

SBC4304X



| | |
|-------------------------------|----------------|
| Famiglia | Abbattitore |
| Categoria | Compatto 45 cm |
| Vitality system | Sì |
| Alimentazione | Elettrico |
| Fonte di calore | Elettrico |
| Tipo di raffreddamento | Ventilato |



Estetica

| | | | |
|----------------------------|--------------|---------------------------|--|
| Estetica | Classica | Colori disponibili | Acciaio, Pure Black, Neptune Grey, Nero Lucido |
| Colore | Acciaio Inox | Tipo vetro | Eclipse |
| Finitura | Antimpronta | Porta | Con 2 fasce orizzontali |
| Design | Piatto | Maniglia | Classica |
| Finitura componenti | Inox | Colore maniglia | Effetto inox |
| Materiale | Inox | Logo | Imbutito |
| Tipo Inox | Satinato | | |

Programmi / Funzioni

| | |
|-----------------------------|---|
| Programmi automatici | 8 |
| N° funzioni calde | 6 |
| N° funzioni fredde | 5 |
| Pulizia automatica | |

| | |
|---------------------------------|-----|
| Ricette personalizzabili | 100 |
| Funzioni fredde | |

| | | |
|--------------|---------------|--------------------|
| Abbattimento | Conservazione | Pre-raffreddamento |
|--------------|---------------|--------------------|

| | |
|-------------------|--------------|
| Raffredda bevande | Surgelazione |
|-------------------|--------------|

Funzioni calde

| | | |
|-----------------------------|--------------|--------------|
| Cottura a bassa temperatura | Lievitazione | Ready to eat |
|-----------------------------|--------------|--------------|

| | | |
|---------------|---------------|---------|
| Scongelamento | Riscaldamento | Yoghurt |
|---------------|---------------|---------|

Multi-step

Sì, fino a una sequenza di 2 funzioni

Comandi



Display

TFT touch

Regolazione comandi

Touch control

Opzioni



Allarme porta aperta Sì

Contaminuti Sì

Contaminuti impostabili 2

Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini Sì

Cottura con sonda Sì

Abbattimento con sonda Sì

Modalità showroom / fiera Sì

Toni Polifonici

Cronologia Sì, ultime 10 funzioni recenti utilizzate

Touch guide Sì, a pressione prolungata su display

Caratteristiche Tecniche



Tipo di compressore Standard

Tipo di gas refrigerante R290

Quantità refrigerante 58 g

Classe climatica SN, N, ST, T

Regolazione della temperatura Elettronica

Temperatura minima -28 °C

Temperatura massima 75 °C

Materiale della cavità Acciaio

N° di ripiani 3

Tipo di ripiani Telai in metallo

Ventola Singola

N° di luci 1

Tipo di Luce LED

Potenza luce 1 W

Accensione luce Sì

all'apertura porta

Resistenza cielo - 250 W

Potenza

Apertura porta A ribalta

Termostato di sicurezza Sì

Interruzione resistenze Sì

all'apertura della porta

Volume lordo della cavità 34 l

Dotazione accessori Inclusi

Griglia con stop 1

Griglia porta bottiglie Sì

Sonda di temperatura Sì

Altro Panno in microfibra

Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V

Spina (F;E) Schuko

Corrente 2,5 A

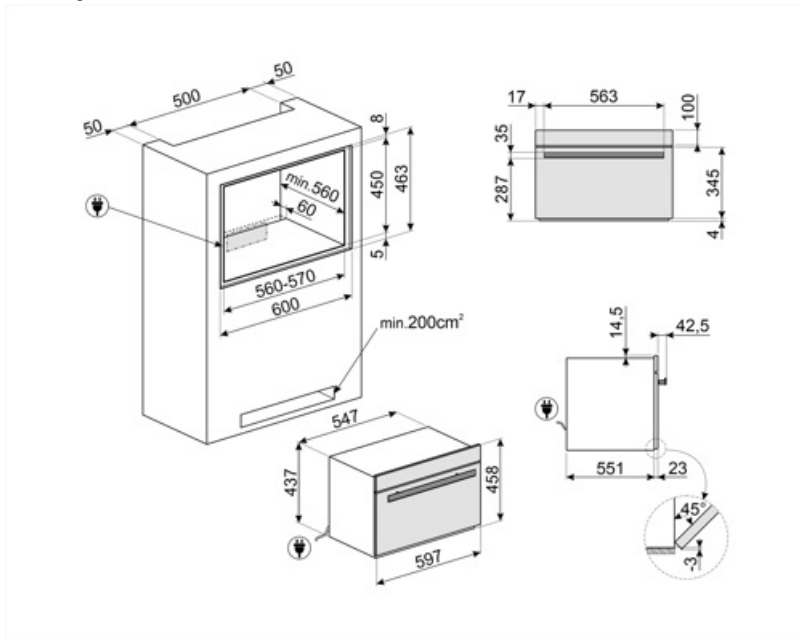
Frequenza 50 Hz

Dati nominali di
collegamento elettrico
















270 W

Lunghezza cavo di
alimentazione

200 cm



Glossario simboli

-  **Blocco comandi:** L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.
-  **Mantenimento:** permette di mantenere il cibo alla temperatura desiderata, per servirlo al meglio esaltandone aromi e sapori.
-  **Raffredda bottiglie:** consente di raffreddare rapidamente bottiglie di vino e bevande (circa 1° al minuto) senza più necessità di mantenerle sempre al fresco in frigorifero.
-  **Elettrico**
-  **Pulizia automatica:** un ciclo di asciugatura della cavità da effettuare a porta aperta, per eliminare eventuale condensa formatesi durante l'utilizzo.
-  **Comandi Touch Control:** Presenti su alcuni modelli di forni, piani di cottura, cappe e lavastoviglie, attivano la funzione con un semplice tocco.
-  **Ready to eat:** questa speciale funzione consente di mantenere i cibi alla temperatura di frigorifero tutto il giorno, e riscaldarli appena prima del ritorno a casa, facendoceli trovare pronti per essere consumati, alla temperatura ottimale.
-  **Lievitazione/ Yogurt:** funzione che crea le condizioni perfette per una corretta lievitazione, mantenendo l'impasto a temperature controllate per il tempo desiderato, evitando improvvisi sbalzi nei livelli di umidità. Questa funzione consente anche la realizzazione di genuini yogurt fatti in casa.
-  **Abbattimento:** permette di raffreddare rapidamente gli alimenti, portandoli dalla temperatura di cottura a 3°C in meno di 90 minuti. Inoltre, permette di prevenire la proliferazione batterica, prolungare la vita dell'alimento e mantenerne inalterata la qualità nel tempo.
-  **Pre-raffreddamento:** permette di raffreddare la cavità a -30°C prima di inserire gli alimenti in abbattitore, per assicurare i migliori risultati di abbattimento e surgelazione. Si consiglia di effettuare un ciclo di pre-raffreddamento di 15 minuti.
-  **Surgelazione:** permette di surgelare rapidamente gli alimenti partendo dalla temperatura di cottura fino a -18°C, in meno di 270 minuti. Gli alimenti surgelati in abbattitore possono conservarsi fino al 70% di tempo in più e mantengono le stesse caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti freschi.
-  **Antimpronta:** Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.
-  **45 cm:** Alcuni modelli Smeg, alti solo 45 cm, rappresentano la soluzione capace di rispondere a requisiti funzionali in spazi con altezza ridotta. Disponibili in più tipologie e con diverse estetiche, offrono maggiori opzioni nell'equipaggiamento della cucina.
-  **34 lt:** Indica il volume utile della cavità del forno.
-  **Cottura a bassa temperatura:** l'abbattitore consente di cuocere gli alimenti a temperatura costante, più bassa di quella utilizzata per le cotture tradizionali. La carne risulta più tenera e succosa, esaltata al massimo nell'aspetto e nel sapore.