

SAB4604NR



Produktgrupp

Kategori

Vitality-system

Energikälla

Värmekälla

Typ av kyla

Blast chiller

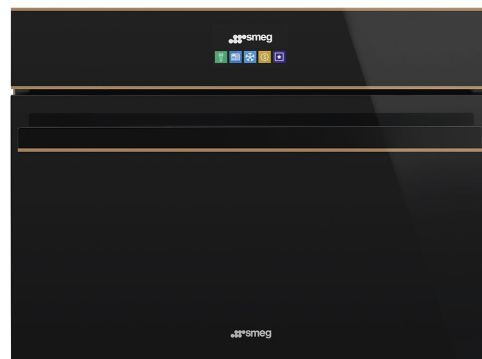
Kompakt 45 cm

Ja

Elektrisk

Elektrisk

Ventilerad



Estetisk linje

Estetik

Dolce Stil Novo

Typ av glas

Eclipse

Färg

Svart

Dörr

Helglas

Finish

Glas

Handtag

Dolce Stil Novo

Design

Platt

Färg på handtag

Svart

Delarnas ytbehandling

Koppar

Logotype

Utanpåliggande

Material

Glas

Program / funktioner

Automatikprogram

52

Antal värmefunktioner

5

Antal kylfunktioner

5

Automatisk rengöring



Kylfunktioner



Djupfrysning



Flaskkylning



För-kylning



Konservering



Kylning

Värmefunktioner



Lågtemperaturlagning



Tidsstyrd upptining



Jäsning

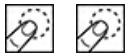


Uppvärmning



Viktstyrd upptining

Kommandon



Display / Klocka	TFT grafik, touch screen, med färg	Displayspråk	IT, EN, FR, NL, SP, PT, SWE, RU, DE, DA, NO, PL, FI
Antal displayspråk	13	Typ av kontroller	Touchkontroll

Alternativ



Larm vid öppen dörr	Ja	Tillagning med matlagningstermometer	Ja
Timer	Elektronisk	Kylning med termometer	Ja
Timer	1	Demoläge	Ja
Barnlås	Ja	Typ av signal	Standard
Övriga funktioner	Barnlås, Demoläge, Tidsinställningar, Inställning av språk, Display med digital klocka, Signal	Historik	Ja, 10 senast använda funktioner

Teknisk specifikation

Typ av kompressor	Standard	Antal lampor	1
Typ av kylmedium	R290	Typ av lampa	Halogenlampor
Mängd köldmedium	130 g	Effekt belysning	20 W
Luftburet akutstikt buller räknat i dB(A) re 1 pW	48 dBA	Belysning tänds när luckan öppnas	Ja
Temperaturkontroll	Elektronisk	Övre värmeelement - Effekt	250 W
Minimum temperatur	-35 °C	Luckhängning	Standardöppning
Maximum temperatur	75 °C	Skyddstermostat	Ja
Material ugnsutrymme	Rostfritt stål	Värmeelement slås av när luckan öppnas	Ja
Antal hyllplan	3	Nettomått på ugnens insida (HxBxD)	225 x 475 x 360 mm
Typ av ugnstegar	Ramar i metall		

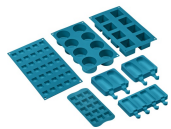
Standardtillbehör

Galler med bakre stopp	1	Övrigt	Mikrofibertrasa
Matlagningstermometer	Ja		

Elektrisk anslutning

Typ av kontakt	(F;E) Eurokontakt	Ström	2,5 A
Spänning	220-240 V	Frekvens (Hz)	50 Hz
Anslutningseffekt	270 W	Sladdens längd	200 cm
















Kompatibela Tillbehör



SMOLD

7st silikonformar för glass, isglass, praliner, iskuber, eller matportioner. Klarar temperaturer från -60°C till +230°C

Symbols glossary

	Barnlås: vissa modeller är utrustade med en anordning för att låsa programmet / cykeln så att det inte kan ändras av misstag.		Kylning: Gör det möjligt att snabbt kyla maten, från temperaturen 80/90 ° C till 3 ° C på mindre än 90 minuter, för att förhindra bakterietillväxt, förlänga matens genomsnittliga livslängd och bibehålla oförändrad matkvalitet.
	Konservering: Gör det möjligt att hålla maten vid önskad temperatur mellan -35 ° C och + 75 ° C och servera den när den är som bäst för att förbättra smak och aromer.		Förkylning: låter utrymmet svalna till -30 ° C innan du sätter in mat i Blast Chillern, för att säkerställa bästa resultat för kylning och frysning. Vi rekommenderar att du kör en 15-minuters förkylningscykel.
	Flaskkylning: det är möjligt att snabbt kyla vin- och dryckesflaskor, vilket minskar behovet av förvaring i kylskåpet, med betydande platsbesparingar. Kylning av drycker sker vid cirka 1 ° C per minut.		Djupfrysning av maten är en mycket snabb process (från 0/90 ° C temperatur till -18 ° C på mindre än 270 min) som gör det möjligt att förlänga matens genomsnittliga livslängd (med upp till 70% mer) och behålla samma organoleptiska och näringsmässiga egenskaper hos färsk mat, eftersom det undviker bildandet av makrokristaller, som förstör matfibrerna.
	Elektrisk anslutning		Automatisk rengöring: en cykel för torkning av innerutrymmet som ska genomföras med öppen lucka för att eliminera eventuell kondensation som bildats under användningen.
	Kompakta apparater med en höjd på 45 cm – en perfekt lösning som uppfyller de funktionella kraven för lägre köksutrymmen. Tillgänglig i många olika typer och stilar.		Pekkontroll: Användarvänliga pekkontroller gör det möjligt att programmera apparaten med en enkel knapptryckning.
	Redo att ätas: Med den här funktionen går det att bevara maten säkert i kylskåpstemperatur hela dagen och värma upp den precis innan ni kommer tillbaka hem så att den är varm och klar att ätas.		Matlagning på låg temperatur: Den här funktionen består av att tillaga mat på en konstant temperatur som är lägre än en traditionell matlagningstemperatur. Kött blir mörare och saftigare och bevarar en mjukhet som bara är möjlig att uppnå med den här matlagningstekniken.
	Jäsning/Yoghurt: med den här funktionen går det att skapa perfekta förhållanden för en korrekt jäsning genom att bevara degen i en kontrollerad temperatur under den tid som krävs och undvika plötsliga förändringar i fuktighetsnivån. Med den här funktionen går det även att skapa äkta, hemgjord yoghurt.		Tids- eller viktstyrd upptining: det är möjligt att tina livsmedel snabbt och jämnt utan att delvis tillaga maten och därmed påverka dess proteininnehåll och oundvikligen även dess kvalitet. Processen kontrollerar temperaturen och bevarar livsmedlens naturliga fuktighet och smak.
	Tids- eller viktstyrd upptining: det är möjligt att tina livsmedel snabbt och jämnt utan att delvis tillaga maten och därmed påverka dess proteininnehåll och oundvikligen även dess kvalitet. Processen kontrollerar temperaturen och bevarar livsmedlens naturliga fuktighet och smak.		

Benefit (TT)

TFT-pekskärm

Full pekskärm i färg för ett enkelt och intuitivt användargränssnitt

Med sitt intuitiva, fullfärgade gränssnitt erbjuder den en omedelbar och enkel användarupplevelse, vilket gör att program och funktioner kan väljas snabbt. Pek-kontroller ger smidig och exakt navigering, medan den tydliga visningen av temperaturer, tider och inställningar säkerställer optimal kontroll under varje steg i processen.

Avtagbar temperatursond

Hög precision och exceptionella resultat med den avtagbara temperatursonden, vilket möjliggör perfekt och kontrollerad matlagning

Sätt i temperatursonden för att övervaka matens inre temperatur för perfekta resultat. Den långsamma tillagningsfunktionen förbättrar smaker och mörhet samtidigt som viktiga näringsämnen bevaras.

Vitality-system

Den kombinerade användningen av Smeg blast chiller, Galileo-ugn och vakuumlåda bevarar organoleptiska och näringsmässiga egenskaper hos livsmedel