

SF67C1PO



| | |
|--|----------------------|
| Категория | 60 см |
| Семейство продуктов | Духовой шкаф |
| Источник питания | Электрический |
| Источник нагрева | Электрический |
| Способ приготовления | Вентилируемый |
| Система очистки | Эмаль лёгкой очистки |
| Международный артикул (EAN-код) | 8017709351311 |



Эстетика

| | | | |
|-------------------------|---------------------|---------------------------------|-------------------|
| Эстетика | Кортина (Cortina) | Тип шелкографии | Символы |
| Цвет | Кремовый | Дверца | С панелью |
| Дизайн | Плоский | Ручка | Кортина (Cortina) |
| Фурнитура | Латунная | Ручки | Латунная |
| Материал | Эмалированная сталь | Логотип | Штампованный |
| Тип стекла | Прозрачное | Поворотные переключатели | Кортина (Cortina) |
| Цвет шелкографии | Позолоченная | Цвет переключателя | Кремовый |

Управление

| | | | |
|-------------------|--------------------------|----------------------------------|---|
| Управление | Поворотные переключатели | Количество переключателей | 2 |
|-------------------|--------------------------|----------------------------------|---|

Программы/ функции

Количество функций приготовления 6

Традиционные функции приготовления

| | | |
|---------------|---------------------------|---------------------------|
| Статический | Вентилируемый | Экономичный |
| Гриль большой | Гриль большой + конвекция | Нижний нагрев + конвекция |

Опции

| | | | |
|---------------------------------|---|----------------------|---|
| Программирование времени | Автоматическое выключение в конце приготовления | Счетчик минут | 1 |
| Таймер поминутный | Да | | |

Технические характеристики



| | | | |
|--|------------|--|--|
| Объем (л) | 72 л | Мощность большого гриля | 2700 Вт |
| Внутренняя камера | Sares | Открывание дверцы Дверца | Стандартное открывание Регулируемая температура |
| Минимальная температура | 50 °C | Съемная дверца | Да |
| Максимальная температура | 250 °C | Внутреннее стекло дверцы сплошное | Да |
| Количество уровней приготовления | 5 | 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 |
| Возможность самостоятельной замены ламп освещения | Да | Размеры внутренней камеры (ВхШхГ) | 360x460x425 мм |
| Мощность ламп подсветки | 40 Вт | Регулировка температуры | Электромеханический |
| Мощность нижнего нагревательного элемента | 1200 Вт | Материал внутренней камеры | Эмаль лёгкой очистки |
| Мощность верхнего нагревательного элемента | 1000 Вт | | |
| Мощность гриля | 1700 Вт | | |

Производительность/ Энергопотребление



| | | | |
|--|------------|--|------------|
| Класс энергоэффективности | A | Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией | 2,88 МДж |
| Полезный объем | 70 л | Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией | 0,80 кВт/ч |
| Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией | 1,15 кВт/ч | Количество духовых шкафов | 1 |
| Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией | 4,14 МДж | Индекс энергоэффективности | 95,2 % |

Аксессуары в комплекте

Решетка с
ограничителем

1

Противень
эмалированный
глубокий (40 мм)

1

Электрическое подключение

Напряжение

220-240 В

Тип электрической
вилки

Нет

Сила тока

13 А

Номинальная мощность

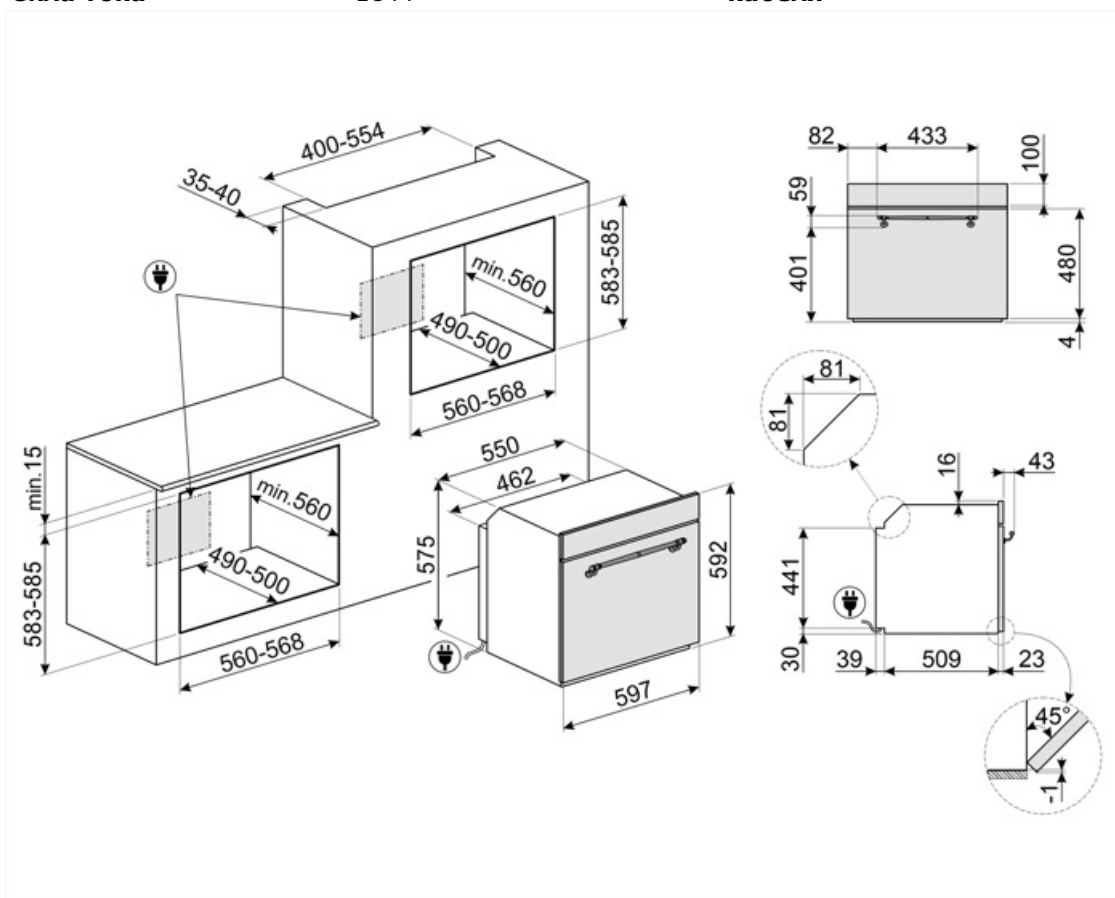
3000 Вт

Частота тока

50 Гц

Длина электрического
кабеля

150 см



Совместимые Аксессуары



BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм



GTP

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



PALPZ

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



STONE2



BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



GTT

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










PR3845X

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

Symbols glossary

-  Energy efficiency class A
-  Дверца с тройным остеклением
- 
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.
-  Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наиболее подходит для блюд, требующих медленного приготовления.
-  Экономичный: приготовление с низким энергопотреблением: эта функция особенно подходит для приготовления на одном уровне с низким энергопотреблением. Рекомендуется для всех типов продуктов, кроме тех, которые могут выделять много влаги (например, овощи). Чтобы добиться максимальной экономии энергии и сократить время, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного нагрева рабочей камеры.
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  Электрический
-  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.
-  Верхний и нижний нагрев: традиционный метод приготовления, который лучше всего подходит для блюд, расположенных в центре духовки. верхняя часть духовки всегда будет самой горячей. Идеально подходит для жаркого, фруктовых кексов, хлеба и т. д.
-  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 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.
-  Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.
-  В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.
-  Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.
-  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.
-  Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.