

# SBC4104B3



Famiglia

Categoria

Vitality system

Alimentazione

Fonte di calore

Tipo di raffreddamento

Abbattitore

Compatto 45 cm

Sì

Elettrico

Elettrico

Ventilato



## Estetica

Estetica

Linea

Colore serigrafia

Grigio

Colore

Nero

Porta

Tuttovetro

Finitura

Lucido

Maniglia

Linea minimal

Design

Piatto

Colore maniglia

Nero

Materiale

Vetro

Logo

Serigrafato

Tipo vetro

Clear1

## Programmi / Funzioni

N° funzioni calde

4

Programmi automatici

10

N° funzioni fredde

4

Pulizia automatica



Ricette personalizzabili

100

Funzioni fredde



Abbattimento



Conservazione



Pre-raffreddamento



Raffredda bottiglie



Surgelazione

Funzioni calde



Cottura a bassa temperatura



Scongelamento a tempo



Lievitazione



Ready to eat



Scongelamento a peso

## Comandi



Display

TFT touch

Regolazione comandi

Touch control

## Opzioni



Allarme porta aperta

Sì

Contaminuti

Sì

Contaminuti impostabili

2

Blocco Tasti/ Sicurezza

Sì

Bambini

Cottura con sonda

Sì

Abbattimento con sonda

Sì

Modalità showroom /  
fiera

Sì

Toni

Polifonici

Cronologia

Sì, ultime 10 funzioni recenti  
utilizzate

Touch guide

Sì, a pressione prolungata  
su display

## Caratteristiche Tecniche



Tipo di compressore

Standard

Tipo di gas refrigerante

R290

Quantità refrigerante

58 g

Classe climatica

SN, N, ST, T

Regolazione della  
temperatura

Elettronica

Temperatura minima

-28 °C

Temperatura massima

75 °C

Materiale della cavità

Acciaio

N° di ripiani

3

Tipo di ripiani

Telai in metallo

Ventola

Singola

N° di luci

1

Tipo di Luce

LED

Potenza luce

1 W

Accensione luce  
all'apertura porta

Sì

Resistenza cielo -  
Potenza

250 W

Apertura porta

A ribalta

Termostato di sicurezza

Sì

Interruzione resistenze  
all'apertura della porta

Sì

Volume lordo della  
cavità

34 l

## Dotazione Accessori Inclusi

Griglia con stop

1

Griglia porta bottiglie

1

Sonda di temperatura

Sì

Altro

Panno in microfibra

## Collegamento Elettrico

Spina

(F;E) Schuko

Tensione

220-240 V

Corrente

2,5 A

Frequenza

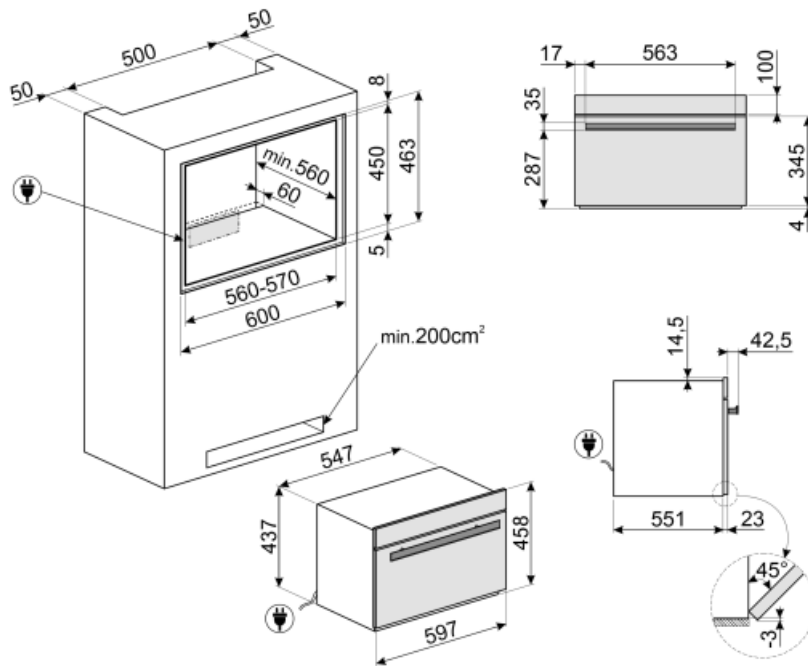
50 Hz

Dati nominali di  
collegamento elettrico

















270 W

Lunghezza cavo di  
alimentazione

200 cm



## Glossario simboli

-  **Blocco comandi:** L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.
-  **Mantenimento:** permette di mantenere il cibo alla temperatura desiderata, per servirlo al meglio esaltandone aromi e sapori.
-  **Raffredda bottiglie:** consente di raffreddare rapidamente bottiglie di vino e bevande (circa 1° al minuto) senza più necessità di mantenerle sempre al fresco in frigorifero.
-  **Elettrico**
-  **45 cm:** Alcuni modelli Smeg, alti solo 45 cm, rappresentano la soluzione capace di rispondere a requisiti funzionali in spazi con altezza ridotta. Disponibili in più tipologie e con diverse estetiche, offrono maggiori opzioni nell'equipaggiamento della cucina
-  **Indica il volume utile della cavità del forno.**
-  **Cottura a bassa temperatura:** l'abbattitore consente di cuocere gli alimenti a temperatura costante, più bassa di quella utilizzata per le cotture tradizionali. La carne risulta più tenera e succosa, esaltata al massimo nell'aspetto e nel sapore.
-  **Scongelamento a tempo:** è possibile scongelare in modo rapido e omogeneo gli alimenti, senza comprometterne la qualità o alterandone i sapori e la consistenza. Grazie alla temperatura sempre controllata, viene preservato il sapore e la consistenza originale degli alimenti.
-  **Abbattimento:** permette di raffreddare rapidamente gli alimenti, portandoli dalla temperatura di cottura a 3°C in meno di 90 minuti. Inoltre, permette di prevenire la proliferazione batterica, prolungare la vita dell'alimento e mantenerne inalterata la qualità nel tempo.
-  **Pre-raffreddamento:** permette di raffreddare la cavità a -30°C prima di inserire gli alimenti in abbattitore, per assicurare i migliori risultati di abbattimento e surgelazione. Si consiglia di effettuare un ciclo di pre-raffreddamento di 15 minuti.
-  **Surgelazione:** permette di surgelare rapidamente gli alimenti partendo dalla temperatura di cottura fino a -18°C, in meno di 270 minuti. Gli alimenti surgelati in abbattitore possono conservarsi fino al 70% di tempo in più e mantengono le stesse caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti freschi.
-  **Pulizia automatica:** un ciclo di asciugatura della cavità da effettuare a porta aperta, per eliminare eventuale condensa formatesi durante l'utilizzo.
-  **Comandi Touch Control:** Presenti su alcuni modelli di forni, piani di cottura, cappe e lavastoviglie, attivano la funzione con un semplice tocco.
-  **Ready to eat:** questa speciale funzione consente di mantenere i cibi alla temperatura di frigorifero tutto il giorno, e riscaldarli appena prima del ritorno a casa, facendoceli trovare pronti per essere consumati, alla temperatura ottimale.
-  **Lievitazione/ Yogurt:** funzione che crea le condizioni perfette per una corretta lievitazione, mantenendo l'impasto a temperature controllate per il tempo desiderato, evitando improvvisi sbalzi nei livelli di umidità. Questa funzione consente anche la realizzazione di genuini yogurt fatti in casa.
-  **Scongelamento a peso:** è possibile scongelare in modo rapido e omogeneo gli alimenti, senza comprometterne la qualità o alterandone i sapori e la consistenza. Grazie alla temperatura sempre controllata, viene preservato il sapore e la consistenza originale degli alimenti.