SAB4104S

Famiglia	Abbattitore
Categoria	Compatto 45 cm
Vitality system	Sì
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Tipo di raffreddamento	Ventilato

Estetica

Estetica	Linea	**Tipo vetro**	Stopsol
Colore	Silver	**Colore serigrafia**	Grigio
Finitura	Vetro	**Porta**	Tuttovetro
Design	Piatto	**Maniglia**	Linea
Finitura componenti	Inox	**Colore maniglia**	Cromato
Materiale	Vetro	**Logo**	Serigrafato
Tipo Inox	Lucido		

Programmi / Funzioni

N° funzioni calde	5
Programmi automatici	52
N° funzioni fredde	5
Pulizia automatica	

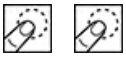
Funzioni fredde

- Abbattimento
- Conservazione
- Pre-raffreddamento
- Raffredda bottiglie
- Surgelazione

Funzioni calde

- Cottura a bassa temperatura
- Scongelamento a tempo
- Lievitazione
- Ready to eat
- Scongelamento a peso

Comandi



Display	TFT touch	**Lingue display**	IT, EN, FR, NL, SP, PT, SWE, RU, DE, DA, NO, PL, FI
N° lingue display	13	**Regolazione comandi**	Touch control

Opzioni

Allarme porta aperta	Sì	**Cottura con sonda**	Sì
Contaminuti	Elettronico	**Abbattimento con sonda**	Sì
Contaminuti impostabili	1	**Modalità showroom / fiera**	Sì
Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini	Sì	**Toni**	Standard
Impostazioni	Blocco comandi, Impostazione orario, Modalità demo, Impostazione lingua, Visualizzazione orologio in digitale, Toni ON/OFF	**Cronologia**	Sì, ultime 10 funzioni recenti utilizzate

Caratteristiche Tecniche

Tipo di compressore	Standard	**Ventola**	Singola
Tipo di gas refrigerante	R290	**N° di luci**	1
Quantità refrigerante	130 g	**Tipo di Luce**	LED
Rumorosità	48 dB(A)	**Potenza luce**	20 W
Regolazione della temperatura	Elettronica	**Accensione luce all'apertura porta**	Sì
Temperatura minima	-35 °C	**Resistenza cielo - Potenza**	250 W
Temperatura massima	75 °C	**Apertura porta**	A ribalta
Materiale della cavità	Acciaio	**Termostato di sicurezza**	Sì
N° di ripiani	3	**Interruzione resistenze all'apertura della porta**	Sì
Tipo di ripiani	Telai in metallo	**Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)**	225 x 475 x 360 mm

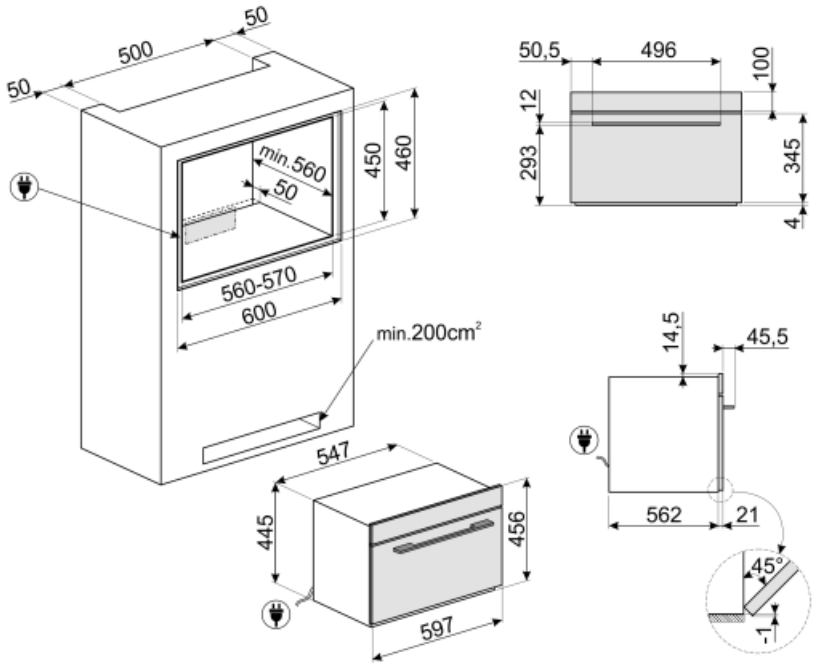
Dotazione Accessori Inclusi

Griglia con stop	1	**Sonda di temperatura**	Sì
Griglia porta bottiglie	1	**Altro**	Panno in microfibra

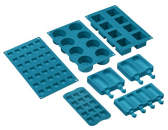
Collegamento Elettrico

Spina	(F;E) Schuko	**Corrente**	2.5 A

Tensione	220-240 V	**Frequenza**	50 Hz
Dati nominali di collegamento elettrico	270 W	**Lunghezza cavo di alimentazione**	200 cm



Accessori non inclusi



SMOLD

Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C

Glossario simboli

Blocco comandi: L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.

Mantenimento: permette di mantenere il cibo alla temperatura desiderata, per servirlo al meglio esaltandone aromi e sapori.

Raffredda bottiglie: consente di raffreddare rapidamente bottiglie di vino e bevande (circa 1° al minuto) senza più necessità di mantenerle sempre al fresco in frigorifero.

Elettrico

45 cm: Alcuni modelli Smeg, alti solo 45 cm, rappresentano la soluzione capace di rispondere a requisiti funzionali in spazi con altezza ridotta. Disponibili in più tipologie e con diverse estetiche, offrono maggiori opzioni nell'equipaggiamento della cucina

Ready to eat: questa speciale funzione consente di mantenere i cibi alla temperatura di frigorifero tutto il giorno, e riscaldarli appena prima del ritorno a casa, facendoceli trovare pronti per essere consumati, alla temperatura ottimale.

Lievitazione/ Yogurt: funzione che crea le condizioni perfette per una corretta lievitazione, mantenendo l'impasto a temperature controllate per il tempo desiderato, evitando improvvisi sbalzi nei livelli di umidità. Questa funzione consente anche la realizzazione di genuini yogurt fatti in casa.

Scongelamento a peso: è possibile scongelare in modo rapido e omogeneo gli alimenti, senza comprometterne la qualità o alterandone i sapori e la consistenza. Grazie alla temperatura sempre controllata, viene preservato il sapore e la consistenza originale degli alimenti.

Abbattimento: permette di raffreddare rapidamente gli alimenti, portandoli dalla temperature di cottura a 3°C in meno di 90 minuti. Inoltre, permette di prevenire la proliferazione batterica, prolungare la vita dell'alimento e mantenerne inalterata la qualità nel tempo.

Pre-raffreddamento: permette di raffreddare la cavità a -30°C prima di inserire gli alimenti in abbattitore, per assicurare i migliori risultati di abbattimento e surgelazione. Si consiglia di effettuare un ciclo di pre-raffreddamento di 15 minuti.

Surgelazione: permette di surgelare rapidamente gli alimenti partendo dalla temperatura di cottura fino a -18°C, in meno di 270 minuti. Gli alimenti surgelati in abbattitore possono conservarsi fino al 70% di tempo in più e mantengono le stesse caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti freschi.

Pulizia automatica: un ciclo di asciugatura della cavità da effettuare a porta aperta, per eliminare eventuale condensa formatesi durante l'utilizzo.

Comandi Touch Control: Presenti su alcuni modelli di forni, piani di cottura, cappe e lavastoviglie, attivano la funzione con un semplice tocco.

Cottura a bassa temperatura: l'abbattitore consente di cuocere gli alimenti a temperatura costante, più bassa di quella utilizzata per le cotture tradizionali. La carne risulta più tenera e succosa, esaltata al massimo nell'aspetto e nel sapore.

Scongelamento a tempo: è possibile scongelare in modo rapido e omogeneo gli alimenti, senza comprometterne la qualità o alterandone i sapori e la consistenza. Grazie alla temperatura sempre controllata, viene preservato il sapore e la consistenza originale degli alimenti.