

# **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 Обработка против Отделка

отпечатков пальцев

Дизайн Плоский

Фурнитура Нержавеющая сталь

Материал Нержавеющая сталь Тип нержавеющей

стали

Тип стекла

С 2-мя горизонтальными Дверца

> полосами Classica

Матовая

**Eclipse** 

Ручка

Цвет ручки Эффект нержавеющей

стали

Логотип Штампованный

### Программы/ функции

Автоматические программы Количество функций приготовления Количество функций охлаждения 5

Автоматическая очистка

52

5

**?** 

#### Функции охлаждения



Быстрое охлаждение



Охлаждение

Охлаждение бутылок



Предварительное охлаждение



Хранение

**SMEG SPA** 26.11.2025



#### Функции нагрева

رکنی

Низкотемпературное приготовление

Размораживание по времени



Поднятие теста



Разогрев готовых блюд

Размораживание по весу

### Управление





Дисплей

Цветной ТFT-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

Таймер поминутный

Счетчик минут

Блокировка управления Да

Другие опции

Да

Электронный

Блокировка управления, Демонстрационный режим Showroom, Установка времени, Выбор языка,

Цифровой дисплей с часами, Вкл./выкл. звука

Термощуп

Охлаждение с температурным щупом

Режим Showroom

Вкл./выкл. звука **Хронология** 

Да Да

Да

1

Галогенная

20 BT

250 BT

Да

Стандартный Да, последние 10

использованных функций

### Технические характеристики

Тип копрессора

Тип хладагента Количество хладагента Уровень шума

Регулировка температуры

Минимальная температура Максимальная

температура Материал внутренней

камеры

Количество уровней приготовления

Тип направляющих

Стандартный

R290 130 г 48 дБ(А) Электронный

-35 °C

75 °C

Нержавеющая сталь

Металлические

направляющие

3

Количество ламп

подсветки Тип подсветки

Мощность ламп подсветки

Освещение при открытой дверце

Мощность верхнего нагревательного

элемента

Открывание дверцы

Термостат безопасности Да **Автоматическое** Да

отключение при открытой дверце

Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)

Стандартное открывание

225 x 475 x 360 mm

**SMEG SPA** 26.11.2025



### Аксессуары в комплекте

Решетка с 1

ограничителем

Температурный щуп

Только для Евросоюза

Салфетка из микрофибры

### Электрическое подключение

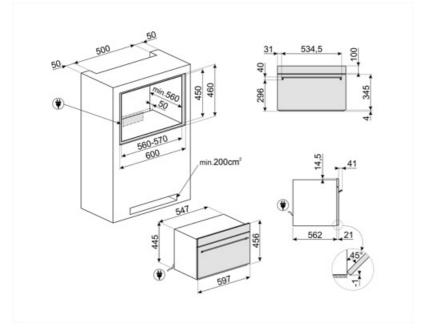
Да

220-240 B Напряжение Тип электрической (F;E) Schuko

вилки

Номинальная мощность 270 Вт

2,5 A Сила тока Частота тока 50 Гц Длина электрического 200 см кабеля



**SMEG SPA** 26.11.2025



## Совместимые Аксессуары

#### **SMOLD**



Комплект из 7 силиконовых форм для мороженого, леденцов, пралине, кубиков льда или порционных продуктов. Используется при температуре от -60°C до +230°C

SMEG SPA 26.11.2025



### Symbols glossary



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°С до 3°С 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°С 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°С в минуту.



Глубокое замораживание продуктов - это очень быстрый процесс (с температуры 0/90°С до -18°С 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



Нержавеющая сталь с защитой от отпечатков пальцев: защита от отпечатков пальцев сохраняет внешний вид нержавеющей стали.



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 программировать 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.

SMEG SPA 26.11.2025