

# SAB4304X



**Семейство продуктов**

**Категория**

Vitality system

**Источник питания**

**Тип охлаждения**

Камера шоковой заморозки

Высота 45 см

Да

Электрический

Вентилируемый



## Эстетика

**Эстетика**

Classica

**Цвет**

Нержавеющая сталь

**Отделка**

Обработка против отпечатков пальцев

**Дизайн**

Плоский

**Фурнитура**

Нержавеющая сталь

**Материал**

Нержавеющая сталь

**Тип нержавеющей стали**

Матовая

**Тип стекла**

Eclipse

**Дверца**

С 2-мя горизонтальными полосами

**Ручка**

Classica

**Цвет ручки**

Эффект нержавеющей стали

**Логотип**

Штампованный

## Программы/ функции

**Количество функций приготовления**

5

**Автоматические программы**

52

**Количество функций охлаждения**

5

**Автоматическая очистка**



**Функции охлаждения**



Быстрое охлаждение



Охлаждение



Охлаждение бутылок



Предварительное охлаждение



Хранение

## Функции нагрева



Низкотемпературное приготовление



Размораживание по времени



Поднятие теста



Разогрев готовых блюд



Размораживание по весу

## Управление



**Дисплей**

Цветной TFT-дисплей с сенсорным управлением

**Языки на дисплее**

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

**Количество языков на дисплее**

13

**Управление**

Touch Control

## Опции



**Акустический сигнал при открытой дверце**

Да

**Термощуп**

Да

**Таймер поминутный**

Электронный

**Охлаждение с температурным щупом**

Да

**Счетчик минут**

1

**Режим Showroom**

Да

**Блокировка управления**

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 °C

**Максимальная температура**

75 °C

**Открывание дверцы**

Стандартное открывание

**Материал внутренней камеры**

Нержавеющая сталь

**Термостат безопасности**

Да

**Количество уровней приготовления**

3

**Автоматическое отключение при открытой дверце**

Да

**Тип направляющих**

Металлические направляющие

**Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)**

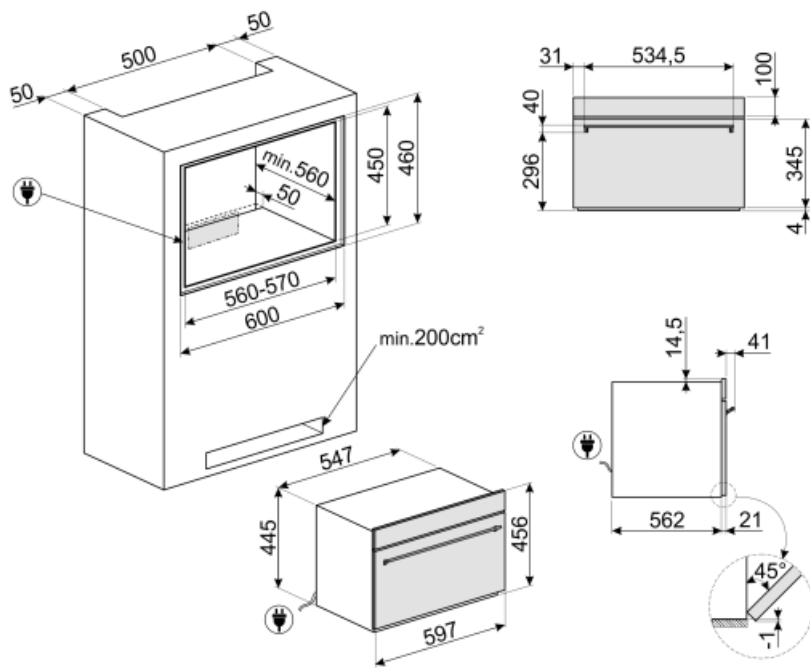
225 x 475 x 360 мм

## Аксессуары в комплекте

<b>Решетка с ограничителем</b>	1	<b>Температурный щуп</b>	Да
<b>Полка-решетка для бутылок</b>	1	<b>Только для Евросоюза</b>	Салфетка из микрофибры

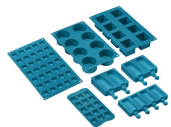
## Электрическое подключение

<b>Тип электрической вилки</b>	(F;E) Schuko	<b>Сила тока</b>	2.5 А
<b>Напряжение</b>	220-240 В	<b>Частота тока</b>	50 Гц
<b>Номинальная мощность</b>	270 Вт	<b>Длина электрического кабеля</b>	200 см



## Not included accessories

---



### SMOLD

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

## Symbols glossary (TT)

 <p>Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Хранение: позволяет хранить продукты при желаемой температуре от -35°C до +75°C и подавать их в лучшем виде, чтобы усилить вкус и аромат.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>Электрический</p>	 <p>Автоматическая очистка: цикл сушки камеры, выполняемый при открытой дверце, для устранения конденсата, образующегося во время использования.</p>
 <p>Компактные приборы высотой 45 см - идеальное решение для удовлетворения функциональных требований кухонных гарнитуров небольшой высоты. Доступный в нескольких типах и в различных стилях.</p>	 <p>Touch controls: простое в использовании сенсорное управление позволяет запрограммировать прибор одним нажатием кнопки.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	 <p>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.</p>
 <p>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.</p>	

