja se säilyttää pehmeyden, jonka ainoastaan tämä kypsennystekniikka saa aikaan.



Aika- tai painoperusteinen sulatus: ruokien sulatus sujuu nopeasti ja tasaisesti ilman, että ruoka kypsenisi vain osittain ja että sen proteiinisisältö ja laatu kärsisivät. Prosessi hallinnoi lämpötilaa ja ylläpitää ruoan luonnollista kosteutta ja makua.