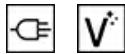


SF6905P1



Категория

Семейство продуктов

Источник питания

Источник нагрева

Способ приготовления

Система очистки

EAN-код

60 см

Духовой шкаф

Электрический

Электрический

Термовентилируемый

Паровая очистка

8017709241551



Эстетика

Эстетика

Цвет

Дизайн

Материал

Тип стекла

Цвет шелкографии

Тип шелкографии

Victoria

Кремовый

Скругленный выпуклый

Эмалированная сталь

Прозрачное

Черный

Символы

Дверца

Ручка

Ручки

Логотип

Поворотные переключатели

Цвет переключателя

С панелью

Victoria

Эффект нержавеющей стали

Накладной

Victoria

Эффект нержавеющей стали

Управление

Управление

Поворотные переключатели

Количество переключателей

3

Программы/ функции

Количество функций приготовления

8

Традиционные функции приготовления

Статический

Вентилируемый

Термовентилируемый

Турбо

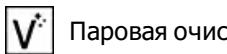
Eco

Гриль большой

Гриль большой + конвекция

Нижний нагрев

Функции очистки



Паровая очистка

Опции

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

Технические характеристики

| | | | |
|--|------------|--|------------------------|
| | 60 °C | Автоматическое отключение при открытой дверце | Да |
| | 250 °C | Открывание дверцы | Стандартное открывание |
| | 5 | Дверца | Холодная |
| | 1 | Съемная дверца | Да |
| | 2 | Внутреннее стекло | Да |
| | Галогенная | дверцы сплошное | |
| | 40 Вт | Внутренние стекла | Да |
| | Да | дверцы съемные | |
| | 1200 Вт | Количество стекол | 3 |
| | 1000 Вт | дверцы | |
| | 1700 Вт | Система охлаждения | Тангенциальная |
| | 2700 Вт | Канал охлаждения | Двойной |
| | 2000 Вт | Снижение скорости | Да |
| | | системы охлаждения | |
| | | Размеры внутренней | 360x460x425 мм |
| | | камеры (ВxШxГ) | |
| | | Регулировка | Электромеханический |
| | | температуры | |
| | | Материал внутренней | Эмаль Ever Clean |
| | | камеры | |

Производительность/ Энергопотребление



70H

| | |
|--|------------|
| Класс энергоэффективности | A |
| Полезный объем | 70 л |
| Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией | 1.15 кВт/ч |

Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией 2.88 МДж
Потребление энергии за цикл с принудительной конвекцией 0.80 кВт/ч

Потребление энергии за цикл с естественной конвекцией

Количество духовых шкафов 1
Индекс энергоэффективности 95,2 %

Аксессуары в комплекте

Решетка с ограничителем 1

Решетка для противня 1

Противень эмалированный глубокий (40 мм) 1

Электрическое подключение

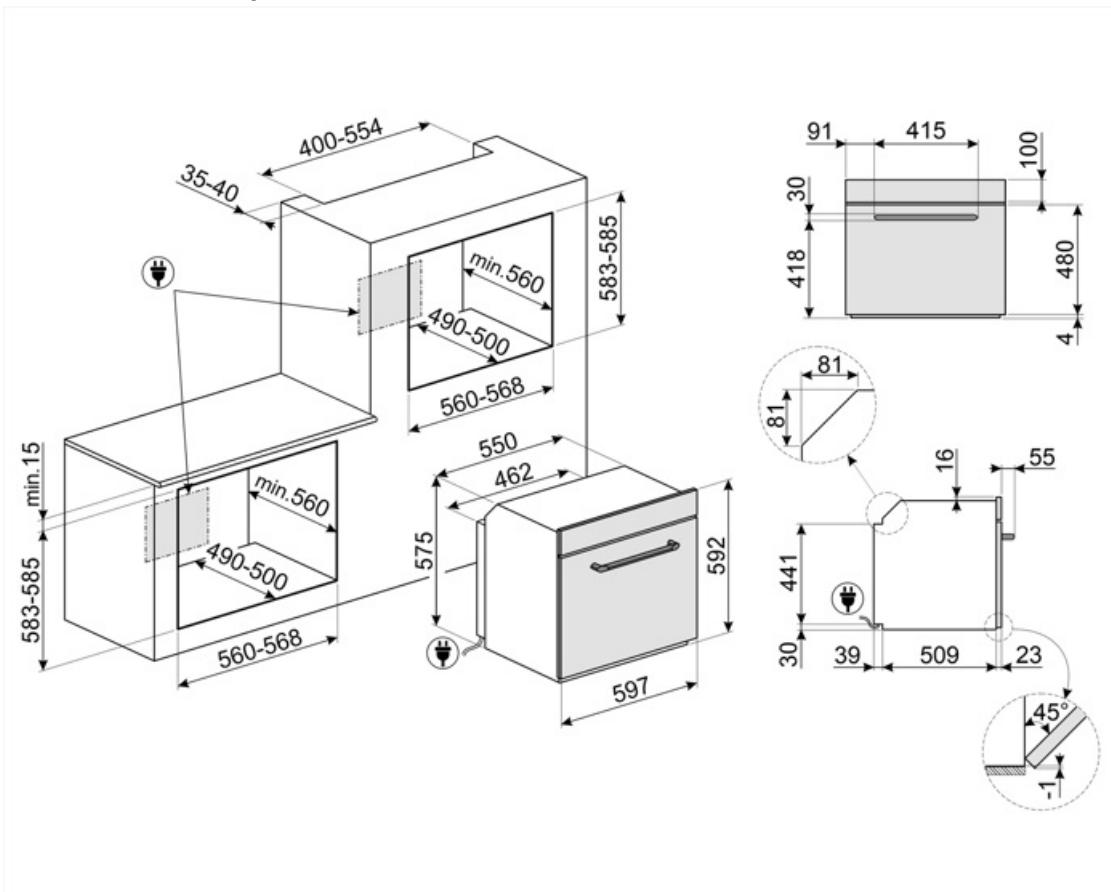
Напряжение 220-240 В

Частота тока 50/60 Гц

Сила тока 13 А

Длина электрического кабеля 150 см

Номинальная мощность 3000 Вт



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.



Alternative products



SF6905X1

Нержавеющая сталь



SF6905N1

Черный

Symbols glossary



Дверца с тройным остеклением



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.



Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наилучше подходит для блюд, требующих медленного приготовления.



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.



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.



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Электрический



Холодная дверца: у большинства духовых шкафов Smeg есть «холодная дверь». Благодаря сочетанию тангенциального охлаждения и внутренних теплоотражающих стекол, температура на внешней поверхности дверцы поддерживается ниже 50°C. Эта система не только обеспечивает безопасность, но и защищает боковые поверхности мебели от перегрева духовкой.



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.



Комбинация вентилятора и круглого элемента вокруг него дает метод приготовления горячим воздухом. Это дает множество преимуществ, включая отсутствие предварительного нагрева, если время приготовления превышает 20 минут, отсутствие передачи аромата при одновременном приготовлении различных продуктов, меньшее количество энергии и более короткое время приготовления. Подходит для всех видов еды.



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.



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



Откидной гриль: откидной гриль можно легко отцепить, чтобы переместить нагревательный элемент и проще очистить верхнюю часть прибора.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Кольцевой+ верхний + нижний нагревательные элементы: использование вентилятора с обоими элементами позволяет готовить пищу быстро и эффективно, что идеально подходит для больших объемов, требующих тщательного приготовления. Он предлагает такой же результат, как и гриль, перемещая тепло вокруг пищи вместо перемещения самой пищи, позволяя приготовить продукт любого размера или формы.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.