

# SF68C1B



<b>Категория</b>	60 см
<b>Семейство продуктов</b>	Духовой шкаф
<b>Источник питания</b>	Электрический
<b>Источник нагрева</b>	Электрический
<b>Способ приготовления</b>	Вентилируемый
<b>Система очистки</b>	Эмаль лёгкой очистки
<b>Международный артикул (EAN-код)</b>	8017709351298



## Эстетика

<b>Эстетика</b>	Колониальный стиль (Coloniale)	<b>Тип шелкографии</b>	Символы
<b>Цвет</b>	Белый	<b>Дверца</b>	Полностью стеклянная
<b>Дизайн</b>	Плоский	<b>Ручка</b>	Колониальный стиль (Coloniale)
<b>Фурнитура</b>	Позолоченная	<b>Ручки</b>	Позолоченная
<b>Материал</b>	Эмалированная сталь	<b>Логотип</b>	Шелкография
<b>Тип стекла</b>	Прозрачное	<b>Поворотные переключатели</b>	Колониальный стиль (Coloniale)
<b>Цвет шелкографии</b>	Позолоченная	<b>Цвет переключателя</b>	Позолоченная

## Управление

<b>Тип дисплея</b>	Часы	<b>Управление</b>	Поворотные переключатели
<b>Вид дисплея (технология)</b>	Часы	<b>Количество переключателей</b>	2

## Программы/ функции

**Количество функций приготовления** 6

**Традиционные функции приготовления**

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

## Опции

<b>Программирование времени</b>	Автоматическое выключение в конце приготовления	<b>Счетчик минут</b>	1
<b>Таймер поминутный</b>	Да		

## Технические характеристики



<b>Объем (л)</b>	70 л	<b>Мощность большого гриля</b>	2700 Вт
<b>Внутренняя камера</b>	Sares	<b>Открывание дверцы Дверца</b>	Стандартное открывание Регулируемая температура
<b>Минимальная температура</b>	50 °C	<b>Съемная дверца</b>	Да
<b>Максимальная температура</b>	250 °C	<b>Внутреннее стекло дверцы сплошное</b>	Да
<b>Количество уровней приготовления</b>	5	<b>Внутренние стекла дверцы съемные</b>	Да
<b>Количество конвекторов</b>	1	<b>Количество стекол дверцы</b>	3
<b>Количество ламп подсветки</b>	1	<b>Система охлаждения</b>	Тангенциальная
<b>Тип подсветки</b>	Галогенная	<b>Канал охлаждения</b>	Одинарное
<b>Возможность самостоятельной замены ламп освещения</b>	Да	<b>Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)</b>	360x460x425 мм
<b>Мощность ламп подсветки</b>	40 Вт	<b>Регулировка температуры</b>	Электромеханический
<b>Мощность нижнего нагревательного элемента</b>	1200 Вт	<b>Материал внутренней камеры</b>	Эмаль лёгкой очистки
<b>Мощность верхнего нагревательного элемента</b>	1000 Вт		
<b>Мощность гриля</b>	1700 Вт		

## Производительность/ Энергопотребление



<b>Класс энергоэффективности</b>	A	<b>Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией</b>	2.88 МДж
<b>Полезный объем</b>	70 л	<b>Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией</b>	0.80 кВт/ч
<b>Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией</b>	1.15 кВт/ч	<b>Количество духовых шкафов</b>	1
<b>Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией</b>	4.14 МДж		

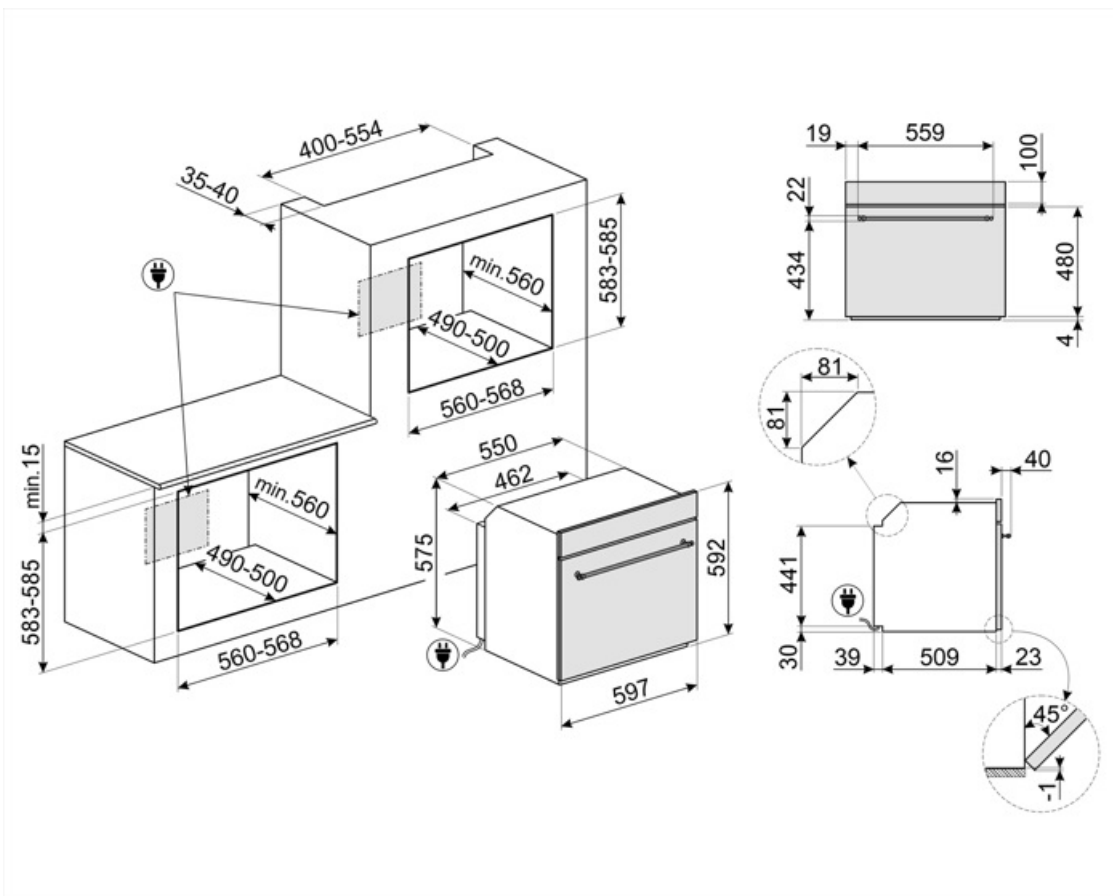
Индекс энергоэффективности 95.2 %

## Аксессуары в комплекте

Решетка с ограничителем	1	Противень эмалированный глубокий (40 мм)	1
-------------------------	---	--	---

## Электрическое подключение

Напряжение	220-240 В	Номинальная мощность	3000 Вт
Тип электрической вилки	Нет	Частота тока	50 Гц
Сила тока	13 А	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.