SBC4104G

Família	Abatedor de temperatura
Categoria	60x45 cm
Sistema de Vitalidade	Sim
Tipo de energia	Elétrico
Fonte de energia do forno	Elétrico
Tipo de refrigeração	Ventilado

Design

Design	Linea	**Tipo de vidro**	Clear1
Cor	Neptune Grey	**Cor da serigrafia**	Serigrafia em preto
Acabamentos	Mate	**Estética da porta**	Totalmente em vidro
Série	Plano	**Puxador**	Linea minimal
Material	Vidro	**Cor do puxador**	Satin metal and black
Alternative colours available	Aço inox, Pure Black, Neptune Grey, Nero Lucido	**Logótipo**	Logótipo serigrafado

Programa/ Funções

Programas automáticos	8
N° funções do forno	6
N° funções frio	5
Programa de limpeza automática	
Receitas pessoais	100

Funções de frio

- Arrefecer
- Arrefecer bebidas
- Congelar
- Conservar
- Pré-arrefecer

Funções de aquecimento

- A baixa temperatura
- Fermentar
- Pronto a comer
- Descongelar
- Aquecer
- Iogurte

Multi-step	Yes, up to 2 functions

Comandos

Display	Display TFT táctil a cores	**Comandos**	Touch Control

Opções

Alarme de porta aberta	Sim	**Arrefecimento com sonda térmica**	Sim
Temporizador	Sim	**Opção Showroom - resistências desligadas para demonstração**	Sim
Temporizador configurável	2	**Som das teclas**	Polifónico
Opção bloqueio de comandos para segurança das crianças	Sim	**Memória cronológica**	Para as últimas 10 funções utilizadas
Cocção com sonda	Sim	**Ajuda visual**	Sim, sob pressão prolongada no visor

Especificações técnicas

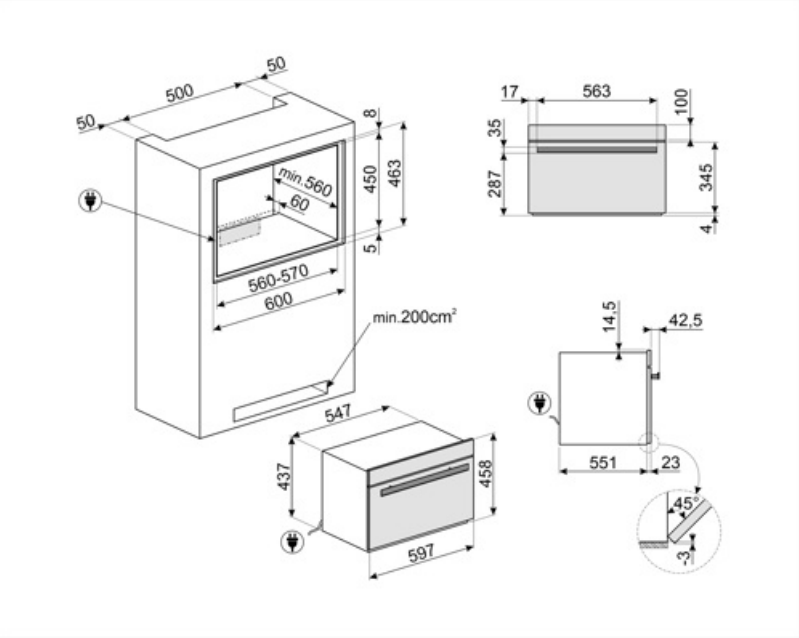
Tipo de compressor	Série Standard	**Tipo de guias para tabuleiros**	Guias laterais em metal
Tipo de gás de refrigeração	R290	**Tipo de iluminação**	Iluminação de halogénio
Quantidade de gás	58 g	**Potência das lâmpadas**	1 W
Classe climática	SN, N, ST, T	**Iluminação na abertura da porta**	Sim
Controlo da temperatura	Controlo eletrónico da temperatura	**Potência da resistência superior**	250 W
Temperatura mínima	-28 °C	**Abertura da porta**	Aba para baixo
Temperatura máxima	75 °C	**Termostato de segurança**	Sim
Material da cavidade	Aço inox	**Interrupção das resistências na abertura da porta**	Sim
Nº de níveis para tabuleiros	3	**Volume bruto**	34 l

Acessórios incluídos

Grelha com travão	1	**Sonda de temperatura para carne**	Sim
Grelha especial para garrafas	Sim	**Outros acessórios**	Pano microfibras

Ligação elétrica

Tensão (Volts)	220-240 V	**Corrente (Amperes)**	2,5 A
Ficha elétrica	(F;E) Schuko	**Frequência (Hz)**	50 Hz
Potência elétrica nominal	270 W	**Comprimento do cabo de alimentação**	200 cm



Alternative products

SBC4104B3

Cor: Preto

Symbols glossary

Bloqueio de comandos: opção que permite bloquear os comandos. Muito útil para proteger as crianças.

Conservação: para manter os alimentos à temperatura pretendida. Pode escolher temperatura de frigorífico +3° C, de congelação -18° C ou definir, manualmente, entre -35°C e +20° C.

Arrefecimento bebidas: esta função permite arrefecer diversos tipos de bebidas até a temperatura ideal para o consumo. No display, pode selecionar o tipo de bebida – vinho tinto, vinho branco, espumante, cerveja, ... - e o número de garrafas de 1 a 16.

Elétrico: a fonte de energia do forno é a eletricidade.

Altura do eletrodoméstico.

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

Regeneração: esta função é apropriada para aquecer refeições previamente cozinhadas e que estavam guardadas no frigorífico.

Abatimento de temperatura: possibilita um rápido arrefecimento dos alimentos, passando de temperaturas de 90° C aos 3° C em menos de 90 minutos.

Pré-arrefecimento: a função de pré-arrefecimento permite arrefecer o compartimento até -30°C, 15 minutos antes de efetuar um ciclo de abatimento ou congelação.

Congelação rápida: possibilita a passagem de temperaturas de 90° C aos -18° C em menos de 270 minutos, ao invés de um congelador que necessita de 24 horas.

Limpeza automática: um ciclo de secagem da cavidade a ser executado com a porta aberta, para eliminar qualquer condensação formada durante o uso.

Comandos Touch Control: os comandos podem trabalhar por pressão de um display táctil.

Pronto a servir: conserva a refeição a 3°C (como se estivesse no frigorífico) e começa a aquecer à hora programada para estar pronto a servir no preciso momento em que queremos tomar a refeição.

Fermentação: o calor procedente de cima permite a fermentação de todo o tipo de massas de panificação, garantindo resultados otimizados num espaço de tempo reduzido.