

SBC4104G




Produktfamilie	Blast Chiller
Produktkategorie	Kompakt 45 cm
Vitality System	Ja
Spannung	Elektrisch
Energiequelle	Elektrisch
Kältekammer/Garraum	
Kühlsystem	Ventiliert








Ästhetik

Ästhetik	Linea	Glasart	Klarglas1
Farbe	Neptune Grey	Farbe des Dekors	Schwarz
Oberfläche	Matt	Gerätetür	Vollverglasung
Design	Flach	Türgriff	Linea minimal
Materialart	Glas	Ausführung des Türgriffs	Metall satiniert und Schwarz
Alternative colours available	Edelstahl, Pure Black, Neptune Grey, Nero Lucido	Markenlogo	Siebdruck




Programme / Funktionen

Automatikprogramme	8
Anzahl der ventilierten Wärmefunktionen	6
Anzahl der ventilierten Kältefunktionen	5
Automatischer Desinfektion-Reinigungszyklus	
Eigene Rezepte	100

Kältefunktionen

 Flaschenkühlung	 Konservierung	 Schnellkühlen
 Schockfrosten	 Vorkühlung	

Wärmefunktionen

 Niedertemperaturgaren	 Hefestufe	 Ready to Eat
Auftauen	Aufwärmen	Joghurt

Multi-step

Ja, bis zu 2 Funktionen

Bedienelemente



Display

4,3" TFT-Grafik-Farbdisplay mit Klartextanzeige, Touch-Control

Bedienungsart

Touch-Control

Optionen



Türalarm

Ja

Programmuhr/Timer

Ja

Einstellbare

2

Programmuhr/Timer

Tastensperre/Kindersicherung

Ja

Garen mit

Ja

Kerntemperaturfühler

Kühlen mit

Ja

Kerntemperaturfühler

Demo-Mode Showroom-Funktion

Ja

Akustische Signaltöne bei

Polyphon

Temperaturerreichung, abschaltbar

Chronologie

Ja, die letzten 10 Funktionen

Touch-Guide

Ja, bei längerer Berührung am Display

Technische Eigenschaften



Art des Kompressors

Standard

Art des Kältemittels

R290

Refrigerant Quantity

58 g

Klimaklassen

SN, N, ST, T

Temperaturregelung

Elektronisch

Temperatur min.

-28 °C

Temperatur max.

75 °C

Material der

Edelstahl

Kältekammer/Garraum

Anzahl der Kälte-/Garebenen

3

Art der

Einschubschienen

Einhängerahmen verchromt

Art der Beleuchtung

LED

Leistung der

Beleuchtung

1 W

Kältekammer-/

Garraumbeleuchtung bei Türöffnung

Ja

Leistung der Oberhitze

250 W

Art der Türöffnung

Standard

Sicherheitsthermostat

Ja

Sicherheitsabschaltung bei Türöffnung

Ja

Bruttovolumen

34 l

Kältekammer/Garraum

Serienzubehör

Flaschengitter

Ja

Kerntemperaturfühler

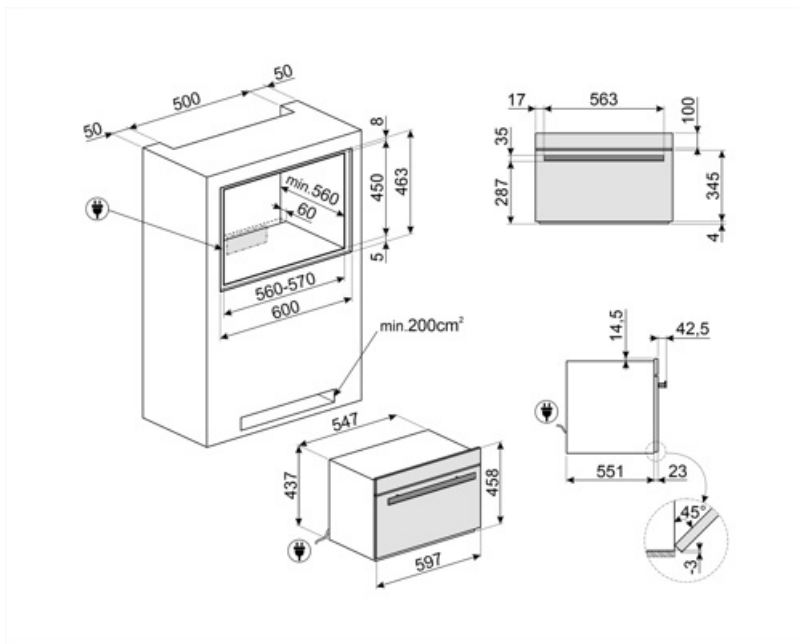
Ja

Sonstiges

Mikrofasertuch

Elektrischer Anschluss

Spannung	220-240 V	Absicherung	2,5 A
Netzstecker	(F;E) Schuko	Frequenz	50 Hz
Elektrischer Gesamtwert	270 W	Länge Netzkabel	200 cm

















Alternative Produkte



SBC4104B3

Farbe: Schwarz

Symbolverzeichnis

-  Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.
-  Konservierung: Ermöglicht es, die Lebensmittel bei der gewünschten Temperatur zwischen -35°C und +75°C zu lagern und sie so zu servieren, dass Geschmack und Aromen optimal zur Geltung kommen.
-  Flaschenkühlung: Es ist möglich, Wein- und Getränkeflaschen schnell zu kühlen und so die Notwendigkeit der Lagerung im Kühlschrank zu verringern, was eine erhebliche Platzersparnis bedeutet. Die Kühlung von Getränken erfolgt mit etwa 1°C pro Minute.
-  Elektro-Anschluss
-  Kompakte Geräte mit einer Höhe von 45 cm - die perfekte Lösung, um die funktionalen Anforderungen von Einbauküchen mit geringer Höhe zu erfüllen. Erhältlich in mehreren Ausführungen und in verschiedenen Designs.
-  Nutzvolumen 34 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.
-  Niedrigtemperaturgaren: Diese Funktion ermöglicht das Garen von Lebensmitteln bei einer konstanten Temperatur, die niedriger ist als die herkömmliche Gartemperatur. Das Fleisch wird zarter und saftiger und behält eine Zartheit, die nur mit dieser Gartechnik erreicht werden kann.
-  Schnellkühlen: Ermöglicht eine schnelle Abkühlung der Lebensmittel von einer Temperatur von 80/90°C auf 3°C in weniger als 90 Minuten, um das Wachstum von Bakterien zu verhindern, die Lebensdauer der Lebensmittel zu verlängern und die Qualität der Lebensmittel.
-  Vorkühlung: Der Innenraum wird auf -30 °C abgekühlt, bevor die Lebensmittel in den Blast Chiller gelegt werden, um die besten Kühl- und Gefrierergebnisse zu erzielen. Es wird empfohlen, einen 15-minütigen Vorkühlungszyklus durchzuführen.
-  Schockfrostern: Das Schockfrostern von Lebensmitteln ist ein schneller Prozess (von 0/90°C auf -18°C in weniger als 270 Minuten), der es ermöglicht, die durchschnittliche Lebensdauer von Lebensmitteln zu verlängern (um bis zu 70% mehr) und die gleichen organoleptischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften von frischen Lebensmitteln zu erhalten, da die Bildung von Makrokristallen verhindert wird, die die Ballaststoffe der Lebensmittel zerstören.
-  Automatische Reinigung: ein Reinigungszyklus der Kältekammer, der bei geöffneter Gerätetür durchgeführt werden kann, um eine Kondensation zu vermeiden.
-  Touch Control: mit der benutzerfreundlichen Touch-Bedienung lässt sich das Gerät per Fingertipp sehr leicht bedienen.
-  Ready to eat: Diese Funktion ermöglicht es, die Lebensmittel den ganzen Tag über sicher auf Kühlschranktemperatur zu halten und sie erst kurz vor Ihrer Ankunft zu erwärmen, um sie zum Genuss bereit zu machen.
-  Hefestufe/ Joghurt: Mit dieser Funktion können Sie die perfekten Bedingungen für eine korrekte Hefestufe schaffen, indem Sie die Mischung für die gewünschte Zeit bei kontrollierter Temperatur halten und plötzliche Änderungen des Feuchtigkeitsgehalts vermeiden. Diese Funktion ermöglicht auch die Herstellung von echtem hausgemachtem Joghurt.