

SAB4104S



Família	Abatedor de temperatura
Categoria	60x45 cm
Sistema de Vitalidade	Sim
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de refrigeração	Ventilado



Design

Design	Linea	Tipo de vidro	Vidro silver
Cor	Silver	Cor da serigrafia	Cinzeno
Acabamentos	Vidro	Estética da porta	Totalmente em vidro
Série	Plano	Puxador	Puxador série Linea
Acabamento dos componentes	Componentes em aço inox	Cor do puxador	Puxador em cromado
Material	Vidro	Logótipo	Logótipo serigrafado
Tipo de aço inox	Aço inox polido		

Programa/ Funções

Programas automáticos	52
Nº funções do forno	5
Nº funções frio	5
Programa de limpeza automática	

Funções de frio

 Arrefecer	 Arrefecer bebidas	 Congelar
 Conservar	 Pré-arrefecer	

Funções de aquecimento

 A baixa temperatura	 Descongelar por tempo	 Fermentar
 Pronto a comer	 Descongelar por peso	

Comandos



Display	Display TFT táctil a cores	Idiomas disponíveis no display	IT, EN, FR, NL, SP, PT, SWE, RU, DE, DA, NO, PL, FI
Número de idiomas disponíveis	13	Comandos	Touch Control

Opções



Alarme de porta aberta	Sim	Arrefecimento com sonda térmica	Sim
Temporizador	Temporizador eletrónico	Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração	Sim
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim	Som das teclas	Standard
Outras opções	Bloqueio de segurança para crianças, Luminosidade, Volume do som das teclas, Seleção de idioma, Relógio digital, Sons	Memória cronológica	Para as últimas 10 funções utilizadas
Cocção com sonda	Sim		

Especificações técnicas

Tipo de compressor	Série Standard	Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal
Tipo de gás de refrigeração	R290	Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio
Quantidade de gás	130 g	Potência das lâmpadas	20 W
Nível de ruído	48 dBA	Iluminação na abertura da porta	Sim
Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura	Potência da resistência superior	250 W
Temperatura mínima	-35 °C	Abertura da porta	Aba para baixo
Temperatura máxima	75 °C	Termostato de segurança	Sim
Material da cavidade	Aço inox	Interrupção das resistências na abertura da porta	Sim
Nº de níveis para tabuleiros	3	Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	225 x 475 x 360 mm

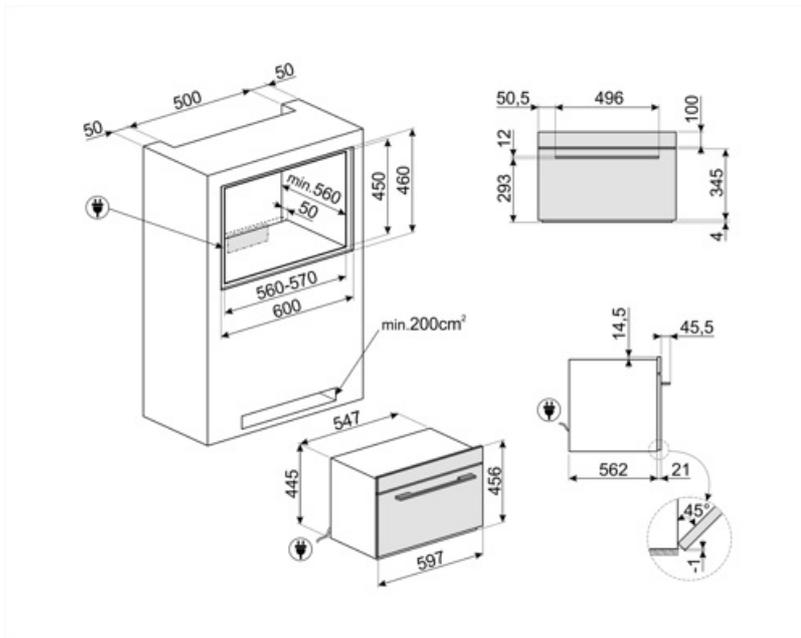
Acessórios incluídos

Grelha com travão	1	Outros acessórios	Pano microfibras
--------------------------	---	--------------------------	------------------

Sonda de temperatura para carne Sim

Ligação elétrica

Ficha elétrica	(F;E) Schuko	Corrente (Amperes)	2,5 A
Tensão (Volts)	220-240 V	Frequência (Hz)	50 Hz
Potência elétrica nominal	270 W	Comprimento do cabo de alimentação	200 cm



Acessórios Compatíveis



SMOLD

7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C

Symbols glossary

- | | | | |
|--|--|---|--|
|  | Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças. |  | Abatimento de temperatura: possibilita um rápido arrefecimento dos alimentos, passando de temperaturas de 90° C aos 3° C em menos de 90 minutos. |
|  | Conservação: para manter os alimentos à temperatura pretendida. Pode escolher temperatura de frigorífico +3° C, de congelação -18° C ou definir, manualmente, entre -35°C e +20° C. |  | Pré-arrefecimento: a função de pré-arrefecimento permite arrefecer o compartimento até -30°C, 15 minutos antes de efetuar um ciclo de abatimento ou congelação. |
|  | Arrefecimento bebidas: esta função permite arrefecer diversos tipos de bebidas até a temperatura ideal para o consumo. No display, pode selecionar o tipo de bebida – vinho tinto, vinho branco, espumante, cerveja, ... - e o número de garrafas de 1 a 16. |  | Congelação rápida: possibilita a passagem de temperaturas de 90° C aos -18° C em menos de 270 minutos, ao invés de um congelador que necessita de 24 horas. |
|  | Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade. |  | Limpeza automática: um ciclo de secagem da cavidade a ser executado com a porta aberta, para eliminar qualquer condensação formada durante o uso. |
|  | Altura do eletrodoméstico. |  | Comandos Touch Control: os comandos podem trabalhar por pressão de um display táctil. |
|  | Pronto a servir: conserva a refeição a 3°C (como se estivesse no frigorífico) e começa a aquecer à hora programada para estar pronto a servir no preciso momento em que queremos tomar a refeição. |  | Regeneração: esta função é apropriada para aquecer refeições previamente cozinhadas e que estavam guardadas no frigorífico. |
|  | Fermentação: o calor procedente de cima permite a fermentação de todo o tipo de massas de panificação, garantindo resultados otimizados num espaço de tempo reduzido. |  | Descongelação por tempo ou peso: é possível descongelar os alimentos de forma rápida e uniforme, sem os cozinhar ou afetar as proteínas e qualidade dos mesmos. O processo controla a temperatura, preservando a humidade natural e o aroma dos alimentos. |
|  | Descongelação por tempo ou peso: é possível descongelar os alimentos de forma rápida e uniforme, sem os cozinhar ou afetar as proteínas e qualidade dos mesmos. O processo controla a temperatura, preservando a humidade natural e o aroma dos alimentos. | | |

Benefit (TT)

Display totalmente touch

Display a cores, totalmente touch para uma experiência fácil e intuitiva

O display intuitivo a cores oferece uma experiência de utilização simples, permitindo uma seleção rápida de programas e funções. Os comandos touch proporcionam uma navegação suave e precisa, enquanto a visualização das temperaturas, tempos de cocção e definições garante o controlo ideal durante cada fase do processo.

Sonda de temperatura

Alta precisão e resultados extraordinários com a sonda de temperatura, que permite uma cocção perfeita e controlada

Insira a sonda de temperatura para monitorizar a temperatura interna dos alimentos e obter resultados perfeitos. A função de cozedura lenta realça os sabores e a texturas, preservando os nutrientes essenciais.

Vitality System

A utilização combinada de um abatedor de temperatura, de um forno Galileo e de uma gaveta de vácuo, preserva as qualidades orgânicas e nutricionais dos alimentos