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	**Kühlen mit Kerntemperaturfühler**	Ja
Programmuhr/Timer	Ja	**Demo-Mode Showroom-Funktion**	Ja
Einstellbare Programmuhr/Timer	2	**Akustische Signaltöne bei Temperaturerreichung, abschaltbar**	Polyphon
Tastensperre/Kindersicherung	Ja	**Chronologie**	Ja, die letzten 10 Funktionen
Garen mit Kerntemperaturfühler	Ja	**Touch-Guide**	Ja, bei längerer Berührung am Display

Technische Eigenschaften

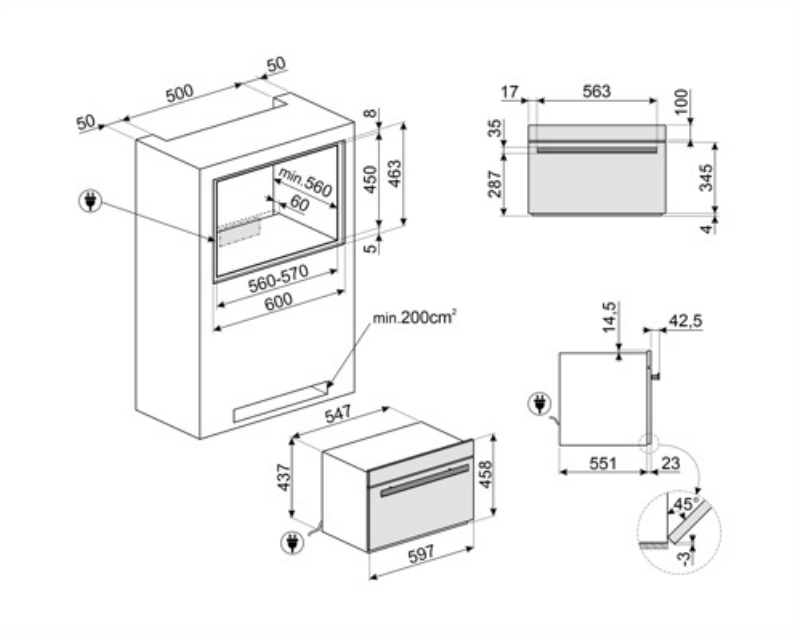
Art des Kompressors	Standard	**Art der Einschubschienen**	Einhängerahmen verchromt
Art des Kältemittels	R290	**Art der Beleuchtung**	LED
Refrigerant Quantity	58 g	**Leistung der Beleuchtung**	1 W
Klimaklassen	SN, N, ST, T	**Kältekammer-/Garraumbeleuchtung bei Türöffnung**	Ja
Temperaturregelung	Elektronisch	**Leistung der Oberhitze**	250 W
Temperatur min.	-28 °C	**Art der Türöffnung**	Standard
Temperatur max.	75 °C	**Sicherheitsthermostat**	Ja
Material der Kältekammer/Garraum	Edelstahl	**Sicherheitsabschaltung bei Türöffnung**	Ja
Anzahl der Kälte-/Garebenen	3	**Bruttovolumen Kältekammer/Garraum**	34 l

Serienzubehör

Ablagerost mit Tiefensperre	1	**Kerntemperaturfühler**	Ja
Flaschengitter	Ja	**Sonstiges**	Mikrofasertuch

Elektrischer Anschluss

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



Alternative Produkte

SBC4104B3

Farbe: Schwarz

Symbols glossary

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.

Schockfrosten: Das Schockfrosten 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.