

SAB4104S



Семейство продуктов

Категория

Vitality system

Источник питания

Источник нагрева

Тип охлаждения

Камера шоковой заморозки

Высота 45 см

Да

Электрический

Электрический

Вентилируемый



Эстетика

Эстетика

Linea

Цвет

Серебристый

Отделка

Стекло

Дизайн

Плоский

Фурнитура

Нержавеющая сталь

Материал

Стекло

Тип нержавеющей стали

Полированная

Тип стекла

Стекло Stopsol

Цвет шелкографии

Серый

Дверца

Полностью стеклянная

Ручка

Linea

Цвет ручки

Хромированный

Логотип

Шелкография

Управление



Дисплей

Цветной TFT-дисплей с сенсорным управлением

Количество языков на дисплее

13

Языки на дисплее

IT, EN, FR, NL, SP, PT, SWE, RU, DE, DA, NO, PL, FI

Управление

Touch Control

Опции



Акустический сигнал при открытой дверце

Да

Таймер поминутный

Электронный

Счетчик минут

1

Блокировка управления

Да

Термощуп

Да

Охлаждение с температурным щупом

Да

Режим Showroom

Да

Вкл./выкл. звука

Стандартный

Другие опции	Блокировка управления, Демонстрационный режим Showroom, Установка времени, Выбор языка, Цифровой дисплей с часами, Вкл./выкл. звука	Хронология	Да, последние 10 использованных функций
---------------------	---	-------------------	---

Технические характеристики

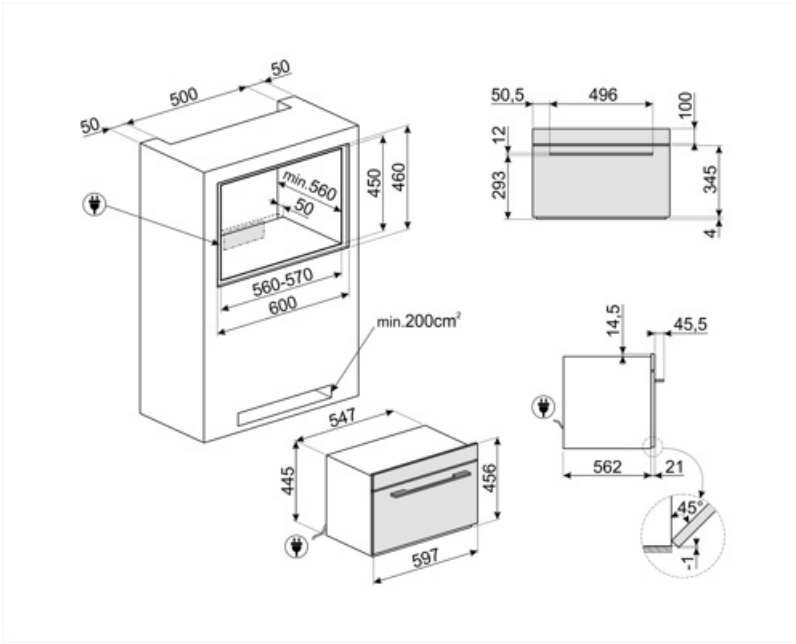
Тип компрессора	Стандартный	Количество ламп подсветки	1
Тип хладагента	R290	Тип подсветки	Галогенная
Количество хладагента	130 г	Мощность ламп подсветки	20 Вт
Уровень шума	48 дБ(А)	Освещение при открытой дверце	Да
Регулировка температуры	Электронный	Мощность верхнего нагревательного элемента	250 Вт
Минимальная температура	-35 °С	Открывание дверцы	Стандартное открывание
Максимальная температура	75 °С	Термостат безопасности	Да
Материал внутренней камеры	Нержавеющая сталь	Автоматическое отключение при открытой дверце	Да
Количество уровней приготовления	3	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	225 x 475 x 360 мм
Тип направляющих	Металлические направляющие		

Аксессуары в комплекте

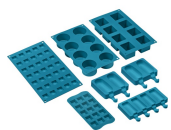
Решетка с ограничителем	1	Только для Евросоюза	Салфетка из микрофибры
Температурный щуп	Да		

Электрическое подключение

Тип электрической вилки	(F;E) Schuko	Сила тока	2,5 А
Напряжение	220-240 В	Частота тока	50 Гц
Номинальная мощность	270 Вт	Длина электрического кабеля	200 см



Not included accessories



SMOLD

Комплект из 7 силиконовых форм для мороженого, леденцов, пралине, кубиков льда или порционных продуктов. Используется при температуре от -60°C до $+230^{\circ}\text{C}$

Symbols glossary (TT)

	Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.		Быстрое охлаждение: позволяет быстро охладить пищу с температуры 80/90°C до 3°C менее чем за 90 минут, чтобы предотвратить рост бактерий, продлить срок хранения пищевых продуктов и сохранить неизменным их качество.
	Хранение: позволяет хранить продукты при желаемой температуре от -35°C до +75°C и подавать их в лучшем виде, чтобы усилить вкус и аромат.		Предварительное охлаждение: позволяет камере остыть до -30°C перед загрузкой продуктов в шоковый охладитель, чтобы обеспечить наилучшие результаты охлаждения и замораживания. Рекомендуется запустить 15-минутный цикл предварительного охлаждения.
	Охлаждение бутылок: возможно быстрое охлаждение бутылок с вином и напитками, что снижает потребность в хранении в холодильнике со значительной экономией места. Охлаждение напитков происходит со скоростью около 1°C в минуту.		Глубокое замораживание продуктов - это очень быстрый процесс (с температуры 0/90°C до -18°C менее чем за 270 минут), который позволяет продлить срок хранения продуктов (на 70% больше) и сохранить органолептические и питательные характеристики свежих продуктов, поскольку они предотвращают образование макрокристаллов, разрушающих волокна пищи.
	Электрический		Автоматическая очистка: цикл сушки камеры, выполняемый при открытой дверце, для устранения конденсата, образующегося во время использования.
	Компактные приборы высотой 45 см - идеальное решение для удовлетворения функциональных требований кухонных гарнитуров небольшой высоты. Доступный в нескольких типах и в различных стилях.		Touch controls: простое в использовании сенсорное управление позволяет запрограммировать прибор одним нажатием кнопки.
	Готовность к употреблению: эта функция позволяет безопасно хранить продукты при температуре холодильника в течение дня и нагревать их непосредственно перед возвращением, чтобы они согрелись и были готовы к употреблению.		Приготовление при низкой температуре: эта функция заключается в приготовлении пищи при постоянной температуре, более низкой, чем традиционная температура приготовления. Мясо получается более нежным и сочным, сохраняя мягкость, которую позволяет получить только этот способ приготовления.
	Поднятие теста/ приготовление йогурта: эта функция позволяет создать идеальные условия для правильной расстойки теста, поддерживая смесь при контролируемой температуре в течение желаемого времени, избегая резких изменений уровня влажности. Эта особенность также позволяет создавать настоящий домашний йогурт.		Размораживание по времени или по весу: можно быстро и равномерно разморозить продукты, не подвергая их частичному приготовлению и не влияя на содержание протеина, что неизбежно снижает качество. В процессе регулируется температура, сохраняя естественную влажность и аромат пищи.
	Размораживание по времени или по весу: можно быстро и равномерно разморозить продукты, не подвергая их частичному приготовлению и не влияя на содержание протеина, что неизбежно снижает качество. В процессе регулируется температура, сохраняя естественную влажность и аромат пищи.		

Benefit (TT)

Сенсорный TFT-дисплей

Полностью сенсорный цветной дисплей для простого и интуитивно понятного пользовательского интерфейса

Благодаря интуитивно понятному полноцветному интерфейсу он предлагает мгновенный и простой пользовательский опыт, позволяя быстро выбирать программы и функции. Сенсорное управление обеспечивает плавную и точную навигацию, а четкое отображение температур, времени и настроек обеспечивает оптимальный контроль на каждом этапе процесса.

Съемный термощуп

Высокая точность и исключительные результаты благодаря съемному термощупу, обеспечивающему идеальное и контролируемое приготовление пищи

Вставьте термощуп в продукт, чтобы контролировать внутреннюю температуру пищи для идеальных результатов. Функция медленного приготовления усиливает вкусы и нежность, сохраняя при этом основные питательные вещества.

Vitality System

Совместное использование шкафа шоковой заморозки Smeg, духового шкафа Galileo и вакууматора сохраняет органолептические и питательные свойства продуктов.