

SBC4104G



Produktfamilie
Produktkategorie
Vitality System
Spannung
Energiequelle
Kältekammer/Garraum
Kühlsystem


Blast Chiller
Kompakt 45 cm
Ja
Elektrisch
Elektrisch
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 Programmuhr/Timer 2
 Tastensperre/Kindersicherung Ja
 Garen mit Kerntemperaturfühler Ja

Kühlen mit Kerntemperaturfühler Ja
 Demo-Mode Showroom-Funktion Ja
 Akustische Signaltöne bei Temperaturerreichung, abschaltbar Polyphon
 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 Kältekammer/Garraum Edelstahl
 Anzahl der Kälte-/Garebenen 3

Art der Einschubschienen Einhängerrahmen 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 Kältekammer/Garraum 34 l

Serienzubehör

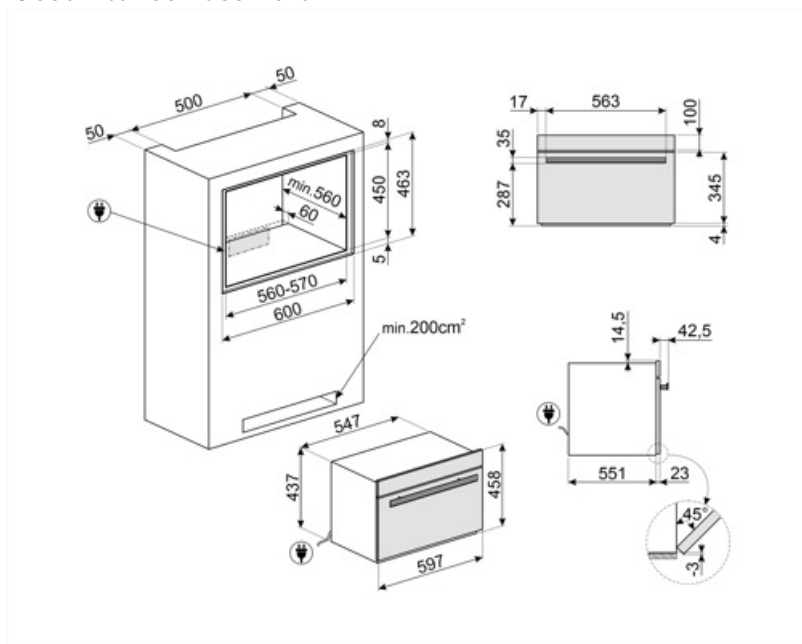
Ablagerost mit Tiefensperre 1
 Flaschengitter Ja

Kerntemperaturfühler Ja
 Sonstiges Mikrofasertuch

Elektrischer Anschluss

Spannung 220-240 V
 Netzstecker (F;E) Schuko
 Elektrischer Gesamtanschlusswert 270 W

Absicherung 2,5 A
 Frequenz 50 Hz
 Länge Netzkabel 200 cm

















Alternative Produkte



SBC4104B3

Farbe: Schwarz

Symbols glossary

	Kindersicherung: Eine Tastensperre, die einen ungewollten Zugriff auf die Funktionen verhindert.		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.
	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.		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.
	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.		Schockfrost: Das Schockfrost 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.
	Elektro-Anschluss		Automatische Reinigung: ein Reinigungszyklus der Kältekammer, der bei geöffneter Gerätetür durchgeführt werden kann, um eine Kondensation zu vermeiden.
	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.		Touch Control: mit der benutzerfreundlichen Touch-Bedienung lässt sich das Gerät per Fingertipp sehr leicht bedienen.
	Nutzvolumen 34 l: umfasst die nutzbare Fläche des Garraums in Litern.		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
	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		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.