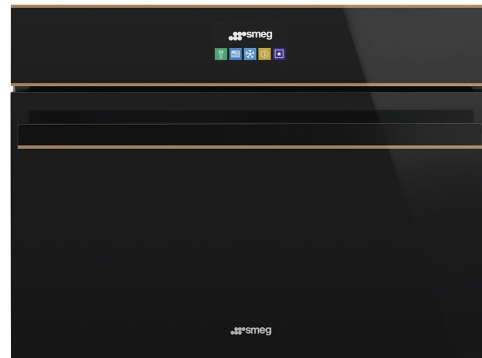


# SAB4604NR



**Сімейство продуктів**  
**Категорія**  
 Vitality system  
**Енергоживлення**  
**Джерело нагрівання**  
**Тип охолодження**


Камера шоковой заморозки  
 Компактний 45 см  
 Так  
 Електричний  
 Електрика  
 Вентильований



## Естетика

<b>Естетика</b>	Dolce Stil Novo	<b>Тип скла</b>	Затемнене
<b>Колір</b>	Чорний	<b>Дверцята</b>	Суцільне скло
<b>Оздоблення</b>	Скло	<b>Ручка</b>	Dolce Stil Novo
<b>Дизайн</b>	Плаский	<b>Колір ручки</b>	Чорний
<b>Фурнітура</b>	Колір міді	<b>Логотип</b>	Накладний
<b>Матеріал</b>	Скло		

## Програми/ Функції

<b>Кількість функцій приготування</b>	5
<b>Задані рецепти</b>	52
<b>Количество функций охлаждения</b>	5
<b>Автоматическая очистка</b>	

### Функции охлаждения

 Охлаждение	 Быстрое охлаждение	 Хранение
 Охлаждение бутылок	 Предварительное охлаждение	

## Функції нагрєва



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**

Сенсорное управление

## Опції



**Сигнал при відкритих дверцятах**

Так

**Таймер**

Електронний

**Лічильник хвилин**

1

**Блокування управління**

Так

**Інші опції**

Volume toni, Режим шоуруму, Блокировка управления, Вибір мови, Цифровий дисплей з годинником, Звукові сигнали

**Термощуп для м'яса**

Так

**Охлаждение с температурным щупом**

Так

**Демо режим для шоуруму**

Так

**Звуки**

Стандартний

**Хронологія**

Так, останні 10 використаних функцій

## Технічні характеристики

<b>Тип компресора</b>	Стандартний
<b>Тип холодоагенту</b>	R290
<b>Количество хладагента</b>	130 г
<b>Рівень шуму</b>	48 дБ(А)
<b>Тип контролю температури</b>	Електронний
<b>Мінімальна температура</b>	-35 °C
<b>Максимальна температура</b>	75 °C
<b>Матеріал внутрішньої камери</b>	Нержавіюча сталь
<b>Кількість рівнів приготування</b>	3

<b>Кількість ламп</b>	1
<b>Тип ламп підсвічування</b>	Галогенна
<b>Потужність підсвітки</b>	20 Вт
<b>Освітлення при відкритих дверцятах</b>	Так
<b>Потужність верхнього нагрівального елемента</b>	250 Вт
<b>Тип відкриття дверей</b>	Традиційне
<b>Термостат безпеки</b>	Так
<b>Автоматичне відключення нагрівальних елементів при відкритих дверцятах</b>	Так

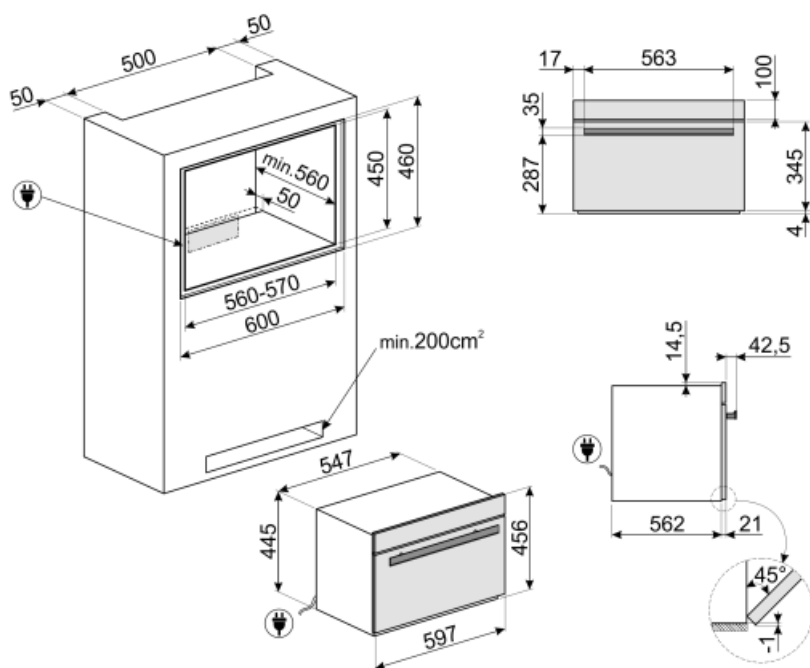
Тип спрямовувачів	Металеві спрямовувачі	Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	225 x 475 x 360 мм
-------------------	-----------------------	------------------------------------	--------------------

## Акcesуари в комплекті

Решітка з обмежувачем	1	Термощуп для м'яса	Так
Полка-решетка для бутылоч	1	Інше	Салфетка из микрофибры

## Електричне підключення

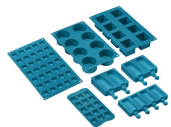
Тип електричної вилки	(F;E) Schuko	Сила струму (А)	2,5 А
Напруга	220-240 В	Частота струму (Гц)	50 Гц
Номинальна потужність	270 Вт	Довжина електричного кабелю	200 см



---

## 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)

- |  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|    | 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°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. |
|  | Электрический  |  | 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.                               |   |   |

