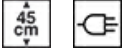
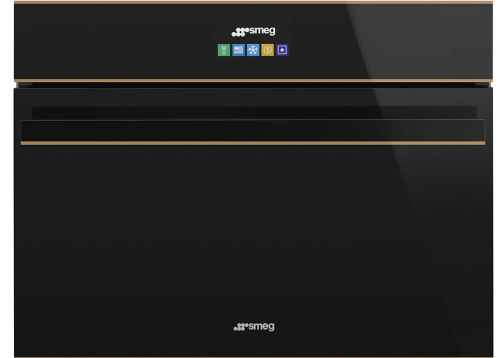


SAB4604NR




Produktfamilie	Blast Chiller
Produktkategorie	Kompakt 45 cm
Vitality System	Ja
Spannung	Elektrisch
Energiequelle	Elektrisch
Kältekammer/Garraum	
Kühlsystem	Ventiliert








Ästhetik

Ästhetik	Dolce Stil Novo	Glasart	Eclipse-Schwarzglas
Farbe	Schwarz	Gerätetür	Vollverglasung
Oberfläche	Glas	Türgriff	Dolce Stil Novo
Design	Flach	Ausführung des Türgriffs	Schwarz
Verzierung der Komponenten	Kupfer	Markenlogo	Standard
Materialart	Glas		

Programme / Funktionen

Anzahl der ventilierten Wärmefunktionen	5
Automatikprogramme	52
Anzahl der ventilierten Kältefunktionen	5
Automatischer Desinfektion-Reinigungszyklus	

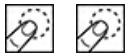
Kältefunktionen

 Flaschenkühlung	 Konservierung	 Schnellkühlen
 Schockfrostern	 Vorkühlung	

Wärmefunktionen

 Niedertemperaturgaren	 Auftauen nach Zeit	 Hefestufe
 Ready to Eat	 Auftauen nach Gewicht	

Bedienelemente



Display	4,3" TFT-Grafik-Farbdisplay mit Klartextanzeige, Touch-Control	Display-Sprachen	IT, EN, FR, NL, SP, PT, SWE, RU, DE, DA, NO, PL, FI
Anzahl der Display-Sprachen	13	Bedienungsart	Touch-Control

Optionen



Türalarm	Ja
Programmuhr/Timer	Elektronisch
Tastensperre/Kindersicherung	Ja
Sonderfunktionen	Demo-Mode (Showroom Funktion), Tastensperre/Kindersicherung, Uhrzeiteinstellung, Spracheneinstellung, Digitaluhr/Display, Signaltöne (Aktivierung/Deaktivierung)
Garen mit Kerntemperaturfühler	Ja
Kühlen mit Kerntemperaturfühler	Ja
Demo-Mode Showroom-Funktion	Ja
Akustische Signaltöne bei Temperaturerreichung, abschaltbar	Standard
Chronologie	Ja, die letzten 10 Funktionen

Technische Eigenschaften

Art des Kompressors	Standard	Art der Einschubschienen	Einhängerahmen verchromt
Art des Kältemittels	R290	Art der Beleuchtung	LED
Refrigerant Quantity	130 g	Leistung der Beleuchtung	20 W
Luftschallemissionen	48 dBA	Kältekammer-/Garraumbeleuchtung bei Türöffnung	Ja
Temperaturregelung	Elektronisch	Leistung der Oberhitze	250 W
Temperatur min.	-35 °C	Art der Türöffnung	Standard
Temperatur max.	75 °C	Sicherheitsthermostat	Ja
Material der Kältekammer/Garraum	Edelstahl	Sicherheitsabschaltung bei Türöffnung	Ja
Anzahl der Kälte-/Garebenen	3		

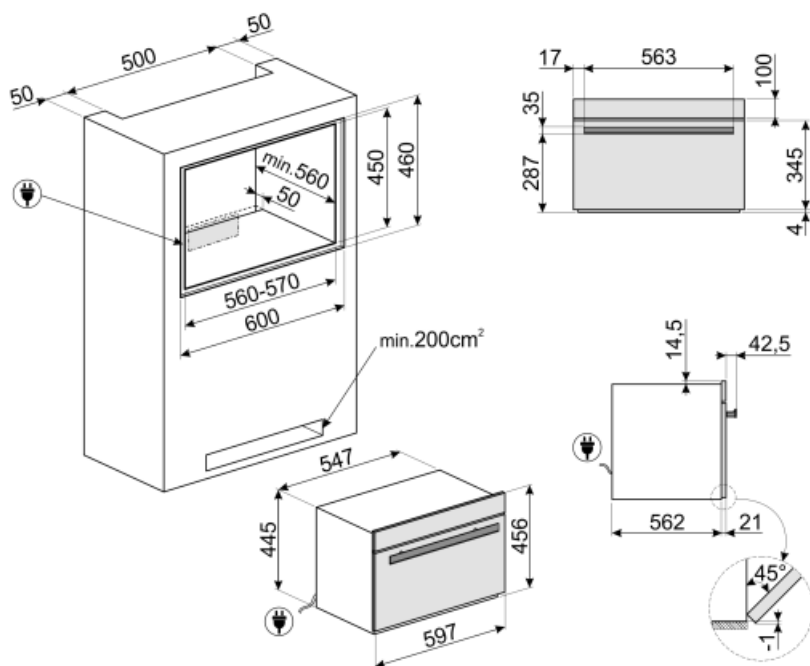
Nutzabmessungen der Kältekammer/Garraum (HxBxT) 225 x 475 x 360 mm

Serienzubehör

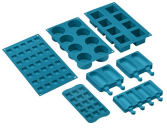
Ablagerost mit Tiefensperre	1	Kerntemperaturfühler	Ja
Flaschenträger	2	Sonstiges	Mikrofaser Tuch

Elektrischer Anschluss

Netzstecker	(F;E) Schuko	Absicherung	2,5 A
Spannung	220-240 V	Frequenz	50 Hz
Elektrischer Gesamtwert	270 W	Länge Netzkabel	200 cm



Sonderzubehör



SMOLD

Set aus 7 Silikonformen für Eiscreme, Stieleis, Pralinen, Eiswürfel (Blast-Chiller) und das Vorportionieren von Gerichten. Temperaturbeständig von -60°C bis +230°C (Backöfen).

Symbols glossary (TT)

	Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.		Schnellkühlen: Ermöglicht eine schnelle Abkühlung der Lebensmittel von einer Temperatur von 80/90°C auf 3°C in weniger als 90 Minuten, um das Wachstum von Bakterien zu verhindern, die Lebensdauer der Lebensmittel zu verlängern und die Qualität der Lebensmittel.
	Konservierung: Ermöglicht es, die Lebensmittel bei der gewünschten Temperatur zwischen -35°C und +75°C zu lagern und sie so zu servieren, dass Geschmack und Aromen optimal zur Geltung kommen.		Vorkühlung: Der Innenraum wird auf -30 °C abgekühlt, bevor die Lebensmittel in den Blast Chiller gelegt werden, um die besten Kühl- und Gefrierergebnisse zu erzielen. Es wird empfohlen, einen 15-minütigen Vorkühlungszyklus durchzuführen.
	Flaschenkühlung: Es ist möglich, Wein- und Getränkeflaschen schnell zu kühlen und so die Notwendigkeit der Lagerung im Kühlschrank zu verringern, was eine erhebliche Platzersparnis bedeutet. Die Kühlung von Getränken erfolgt mit etwa 1°C pro Minute.		Schockfrost: Das Schockfrost von Lebensmitteln ist ein schneller Prozess (von 0/90°C auf -18°C in weniger als 270 Minuten), der es ermöglicht, die durchschnittliche Lebensdauer von Lebensmitteln zu verlängern (um bis zu 70% mehr) und die gleichen organoleptischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften von frischen Lebensmitteln zu erhalten, da die Bildung von Makrokristallen verhindert wird, die die Ballaststoffe der Lebensmittel zerstören.
	Elektro-Anschluss		Automatische Reinigung: ein Reinigungszyklus der Kältekammer, der bei geöffneter Gerätetür durchgeführt werden kann, um eine Kondensation zu vermeiden.
	Kompakte Geräte mit einer Höhe von 45 cm - die perfekte Lösung, um die funktionalen Anforderungen von Einbauküchen mit geringer Höhe zu erfüllen. Erhältlich in mehreren Ausführungen und in verschiedenen Designs.		Touch Control: mit der benutzerfreundlichen Touch-Bedienung lässt sich das Gerät per Fingertipp sehr leicht bedienen.
	Ready to eat: Diese Funktion ermöglicht es, die Lebensmittel den ganzen Tag über sicher auf Kühlschranktemperatur zu halten und sie erst kurz vor Ihrer Ankunft zu erwärmen, um sie zum Genuss bereit zu machen		Niedrigtemperaturgaren: Diese Funktion ermöglicht das Garen von Lebensmitteln bei einer konstanten Temperatur, die niedriger ist als die herkömmliche Gartemperatur. Das Fleisch wird zarter und saftiger und behält eine Zartheit, die nur mit dieser Gartechnik erreicht werden kann
	Hefestufe/ Joghurt: Mit dieser Funktion können Sie die perfekten Bedingungen für eine korrekte Hefestufe schaffen, indem Sie die Mischung für die gewünschte Zeit bei kontrollierter Temperatur halten und plötzliche Änderungen des Feuchtigkeitsgehalts vermeiden. Diese Funktion ermöglicht auch die Herstellung von echtem hausgemachtem Joghurt.		Auftauen nach Zeit: Es ist möglich, Lebensmittel schnell und gleichmäßig aufzutauen, ohne dass die Lebensmittel teilweise gegart werden und ihr Proteingehalt beeinträchtigt wird, was zwangsläufig zu Qualitätseinbußen führt. Der Prozess steuert die Temperatur und bewahrt die natürliche Feuchtigkeit und den Duft der Lebensmittel



Auftauen nach Gewicht: Es ist möglich, Lebensmittel schnell und gleichmäßig aufzutauen, ohne dass die Lebensmittel teilweise gegart werden und ihr Proteingehalt beeinträchtigt wird, was zwangsläufig zu Qualitätseinbußen führt. Der Prozess steuert die Temperatur und bewahrt die natürliche Feuchtigkeit und den Duft der Lebensmittel.