

# SF68C1PO



<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>	8017709351274



## Эстетика

<b>Эстетика</b>	Колониальный стиль (Coloniale)	<b>Тип шелкографии Дверца Ручка</b>	Символы С панелью Колониальный стиль (Coloniale)
<b>Цвет</b>	Кремовый	<b>Ручки</b>	Латунная
<b>Дизайн</b>	Плоский	<b>Логотип</b>	Шелкография
<b>Фурнитура</b>	Латунная	<b>Поворотные переключатели</b>	Колониальный стиль (Coloniale)
<b>Материал</b>	Эмалированная сталь	<b>Цвет переключателя</b>	Латунный
<b>Тип стекла</b>	Прозрачное		
<b>Цвет шелкографии</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

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	Дверца	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
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	360x460x425 мм
Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт	Регулировка температуры	Электромеханический
Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт	Материал внутренней камеры	Эмаль лёгкой очистки
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

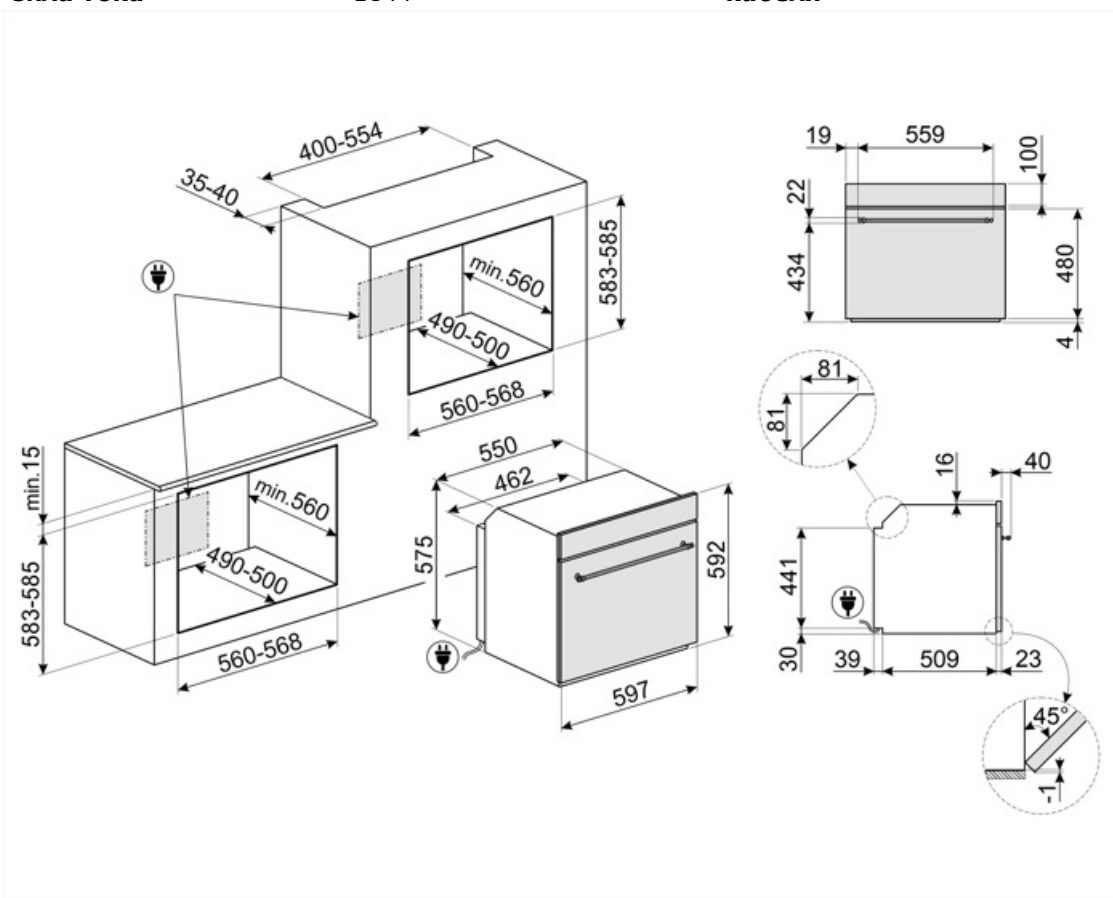
Сила тока

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.