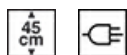


SAB4304X




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








Estetica

Estetica	Classica	Tipo Inox	Satinato
Colore	Acciaio Inox	Tipo vetro	Eclipse
Finitura	Antimpronta	Porta	Con 2 fasce orizzontali
Design	Piatto	Maniglia	Classica
Finitura componenti	Inox	Colore maniglia	Effetto inox
Materiale	Inox	Logo	Imbutito






Programmi / Funzioni

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

Funzioni fredde

 Abbattimento	 Conservazione	 Pre-raffreddamento
 Raffredda bevande	 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 dBA	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

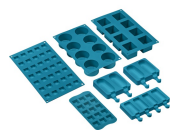
Dotazione Accessori Inclusi

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

Collegamento Elettrico

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




Accessori Compatibili



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**
-  **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.
-  **Abbattimento:** permette di raffreddare rapidamente gli alimenti, portandoli dalla temperatura 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.
-  **Antimpronta:** Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.
-  **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.

Benefit

Display TFT touch

Display a colori full touch intuitivo per un utilizzo facile e veloce

Grazie all'interfaccia intuitiva e a colori, offre un'esperienza utente immediata e semplice, permettendo di selezionare rapidamente programmi e funzioni. I comandi touch garantiscono una navigazione fluida e precisa, mentre la chiara visualizzazione di temperature, tempi e impostazioni assicura un controllo ottimale durante ogni fase del processo.

Sonda di temperatura removibile

Precisione e risultati eccezionali grazie alla sonda di temperatura rimovibile, che consente una cottura perfetta e controllata

Inserendo la sonda di temperatura è possibile monitorare per monitorare il livello di cottura interna del cibo e ottenere risultati perfetti e precisi. Cuocere a bassa temperatura gli alimenti permette esaltare i loro sapori e la loro tenerezza, preservando tutti i nutrienti essenziali.

Vitality System

L'uso combinato di abbattitore Smeg, forno Galileo e cassetto sottovuoto preserva le qualità organolettiche e nutrizionali degli alimenti