

SF68C1PO



| | |
|----------------------|---------------|
| Категория | 60 см |
| Семейство продуктов | Духовой шкаф |
| Источник питания | Электрический |
| Источник нагрева | Электрический |
| Способ приготовления | Вентилируемый |
| EAN-код | 8017709351274 |



Эстетика

| | | | |
|------------------|---------------------|--------------------------|-------------|
| Эстетика | Coloniale | Тип шелкографии | Символы |
| Цвет | Кремовый | Дверца | С панелью |
| Дизайн | Плоский | Ручка | Coloniale |
| Фурнитура | Латунная | Ручки | Латунная |
| Материал | Эмалированная сталь | Логотип | Шелкография |
| Тип стекла | Прозрачное | Поворотные переключатели | Coloniale |
| Цвет шелкографии | Позолоченная | Цвет переключателя | Латунный |







Управление

| | | | |
|--------------------------|------|---------------------------|--------------------------|
| Тип дисплея | Часы | Управление | Поворотные переключатели |
| Вид дисплея (технология) | Часы | Количество переключателей | 2 |

Программы/ функции

Количество функций приготовления 6

Традиционные функции приготовления

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

Опции

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

| | |
|---------------|---|
| Счетчик минут | 1 |
|---------------|---|

Технические характеристики



| | |
|--|------------|
| Объем (л) | 72 л |
| Минимальная температура | 50 °C |
| Максимальная температура | 250 °C |
| Количество уровней приготовления | 5 |
| Количество конвекторов | 1 |
| Количество ламп подсветки | 1 |
| Тип подсветки | Галогенная |
| Мощность ламп подсветки | 40 Вт |
| Мощность нижнего нагревательного элемента | 1200 Вт |
| Мощность верхнего нагревательного элемента | 1000 Вт |
| Мощность гриля | 1700 Вт |

| | |
|-----------------------------------|--------------------------|
| Мощность большого гриля | 2700 Вт |
| Дверца | Регулируемая температура |
| Съемная дверца | Да |
| Внутреннее стекло дверцы сплошное | Да |
| Внутренние стекла дверцы съемные | Да |
| Количество стекол дверцы | 3 |
| Система охлаждения | Тангенциальная |
| Канал охлаждения | Одинарное |
| Размеры внутренней камеры (ВхШхГ) | 360x460x425 мм |
| Регулировка температуры | Электромеханический |
| Материал внутренней камеры | Эмаль Ever Clean |

Производительность/ Энергопотребление



| | |
|---|------------|
| Класс энергоэффективности | A |
| Полезный объем | 70 л |
| Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией | 1,15 кВт/ч |
| Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией | 4,14 МДж |

| | |
|---|------------|
| Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией | 2,88 МДж |
| Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией | 0,80 кВт/ч |
| Количество духовых шкафов | 1 |
| Индекс энергоэффективности | 95,2 % |

Аксессуары в комплекте

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

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 |  | Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности. |
|  | Дверца с тройным остеклением |  | Электрический |
|  | Эмаль Ever Clean: эмаль Ever Clean 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 Ever Clean 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. |
|  | 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. |  | 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. |
|  | ЭКО: 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. |  | 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.



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



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



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



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.