

# 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



<b>Možnosti nastavení času</b>	Odložený start a automatické ukončení vaření	<b>Rychlé předehřívání</b>	Ano
<b>Minutka</b>	Ano		

## Technické parametry



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

## Výkon/energetický štítek



<b>Třída energetické účinnosti</b>	A	<b>Spotřeba energie při nucené konvekci vzduchu</b>	2,81 MJ
<b>Čistý objem vnitřního prostoru</b>	65 l	<b>Spotřeba energie na cyklus v konvekci s ventilátorem</b>	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



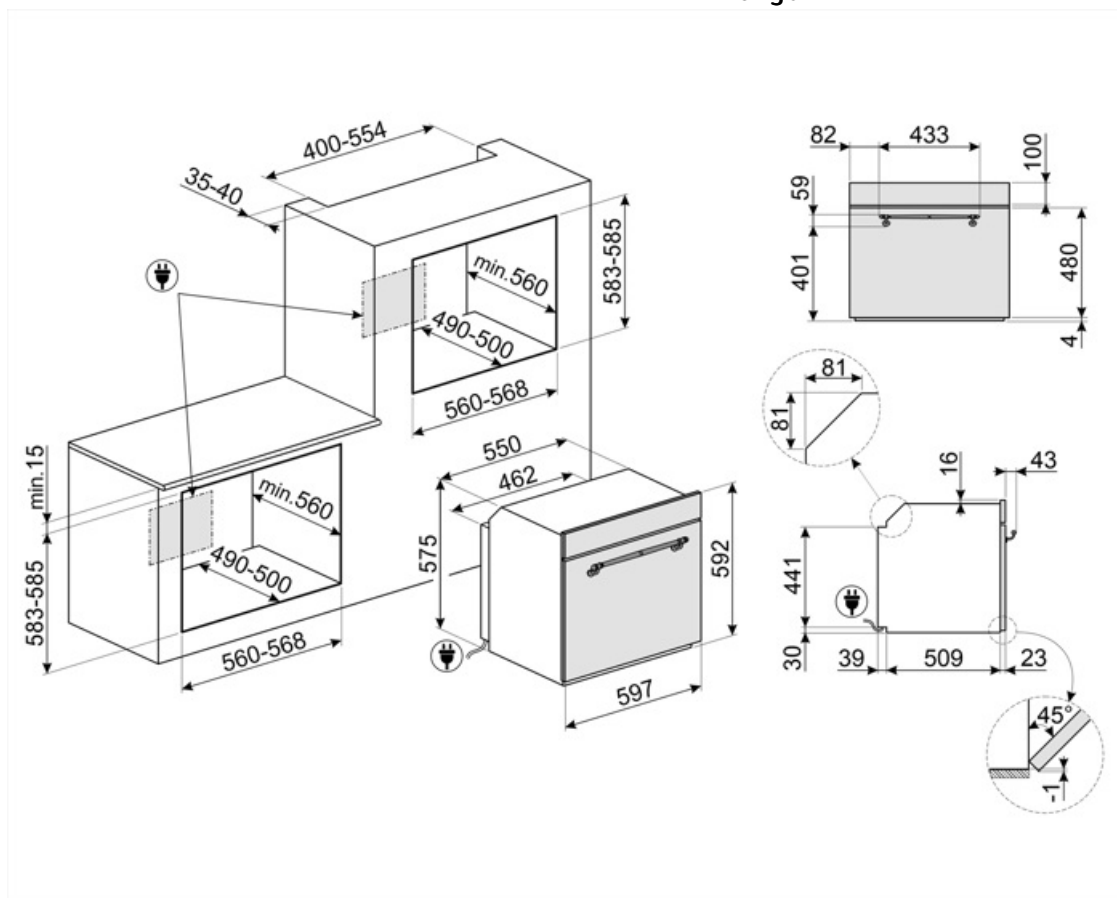
Stojan se zadním a bočním dorazem 2  
Hluboký smaltovaný plech (40 mm) 1  
Vkládací mřížka 1

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



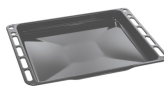
### PR3845X

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.		A: Sušicí výkon výrobku měřený od A+++ do D/G v závislosti na skupině výrobků
	Systém chlazení vzduchem: pro zajištění bezpečných teplot povrchu.		Čtyři skla: Počet skel dvířek.
	Elektřina		Smaltovaný interiér: Smaltovaný interiér všech pecí Smeg má speciální antacidový povrch, který pomáhá udržovat interiér čistý snížením množství přilnuté mastnoty z vaření.
	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.		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 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.		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.
	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.		EKO: Kombinace grilu, ventilátoru a spodního topného článku je vhodná zejména pro vaření malých množství 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.		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.
	Funkce pizzy: Současný provoz tří článků zajišťuje optimální vaření při použití s kamenem na pizzu Smeg.		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.

- |   |   |
|---|---|
|  <p>Celoskleněné vnitřní dvířka: Celoskleněné vnitřní dvířka, jeden rovný povrch, který se snadno udržuje čistý.</p>  |  <p>Sklo vnitřních dvířek: lze vyjmout několika rychlými pohyby pro čištění.</p>   |
|  <p>Boční světla: Dvě protilehlá boční světla zvyšují viditelnost uvnitř trouby.</p>  |  <p>Pyrolitické čištění: Pyrolitické čisticí cykly lze volit podle potřeby pro automatické čištění vnitřního prostoru trouby.</p>  |
|  <p>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.</p> |  <p>Rychlé přehřátí: Funkci rychlého přehřátí lze použít k dosažení zvolené teploty během několika minut.</p>  |
|  <p>Vnitřní prostor trouby má 5 různých úrovní vaření.</p>  |  <p>Jemné dovření: všechny modely jsou vybaveny pokročilou funkcí jemného dovření dvířek, což umožňuje plynulé a tiché zavírání zařízení.</p>  |
|  <p>Teleskopické lišty: umožňují vytáhnout jídlo a zkontrolovat jej, aniž byste jej museli zcela vyjmout z trouby.</p>  |  <p>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.</p> |
|  <p>Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.</p>  |  <p>Objem udává množství použitelného prostoru v troubě v litrech.</p>   |