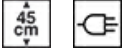


SAB4604NX



Tuoteperhe
Kategoria
Vitality system
Virtalähde
Lämpöelementti
Jäähdytystyyppi


Blast chiller
Pienikokoinen 45 cm
Kyllä
Sähköinen
Elektroninen
Puhallinavusteinen



Estetiikka

Estetiikka	Dolce Stil Novo	Lasin tyyppi	Eclipse
Väri	Musta	Ovi	Täysin lasia
Pinnan viimeistely	Lasi	Kahvasetti tilattavissa erikseen	Dolce Stil Novo
Design	Litteä	Kahvan väri	Musta
Osiensa pinta	Ruostumaton teräs	Logo	Lisätty
Materiaali	Lasi		

Ohjelma / toiminnot

Automaattiset ohjelmat	52
Lämmitystoimintojen lukumäärä	5
Kylmien toimintojen lukumäärä	5
Automaattinen puhdistus	

Kylmät toiminnot



Lämmitystoiminnot



Säätimet



Näyttö / kello	Graafinen TFT-kosketusvärinäyttö	Näytön kielet	IT, EN, FR, NL, SP, PT, SWE, RU, DE, DA, NO, PL, FI
Näytön kielten lukumäärä	13	Asetusten säätö	Kosketussäätö

Vaihtoehdot



Oven avaamisen hälytys	Kyllä	Jäähdytys	Kyllä
Minuuttiajastin	Elektroninen	Esittelytila	Kyllä
Säätimet/lapsilukko	Kyllä	Sävyt	Standardi
Muut valinnat	Demo-tila, Kellon asetukset, Lapsilukko, Kieliasetus, Digitaalikello, Sävyt	Kronologinen	Kyllä, viimeiset 10 toimintoa
Valmistus lämpömittarilla	Kyllä		

Tekniset ominaisuudet

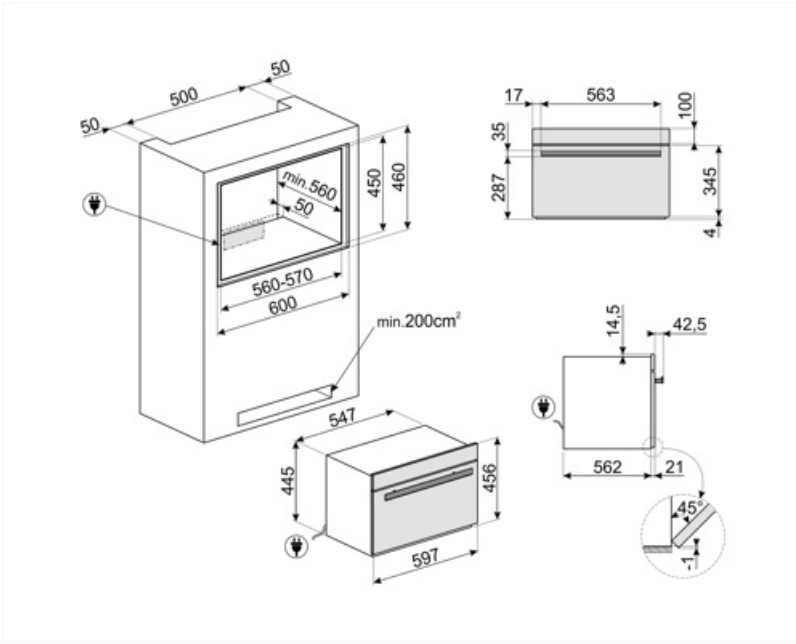
Kompressorin tyyppi	Standardi	Hyllyjen tyyppi	Metalliliteet
Pakastinkaasun tyyppi	R290	Valon tyyppi	Halogeeni
Kylmäaineen määrä	130 g	Valon teho	20 W
Melutaso	48 dBA	Valo kun ovi on auki	Kyllä
Lämpötilansäädin	Elektroninen	Ylälämpö - tehokkuus	250 W
Vähimmäislämpötila	-35 °C	Ovenavaus-tekniikka	Normaali avaaminen
Enimmäislämpötila	75 °C	Turvatermostaatti	Kyllä
Uunin sisämateriaali	Ruostumaton teräs	Lämmitys keskeytyy kun ovi avataan	Kyllä
Hyllyjen määrä	3	Uunin nettosisämitat (k x l x s)	225 x 475 x 360 mm

Vakiovarusteet

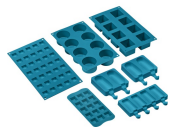
Ritilä, takapysäytys EasyFit	1 Kyllä	Muu	Mikrokuituliina
------------------------------	------------	-----	-----------------

Sähköliitännät

Sähköpistokkeen tyyppi	(F;E) Schuko	Virta	2.5 A
Jännite	220-240 V	Taajuus (HZ)	50 Hz
Sähköliitännäteho (W)	270 W	Johdon pituus	200 cm


















Compatible Accessories



SMOLD

7 silikonimuotin sarja: jäätelöille, mehupuikoille, konvehdeille, jääkuutioille tai ruoka-annoksille.
Käytettävissä -60°C – +230°C

Symbols glossary

-  Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.
-  Kylmäsäilytys: pitää ruoan halutun lämpötilan mukaisena välillä -35 °C ja +75 °C, jolloin voit tarjoilla sen parhaimmillaan makujen ja vivahteiden tehostamiseksi.
-  Pullojen jäädytys: voit jäädyttää viini- ja muita juomapulloja nopeasti, vähentäen säilytystilan tarvetta jääkaapissa, mikä säästää tilaa tuntuvasti. Juomat jäähtyvät noin 1 °C:n minuutissa.
-  Sähkö
-  Kompaktit laitteet, joiden korkeus 45 cm - täydellinen ratkaisu matalien keittiösarjojen toiminnallisiin tarpeisiin. Saatavilla eri tyyppeinä ja eri tyyleinä.
-  Valmis syötäväksi: Tämän erikoistoiminnon avulla ruoka voidaan säilyttää jääkaappikylmänä koko päivän ajan, ja lämmittää juuri ennen kuin saavut, jolloin se odottaa sinua lämpimänä ja valmiina syötäväksi.
-  Nostatus/ jogurtti: tämän toiminnon avulla voit luoda täydelliset olosuhteet oikeaoppista kohotusta varten ja pitää taikinan hallitussa lämpötilassa halutun ajan verran, jolloin kosteustasojen äkilliset muutokset voidaan välttää. Tämä toiminto mahdollistaa lisäksi aidon kotijogurtin valmistuksen.
-  Aika- tai painoperusteinen sulatus: ruokien sulatus sujuu nopeasti ja tasaisesti ilman, että ruoka kypsenee vain osittain ja että sen proteiinisäältä ja laatu kärsisivät. Prosessi hallinnoi lämpötilaa ja ylläpitää ruoan luonnollista kosteutta ja makua.
-  Jäädytys: Voit jäädyttää ruoan nopeasti 80/90 °C:sta 3 °C:seen alle 90 minuutissa bakteerien estämiseksi, ruoan säilyvyyden pidentämiseksi sekä laadun ylläpitämiseksi.
-  Esijäädytys: mahdollistaa osaston kylmentämisen -30 °C:seen ennen ruoan laittoa pikajäädyttimeen parhaiden jäädytys- ja pakastustulosten saavuttamiseksi. 15 minuutin esijäädytysjaksoa suositellaan.
-  Ruoan pakastus on hyvin nopea prosessi (0/90 °C:sta -18 °C:seen alle 270 minuutissa), ja se pidentää ruoan säilyvyyttä (jopa 70 %) säilyttäen tuoreen ruoan organoleptiset ja ravitsemukselliset arvot, sillä se ennaltaehkäisee ruoan kuituja pilaavien makrokiteiden muodostumisen.
-  Automaattinen puhdistus: uunin kuivausjakso voidaan suorittaa ovi auki, jotta voidaan poistaa käytön aikana muodostunut kondensaatio.
-  Kosketussäätimet: Helppokäyttöisten kosketussäädinten avulla laite voidaan ohjelmoida painiketta koskettamalla.
-  Kypsennys alhaisessa lämpötilassa: Tämän toiminnon avulla voit kypsentää ruokaa jatkuvalla lämpötilalla, joka on pienempi kuin perinteiset kypsennyslämpötilat. Lihasta tulee mureampaa ja mehukasta, ja se säilyttää pehmeuden, jonka ainoastaan tämä kypsennystekniikka saa aikaan.
-  Aika- tai painoperusteinen sulatus: ruokien sulatus sujuu nopeasti ja tasaisesti ilman, että ruoka kypsenee vain osittain ja että sen proteiinisäältä ja laatu kärsisivät. Prosessi hallinnoi lämpötilaa ja ylläpitää ruoan luonnollista kosteutta ja makua.

Benefit (TT)

TFT-kosketusnäyttö

Full kosketusvärinäyttö helppokäyttöistä ja intuitiivista käyttöliittymää varten

Intuitiivinen, värillinen käyttöliittymä tarjoaa välittömän ja yksinkertaisen käyttökokemuksen, jonka avulla ohjelmat ja toiminnot voidaan valita nopeasti. Kosketusohjaimet mahdollistavat sujuvan ja tarkan navigoinnin, ja lämpötilojen, aikojen ja asetusten selkeä näyttö takaa optimaalisen valvonnan prosessin jokaisessa vaiheessa.

Irrotettava lämpötila-anturi

Korkea tarkkuus ja erinomaiset tulokset irrotettavan lämpötila-anturin ansiosta, joka mahdollistaa täydellisen ja hallitun kypsennyksen

Aseta lämpötila-anturi paikalleen, jotta voit seurata ruoan sisälämpötilaa ja saada täydellisiä tuloksia. Hidas kypsennystoiminto parantaa makua ja mureutta säilyttäen samalla olennaiset ravintoaineet.

Vitality System

Smegin pikajäähdyttimen, Galileo uunin ja tyhjiölaatikon yhdistetty käyttö säilyttää elintarvikkeiden aistinvaraiset ja ravitsemukselliset ominaisuudet