SBC4104G

Produktfamilie	Blast chiller
Kategori	Kompakt 45 cm
Vitality system	Ja
Strømforsyning	Elektrisk
Varmekilde	Elektrisk
Køletype	Ventilatorassisteret



Æstetik

Æstetik	Linea	**Glastype**	Clear1
Farve	Neptune Grey	**Serigrafi farve**	Sort
Finish	Matt	**Låge**	Helglas
Design	Flad	**Håndtag**	Linea minimal
Materiale	Glas	**Håndtag farve**	Satin metal og sort
Alternative farver til rådighed	Rustfrit stål, Ren sort, Neptune Grey, Sort blank	**Logo**	Silketryk

Program / Funktioner

Automatiske programmer	8
Ant. opvarmningsfunktioner	6
Ant. kolde funktioner	5
Automatisk rensning	
Opskrifter, der kan tilpasses	100

Kolde funktioner

- Dybfrysning
- Flasker Køling
- Forkøling
- Køling
- Vedligehold

Opvarmningsfunktioner

Lav temperatur	tilberedning	Godkendelse
Klar	Afrimning	Opvarmning
Yoghurt		

Flertrins	Ja, op til 2 funktioner

Betjeninger

Display / ur	TFT-grafik, berøringsfølsom skærm, med farver	**Betjeningsindstillinger**	Berøringsbetjening

Valgmuligheder

Låge åben alarm	Ja	**Køling med sonde**	Ja
Minutur	Ja	**Udstillingstilstand**	Ja
Timer	2	**Toner**	Polyfonisk
Bejteningslås/børnesikring	Ja	**Kronologi**	Ja, udnyttet de sidste 10 funktioner
Madlavning med sonde-termometer	Ja	**Touch guide**	Ja, med et langt tryk på displayet

Tekniske egenskaber

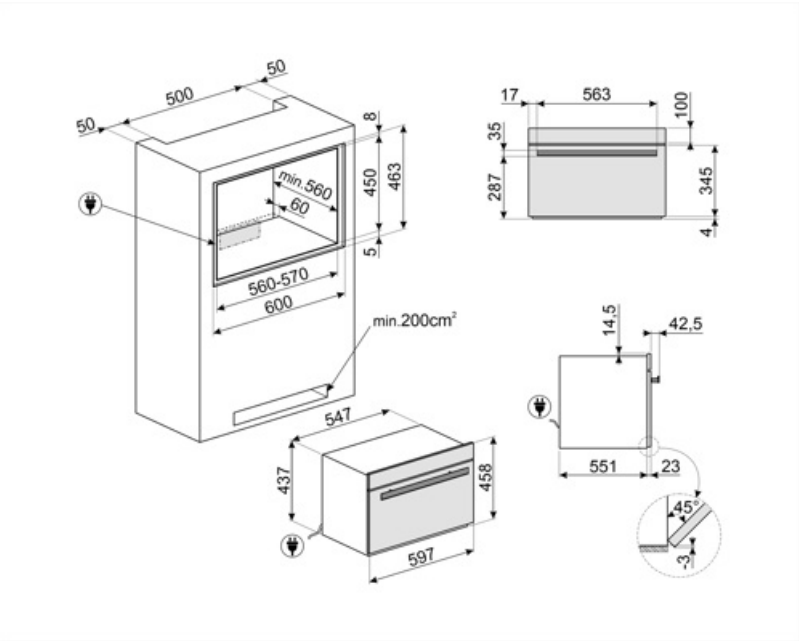
Kompressortype	Standard	**Antal lamper**	Ja
Kølemiddelgas, type	R290	**Type af lamper**	LED
Kølemiddelmængde	58 g	**Lys effekt**	1 W
Klimaklasse	SN, N, ST, T	**Lys, når lågen åbnes**	Ja
Temperaturstyring	Elektronisk	**Øvre varmelegeme - effekt**	250 W
Min. temperatur	-28 °C	**Døråbning type**	Standardåbning
Maksimal temperatur	75 °C	**Sikkerhedstermostat**	Ja
Ovnrum materiale	Rustfrit stål	**Opvarmningen suspenderes, når lågen åbnes**	Ja
Antal hylder	3	**Bruttorumfang**	34 l
Hyldetypen	Metalhylder		

Medfølgende tilbehør

Flaskereol, gitter	Ja	**Andre**	Mikrofiberklud
EasyFit temperatursonde	Ja		

Elektrisk tilslutning

Spænding	220-240 V	**Nuværende**	2,5 A
Stik	(F;E) Schuko	**Frekvens (Hz)**	50 Hz
Elektrisk tilslutning, normering (W)	270 W	**Kabellængde**	200 cm



Alternative products



SBC4104B3

Farve: Sort

Symbols glossary



Børnesikring: nogle modeller er udstyret med en enhed til at låse programmet / cyklussen, så det ikke på uheldigvis kan ændres.



Afkøling: Giver mulighed for hurtigt at afkøle maden fra temperaturen 80/90 °C til 3 °C på mindre end 90 minutter for at forhindre bakterievækst, forlænge madens gennemsnitlige levetid og opretholde uændret madkvalitet.



Kold opbevaring: gør det muligt at holde maden ved den ønskede temperatur mellem -35 °C og + 75 °C og servere den på bedste vis for at forbedre smag og aromaer.



For-køling: tillader ovnrummet at afkøle til -30 °C, før mad sættes ind i blastchiller for at sikre de bedste køle- og fryseresultater. Det anbefales at køre en 15-minutters forkølingscyklus.



Flaskekøling: det er muligt hurtigt at afkøle vin- og drikkeflasker, hvilket reducerer behovet for opbevaring i køleskabet med betydelige pladsbesparelser. Køling af drikkevarer finder sted ved ca. 1 °C pr. minut.



Dybfrysning af maden er en meget hurtig proces (fra 0/90 °C temperatur til -18 °C på mindre end 270 min), der gør det muligt at forlænge madens gennemsnitlige levetid (med op til 70%) og holde den samme organoleptiske og ernæringsmæssige egenskaber ved fersk mad, fordi det undgår dannelsen af makrokrystaller, der ødelægger madens fibre.



Elektrisk



Automatisk rengøring: en tørringscyklus af ovnrummet, der skal køres med lågen åben, for at eliminere kondens dannet under brug.



Kompakte apparater med en højde på 45 cm - perfekt løsning til at opfylde de funktionelle krav til køkkensæt med lille højde. Fås i flere typer og i forskellige stilarter.



Touch-kontroller: Brugervenlige berøringsbetjeninger gør det muligt at programmere apparatet med et tryk på en knap.



Kapaciteten angiver mængden af anvendelig plads i ovnrummet i liter.



Spiseklar: Denne funktion gør det muligt at opbevare mad på en sikker måde ved køleskabstemperatur hele dagen og varme det op lige før du kommer hjem, klar til at blive indtaget.



Madlavning ved lav temperatur: Denne funktion består i madlavning ved en konstant temperatur, der er lavere end den traditionelle madlavningstemperatur. Kød fremstår mere mørt og saftigt og opretholder en blødhed, som kun denne madlavningsteknik giver mulighed for.



Dejhævning / Yoghurt: denne funktion giver mulighed for at skabe de perfekte betingelser for korrekt hævning, idet blandingen holdes ved kontrollerede temperaturer i den ønskede tid og undgår pludselige ændringer i fugtighedsniveauer. Denne funktion tillader også tilberedningen af ægte hjemmelavet yoghurt.