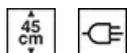


SBC4104G



Product familie	Blast chiller
Categorie	45 cm
Vitality system	Ja
Voeding	Elektrisch
Warmtebron	Elektrisch
Type koelen	Geventileerd



Design

Design	Linea	Type glas	Clear1
Kleur	Neptune Grey	Kleur serigrafie	Zwart
Afwerking	Mat	Deur	Geheel glas
Design	Plat	Handgreep	Linea minimal
Materiaal	Glas	Kleur handgreep	Satin metal and black
Alternative colours available	Stainless steel, Pure Black, Neptune Grey, Nero Lucido	Logo	Geëst

Program / Functions

Automatische programma's	8
Aantal warme functies	6
Aantal koude functies	5
Automatische reinigingsfunctie	
Personaliseerbare recepten	100

Koude functies

 Bewaring	 Flessen koelen	 Invriezen
 Koelen	 Vooraf koelen	

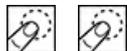
Warme functies

 Koken op lage temperatuur	 Rijzen	 Gerecht verwarmen
Defrosting	Heating	Yoghurt

Multi-step

Yes, up to 2 functions

Bediening



Display

Touch bediening grafisch
kleurendisplay

Bediening

Touch bediening

Opties



Alarm open deur
Timer
Timer
Kinderbeveiliging
Koken met
temperatuursonde

Ja
Ja
2
Ja
Ja

Koelen met
temperatuursonde
Showroom demo optie
Geluiden
Chronologie

Ja
Ja
Polyphonic
Ja, de 10 laatst gebruikte
functies
Sì, a pressione prolungata
su display

Touch guide

Technische specificaties



Type compressor
Type koelgas
Refrigerant Quantity
Klimaatklasse
Temperatuurregeling
Minimum temperatuur
Maximum temperatuur
Materiaal ovenruimte
Aantal legplanken
Type rekken

Standaard
R290
58 g
SN, N, ST, T
Elektronisch
-28 °C
75 °C
Inox
3
Metalen zijsteunen

Aantal lampen
Type lamp
Vermogen lamp
Automatische
inschakeling verlichting
bij openen deur
Bovenwarmte -
vermogen
Opening deur
Veiligheidsthermostaat
Automatische
uitschakeling
verhittingselementen bij
openen deur
Bruto volume

1
LED
1 W
Ja
250 W
Standaard opening
Ja
Ja
34 l

Meegeleverde accessoires

Ovenrooster met stop
Bottle rack grid

1
Yes

Temperatuur sonde
Overig

Ja
Microfiber cloth

Elektrische aansluiting

Spanning

220-240 V

Stroom

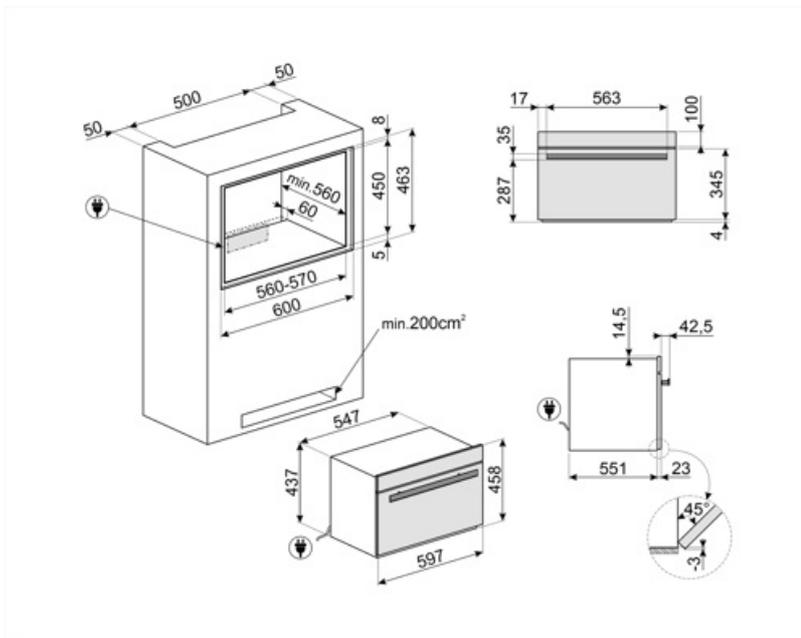
2.5 A

Stekker
Nominale
aansluitwaarde

(F;E) Schuko
270 W

Frequentie
Lengte voedingskabel

50 Hz
200 cm



Alternative products



SBC4104B3

Kleur: Zwart

Symbols glossary

	Sommige modellen zijn voorzien van een functie om het programma/de cyclus te blokkeren zodat het niet per ongeluk kan aangepast worden.		Cooling: It allows to quickly cool the food, from the temperature of 80/90°C to 3°C in less than 90 minutes, to prevent bacterial growth, prolong the average life of food and maintain unaltered the quality of food.
	Cold storage: allows to keep the food at the desired temperature between -35°C and +75°C and serve it at its best to enhance flavours and aromas.		Pre-cooling: allows the cavity to cool to -30 °C before inserting food into the blast chiller, to ensure the best cooling and freezing results. It is recommended to run a 15-minute pre-cooling cycle.
	Bottles cooling: is possible to quickly cool wine and beverage bottles, reducing the need for storage in the refrigerator, with considerable space savings. Cooling of beverages takes place at about 1°C per minute.		Deep freezing of the food is a very quick process (From 0/90°C temperature to -18°C in less than 270 min) that allows to extend the average life of food (by up to 70% more) and keep the same organoleptic and nutritional characteristics of fresh food, because it avoid the formation of macro-crystals, that ruin the fibers of the food.
	Elektrische aansluiting		Automatic cleaning: a drying cycle of the cavity to be run with the door open, to eliminate any condensation formed during use.
	Compacte toestellen met een hoogte van 45 cm - perfecte oplossing om te voldoen aan de functionele eisen van keukensets met een kleine hoogte. Verkrijgbaar in verschillende soorten en in verschillende stijlen.		Bediening met touch knoppen: dankzij de gebruiksvriendelijke aanraakbediening kan het apparaat met één druk op de knop worden geprogrammeerd.
	The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.		Ready to eat: This function allows to keep food safely at the refrigerator temperature throughout the day, and heat it just before your return to make it warm, ready to be consumed.
	Low temperature cooking: This function consists in cooking food at a constant temperature, lower than the traditional cooking temperature. Meat results more tender and juicy, maintaining a softness that only this cooking technique allows to obtain.		Dough leavening/ Yogurt: this function allows you to create the perfect conditions for correct leavening, keeping the mixture at controlled temperatures for the desired time, avoiding sudden changes in humidity levels. This feature also allows the creation of genuine homemade yogurt.