SF6341GVX



Категория	60 см
Семейство продуктов	Духовой шкаф
Источник питания	Газ
Источник нагрева	Газ
Способ приготовления	Вентилируемый
Система очистки	Эмаль лёгкой очистки
Международный артикул (EAN-код)	8017709211189

Эстетика

Эстетика	Классика (Classica)	**Тип шелкографии**	Символы
Цвет	Нержавеющая сталь	**Дверца**	С 2-мя горизонтальными полосами
Отделка	Обработка против отпечатков пальцев	**Ручка**	Классика (Classica)
Дизайн	Плоский	**Ручки**	нержавеющая сталь
Материал	Нержавеющая сталь	**Логотип**	Штампованный
Тип нержавеющей стали	Матовая	**Поворотные переключатели**	Классика (Classica)
Тип стекла	Инверсионное	**Цвет переключателя**	Эффект нержавеющей стали
Цвет шелкографии	Черный		

Управление

Управление	Поворотные переключатели	**Количество переключателей**	3

Программы/ функции

Количество функций приготовления	8

Традиционные функции приготовления

 Гриль большой

 Гриль большой + конвекция

 Нижний нагрев

 Нижний нагрев + конвекция

 Вертел

 Вертел + конвекция

 Гриль + вертел

 Гриль + конвекция + вертел

Опции

Программирование времени	Нет функции отложенного старта	**Таймер поминутный**	Да

Технические характеристики



Объем (л)	60 l	**Дверца**	Регулируемая температура
Минимальная температура	150 °C	**Съемная дверца**	Да
Максимальная температура	265 °C	**Внутреннее стекло дверцы сплошное**	Да
Количество уровней приготовления	4	**Внутренние стекла дверцы съемные**	Да
Количество конвекторов	1	**Количество стекол дверцы**	3
Количество ламп подсветки	1	**Система охлаждения**	Тангенциальная
Тип подсветки	Галогенная	**Канал охлаждения**	Одинарное
Мощность ламп подсветки	40 Вт	**Газ-контроль**	Да
Освещение при открытой дверце	Да	**Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)**	316x444x425 мм
Мощность гриля	1800 Вт	**Материал внутренней камеры**	Эмаль лёгкой очистки

Производительность/ Энергопотребление



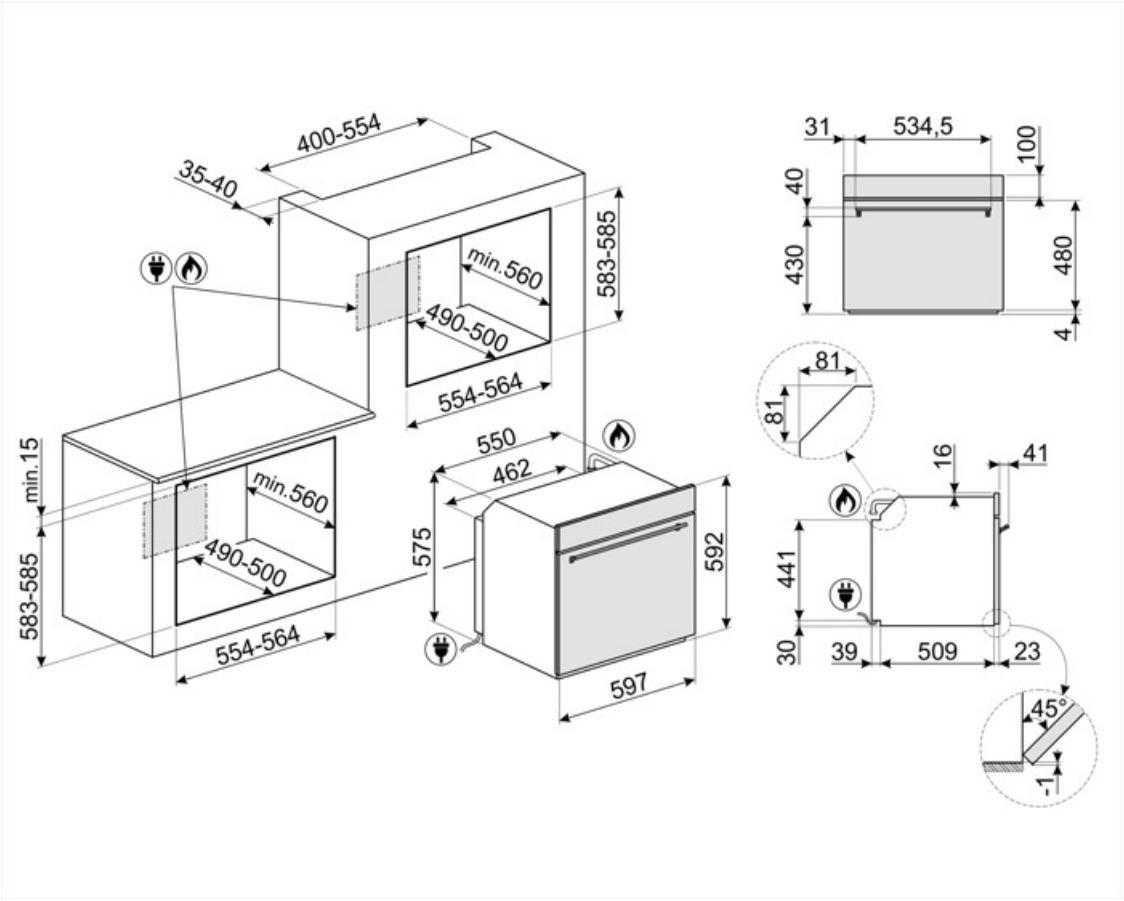
Класс энергоэффективности	A	**Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией**	7,00 МДж
Полезный объем	60 л	**Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией**	1,94 кВт/ч
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	1,64 кВт/ч	**Количество духовых шкафов**	1
Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией	5,90 МДж	**Индекс энергоэффективности**	95,6 %

Аксессуары в комплекте

Решетка с ограничителем	1	**Решетка для противня**	1
Противень эмалированный (20 мм)	1	**Телескопические направляющие неполного выдвижения**	1
Противень эмалированный глубокий (40 мм)	1		

Электрическое подключение

Напряжение	220-240 В	**Номинальная мощность**	1900 Вт
Тип электрической вилки	Нет	**Частота тока**	50/60 Гц
Сила тока	9 A	**Длина электрического кабеля**	115 см



Совместимые Аксессуары



BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм



BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



GTP

Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень) Извлечение: 300 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI430



GTT

Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень) Выдвижение: 433 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430



PALPZ

Лопатка для пиццы с откидной ручкой Ширина: 315 мм Длина: 325 мм



PR3845X

Нержавеющая сталь с обработкой против отпечатков пальцев. Декоративная планка для установки приборов в колонну. Совместима с большинством духовых шкафов.



STONE2

Symbols glossary



Energy efficiency class A



Дверца с тройным остеклением



Нержавеющая сталь с защитой от отпечатков пальцев: защита от отпечатков пальцев сохраняет внешний вид нержавеющей стали.



Только нижний нагревательный элемент: эта функция идеально подходит для продуктов, требующих дополнительной базовой температуры без поджаривания, например кондитерские изделия, пицца. Также подходит для медленного приготовления рагу и запеканок.



Гриль с конвекцией: конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д., Обеспечивая равномерное поджаривание и распределение тепла без высушивания продуктов. Два верхних уровня рекомендуются для использования, а нижняя часть духовки может использоваться для одновременного поддержания тепла, что является отличным средством при приготовлении завтрака на гриле. Малый гриль (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.



Вентилятор + нижний нагрев+ гриль: газ также можно использовать вместе с грилем. и конвекцией



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Эмаль лёгкой очистки: наносится электростатически, чтобы предотвратить образование трещин или сколов с течением времени. Это особая эмаль, устойчивая к бытовым кислотам, которая, помимо приятного блеска, способствует более тщательной очистке стенок духовки благодаря своей меньшей пористости. После нанесения ее запекают при температуре выше 850°C и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль лёгкой очистки создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхности духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.



В газовых духовках вентилятор быстро и равномерно распределяет тепло по всей полости духового шкафа, избегая передачи аромата при одновременном приготовлении нескольких разных блюд. В электрических духовках эта комбинация позволяет быстрее приготовить продукты, которые уже готовы сверху, но требуют большего количества готовки внутри, без дальнейшего подрумянивания.



Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертелом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.



Гриль с вертелом: вертел работает в сочетании с грилем, который обеспечивает равномерное подрумянивание блюд.



Вентилятор + вертел + гриль: эта функция добавляет вентилятор к грилю для быстрого и равномерного распределения тепла.



Вертел (если установлен) работает в сочетании с элементом гриля для идеального обжаривания продуктов.



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Газовые духовки предлагают мгновенный контроль нагрева, сокращенное время приготовления и возможность выпекания при гораздо более низких температурах, чем электрические духовки.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



В камере духового шкафа предусмотрено 4 разных уровня приготовления.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.