

SFP750POPZ



Kategorie
Skupina výrobků
Elektrické napájení
Zdroj tepla
Cooking method
Cleaning system
Pečící trouba na pizzu
EAN kód

60 cm
Termostat
Elektřina
ELEKTRINA
Termo-ventilované
Pyrolitické
Ano
8017709218980



Aesthetics

Estetika	Cortina	Serigraphy type	Symbols
Barva	Krémová	Dvířka	S panelem
Design	Flat	Rukojeť	Cortina
Povrchová úprava součástí	Antická mosaz	Barva rukojeti	Antická mosaz
Materiál	Materiál s nátěrem	Logo	Embossed
Typ skla	Clear	Ovládací knoflíky	Cortina
Serigraphy colour	Gold	Barva ovládacích prvků	Krémová

Ovládání

Nastavení ovládání Knoflíky Počet ovládacích prvků 2

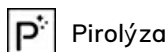
Programy/funkce

Počet funkcí vaření 9

Tradiční funkce vaření

 Statický	 S ventilátorem	 Circulaire
 Turbodmychadlo	 Eco	 Velký gril
 Ventilátorový gril (velký)	 Základ	 Pizza

Funkce čištění



Pirolýza

Možnosti



Možnosti nastavení času Odložený start a automatické ukončení vaření

Minutka Ano

Rychlé předehřívání Ano

Technické parametry



Capacity (Lt)	65 l	Topení pozastaveno při otevření dvířek	Ano
Minimální teplota	50 °C	Dvířka	Chlad
Maximální teplota	280 °C	Vyjímatelná dvířka	Ano
Počet polic	5	Speciálně upravená vnitřní část skleněných dvířek	Ano
Počet ventilátorů	1	Vyjímatelná vnitřní dvířka	Ano
Počet světel	1	Celkový počet dveřních skel	4
Typ osvětlení	Halogenová	Závěsy jemného dovření	Ano
Výkon osvětlení	40 W	Chladicí systém	Tečna
Světlo při otevření dvířek	Ano	Cooling duct	Double
Nižší výkon topného článku	1200 W	Speed Reduction	Yes
Horní topný článek – výkon	1000 W	Cooling System	
Prvek grilu – výkon	1700 W	Zámek dvířek během pyrolýzy	Ano
Velký gril – výkon	2700 W	Rozměry použitelného vnitřního prostoru (V x Š x H)	331x460x412 mm
Kruhový topný článek – výkon	2000 W	Řízení teploty	Elektronické
		Materiál vnitřní části	Smalt Ever clean

Výkon/energetický štítek



Třída energetické účinnosti A

Čistý objem vnitřního prostoru 65 l

Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu 2,81 MJ

Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem 0,78 kWh

Spotřeba energie na cyklus v konvenčním režimu 1,09 kWh

Počet vnitřních prostorů 1
Třída energetické účinnosti 95,1 %

Spotřeba energie v konvenčním režimu 3,92 MJ

Přiložené příslušenství



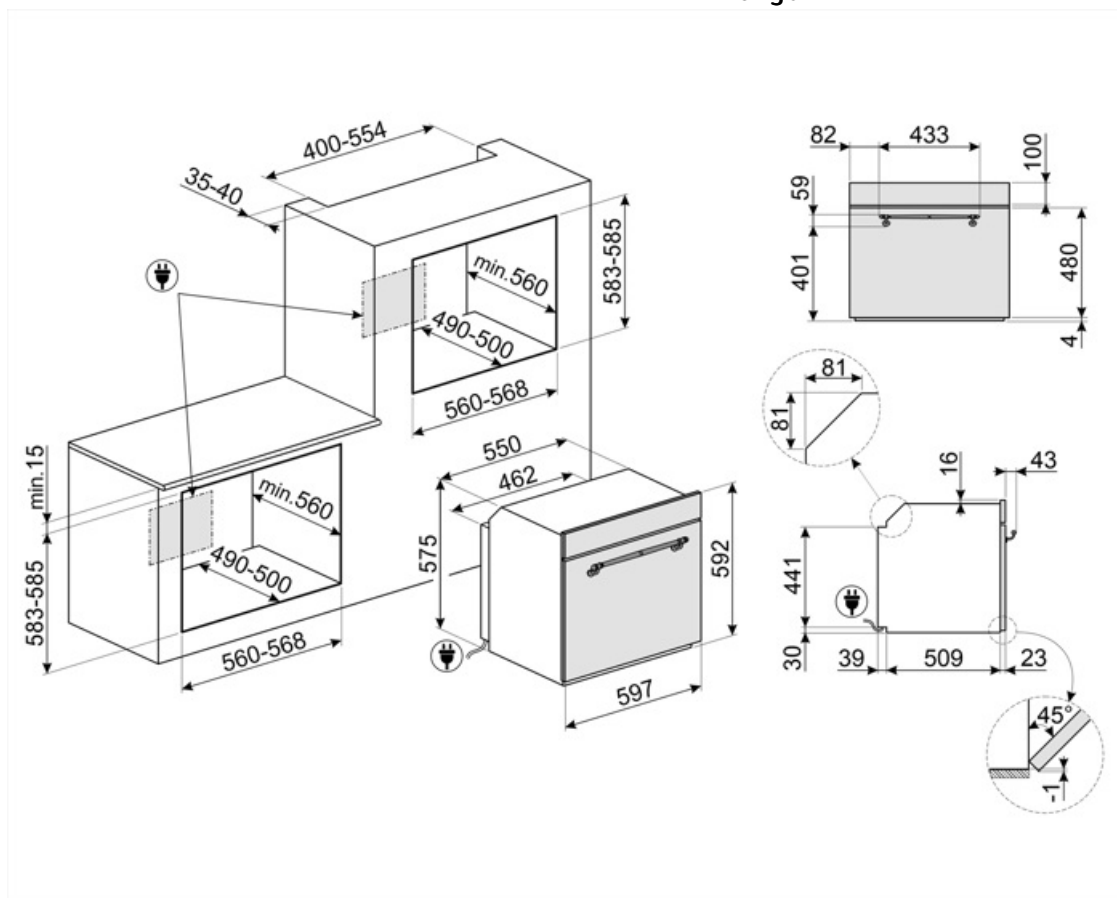
Stojan se zadním a bočním dorazem 2
Hluboký smaltovaný plech (40 mm) 1
Vkládací mřížka 1

Teleskopické vodící lišty, celková extrakce 1
Pizza příslušenství Žárovzdorný kámen (kulatý bez rukojeti) + kryt + lopata

Elektrické připojení

Napětí 220-240 V
Zástrčka Ne
Stávající 13 A

Jmenovitý příkon 3000 W
Kmitočet (Hz) 50/60 Hz
Power supply cable length 150 cm



Compatible Accessories

BN620-1

Smaltovaný plech, 20 mm hluboký



GTP

Částečně extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň)
Extrakce: 300 mm
Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430



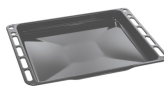
PR3845X

Nerezová ocel s ochranou proti otiskům.
Kryt na nábytek ve sloupcové instalaci
více pecí



BN640

Smaltovaný plech, 40 mm hluboký



GTT

Zcela extrahovatelná teleskopická vodítka (1 úroveň)
Extrakce: 433 mm
Materiál: leštěná nerezová ocel AISI 430































STONE2

Obdélníkový kámen na pizzu bez držadel, vhodný pro trouby o šířce 45 cm a 60 cm. Rozměry Š42 x H1,8 x D37,5 cm. Ideální pro přípravu pizzy se stejnými výsledky jako v typické peci na dřevo. Lze jej použít i na pečení chleba, focaccie a dalších receptů, jako jsou koláče, placky nebo sušenky



Symbols glossary

-  Dětský zámek: některé modely jsou vybaveny zařízením pro uzamčení programu/cyklu, takže jej nelze omylem změnit.
-  Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.
-  Elektřina
-  Fresh Touch: Většina trub Smeg má „chladná dvířka“. Díky kombinaci tangenciálního chlazení a vnitřních termoreflexních skel je teplota na vnějším povrchu dvířek udržována pod 50 °C. Kromě zajištění bezpečnosti chrání tento systém vedlejší nábytek před přehřátím troubou.
-  Pouze horní a dolní topný článek: tradiční způsob vaření nejvhodnější pro jednotlivá jídla umístěná uprostřed trouby. Horní část trouby bude vždy nejteplejší. Ideální na pečení, ovocné koláče, chléb atd.
-  Circulaire: Kombinace ventilátoru a kruhového topného článku kolem něj poskytuje způsob vaření s horkým vzduchem. To poskytuje mnoho výhod, včetně nepotřebného předehřívání, pokud je doba vaření delší než 20 minut, žádný přenos chuti při vaření různých jídel najednou, méně energie a kratší doby vaření. Dobré pro všechny druhy jídla.
-  Grilovací topný článek: Použití grilu přináší vynikající výsledky při vaření masa středních a malých porcí, zejména v kombinaci s Rotisserie (je-li to možné). Také ideální pro přípravu klobás a slaniny.
-  Funkce pizzy: Současný provoz tří článků zajišťuje optimální vaření při použití s kamenem na pizzu Smeg.
-  A: Sušicí výkon výrobku měřený od A+++ do D/G v závislosti na skupině výrobků
-  Čtyři skla: Počet skel dvířek.
-  Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.
-  Ventilátor s horními a dolními topnými články: Cílem prvků v kombinaci s ventilátorem je zajistit rovnoměrnější teplo, což je podobný způsob jako u konvekčního vaření, takže je zapotřebí předehřev. Nejvhodnější pro jídla vyžadující pomalé vaření.
-  Pouze spodní topný článek: Tato funkce je ideální pro jídla, která vyžadují zvýšenou základní teplotu bez gratinování, např. pečivo, pizzu. Vhodné také pro pomalé vaření dušeného masa a jídel vařených v kastrolích.
-  EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství jídla.
-  Ventilátor s grilovacím topným článkem: Ventilátor snižuje intenzivní teplo z grilu, poskytuje vynikající způsob grilování různých potravin, kotlet, steaků, klobás atd., čímž zajišťuje rovnoměrné gratinování a distribuci tepla, aniž by jídlo vyschlo. Dvě nejvyšší úrovně doporučené k použití a spodní část trouby mohou být použity k udržení jídel v teple, a zároveň jsou vynikajícím zařízením při vaření grilované snídaně. Poloviční gril (pouze střední porce) je ideální pro malé množství jídla.
-  Circulaire element s horními a dolními topnými články: Použití ventilátoru s oběma prvky umožňuje rychlé a efektivní vaření jídel, ideální pro velká jídla, která vyžadují důkladné vaření. Nabízí podobný výsledek jako Rotisserie, s prouděním tepla kolem jídla, namísto pohybu samotného jídla, což umožňuje vařit jakékoli množství nebo tvar jídla.

- | | | | |
|--|---|---|--|
|  | Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý. |  | Sklo vnitřních dvířek: lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění. |
|  | Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby. |  | Pyrolitické čištění: Pyrolitické čisticí cykly lze volit podle potřeby pro automatické čištění vnitřního prostoru trouby. |
|  | Funkce pizzy: Některé trouby mají exkluzivní funkci „Pizza“, která zajišťuje přímý kontakt žáruvzdorného kamene pro pečení pizzy se spodním topným článkem. To umožňuje upečení pizzy za pouhých 3 – 5 minut v závislosti na přílohách. Tato funkce je také ideální pro přípravu koláčů, pečených ryb a zeleniny. |  | Rychlé přehřátí: Funkci rychlého přehřátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut. |
|  | Vnitřní prostor trouby má 5 různých úrovní vaření. |  | Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení. |
|  | Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby. |  | Elektronické ovládní: Umožňuje udržovat teplotu uvnitř trouby s přesností 2 – 3 °C. Umožňuje připravovat jídla, která jsou velmi citlivá na změny teploty, jako jsou koláče, suflé, pudinky. |
|  | Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech. |  | Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech. |