

SAB4304X



Сімейство продуктів

Категорія

Vitality system

Енергоживлення

Тип охолодження

Камера шоковой заморозки

Компактний 45 см

Так

Електричний

Статичний Вентилюваний



Естетика

Естетика

Classica

Колір

Нержавіюча сталь

Оздоблення

Захист від відбитків пальців

Дизайн

Плаский

Фурнітура

Нержавіюча сталь

Матеріал

Нержавіюча сталь

Тип нержавіючої сталі

Матова

Тип скла

Затемнене

Дверцята

3 2-ма горизонтальними смугами

Ручка

Classica

Колір ручки

Ефект нерж. сталі

Логотип

Штампований

Программы/ функции

Задані рецепти

52

Кількість функцій приготування

5

Количество функций охлаждения

5

Автоматическая очистка



Функции охлаждения



Быстрое охлаждение



Охлаждение



Охлаждение бутылок



Предварительное охлаждение



Хранение

Функции нагрева



Приготування при низькій

температурі



Розморожування за часом



Підняття тіста



Разогрев готовых блюд



Розморожування за вагою

Управління



Дисплей / Годинник

Кольоровий TFT- дисплей з сенсорним керуванням

Кількість мов на дисплеї 13

Мови на дисплеї

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

Налаштування управління

Сенсорне управління

Опції



Сигнал при відкритих дверцятах

Так

Таймер

Електронний

Лічильник хвилин

1

Блокування управління

Так

Інші опції

Volume toni, Захисне блокування, Режим шоурому, Вибір мови, Цифровий дисплей з годинником, Звукові сигнали

Термощуп для м'яса

Так

Охлаждение с температурным щупом

Так

Демо режим для шоурому

Так

Звуки

Стандартний

Хронологія

Так, останні 10 використаних функцій

Технічні характеристики

Тип компресора

Стандартний

Тип холодоагенту

R290

Количество хладагента

130 г

Рівень шуму

48 дБ(А)

Тип контролю температури

Електронний

Мінімальна температура

-35 °C

Максимальна температура

75 °C

Матеріал внутрішньої камери

Нержавіюча сталь

Кількість рівнів приготування

3

Кількість ламп

1

Тип ламп підсвічування

Галогенна

Потужність підсвітки

20 Вт

Освітлення при відкритих дверцятах

Так

Потужність верхнього нагрівального елемента

250 Вт

Тип відкриття дверей

Традиційне

Термостат безпеки

Так

Автоматичне відключення

Так

нагрівальних елементів при відкритих дверцятах

225 x 475 x 360 mm

Салфетка из микрофибры

Термощуп для м'яса Так

2,5 A

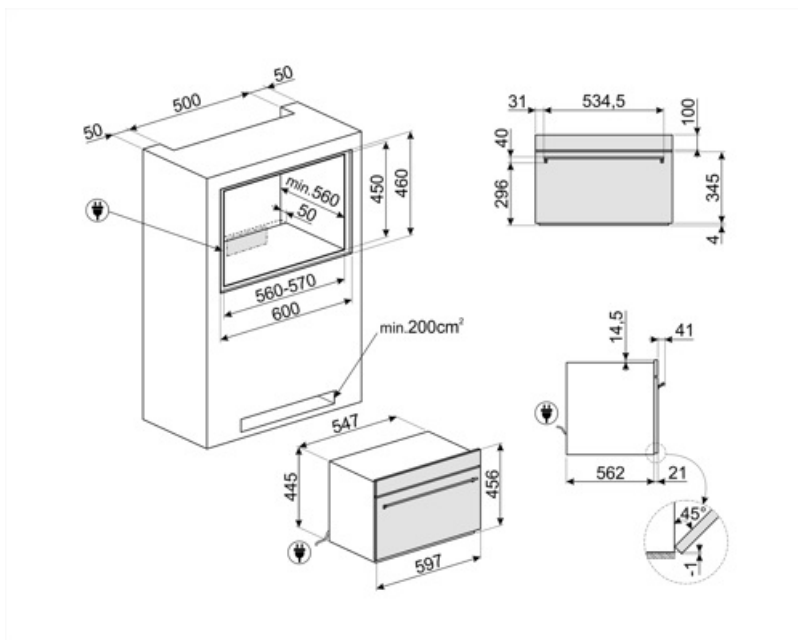
Напряга	220-240 В
---------	-----------

Частота струму (Гц)

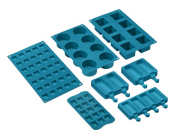
50 Гц

Номінальна потужність 270 Вт

Довжина електричного кабелю 200 см



Compatible Accessories



SMOLD

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

Symbols glossary

	Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.		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.
	Електричний		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 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.