

SFP750POPZ

60 ס"מ
תנור
חשמלי
חשמל
אזור חום
פירוליטי
כן
8017709218980



קטגוריה
משפחת מוצרים
אספקת חשמל
מקור חום
שיטת בישול
מערכת ניקוי
תנור פיצה
קוד EAN



אסתטיקה

Cortina שמנת Flat פליז עתיק חומר צבוע שקוף Gold	סדרה עיצובית צבע Design גימור חומר סוג זכוכית Serigraphy colour	Symbols עם לוח Cortina פליז עתיק Embossed Cortina שמנת	Serigraphy type דלת ידית צבע ידית לוגו כפתורי בקרה צבע בקרות
---	--	--	--

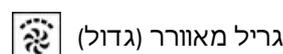
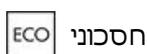
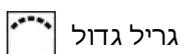
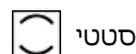
למשפחת תנורים

כפתורים	הגדרות בקרות	2	מס' בקרות
---------	--------------	---	-----------

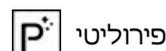
תוכניות / פונקציות

9

מס' פונקציות בישול
פונקציות בישול רגילות



פונקציות ניקוי



אפשרויות



קדם חימום מהיר

כן

אפשרויות הגדרת זמן

השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול

כן

תזכורת דקות

מאפיינים טכניים



I 65	(Capacity (Lt	כן	החימום מושהה כשהדלת פתוחה
C° 50	טמפרטורה מינימלית		
C° 280	טמפרטורה מרבית	קריר	דלת
5	מספר המדפים	כן	דלת נתיקה
1	מס' מאוררים	כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין
1	מס' נורות		
הלוגן	סוג נורה	כן	דלת פנימית ניתקת
W 40	הספק נורה	4	מס' כולל של דלתות זכוכית
כן	אור כשהדלת פתוחה		
W 1200	גוף חימום תחתון – הספק	כן	צירים לסגירה רכה
W 1000	גוף חימום עליון – הספק	משיק	מערכת קירור
W 1700	אלמנט גריל – הספק	Double	פתח אוורור
W 2700	גריל גדול – הספק	Yes	Speed Reduction Cooling System
W 2000	גוף חימום מעגלי – הספק	כן	נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי
		331x460x412 mm	מידות תא תנור לשימוש (גאXרXע)
		אלקטרוני	בקרת טמפרטורה
		אמייל נקי תמיד	חומר תא התנור

תווית חשמל / ביצועים



A	דרגת יעילות אנרגטית	MJ 2.81	צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת
I 65	הנפח הנקי של תא התנור		
kWh 1.09	צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	kWh 0.78	צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאורר
MJ 3.92	צריכת חשמל במצב רגיל	1	מספר חללי תנור
		% 95.1	אינדקס יעילות אנרגטית

אביזרים כלולים



רשת עם מעצור אחורי וצדי 2

מסילות טלסקופיות, הוצאה 1 מלאה

מגש עמוק בציפוי אמיל (1 40)
מ"מ)
רשת להכנסה

אבן חסינת אש (עגולה ללא
ידיות) + מכסה + כף

אביזרים לפיצה

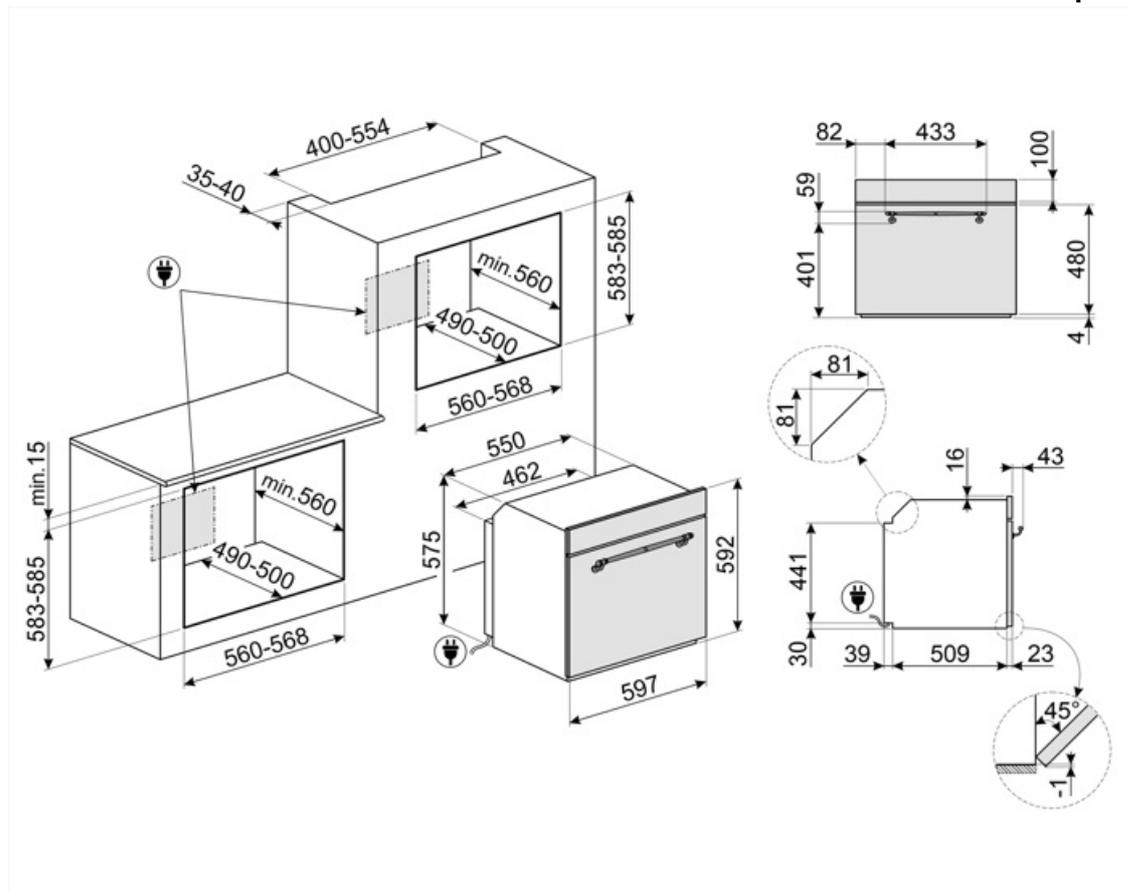
חיבור חשמלי

V 220-240
לא
A 13

מתח
תקע
זרם

W 3000
Hz 50/60
cm 150

הספק נקוב
תדר (Hz)
אורך כבל חשמל



Compatible Accessories

BN640

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ



GTT

**מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה לחלוטין (רמה אחת) ** הוצאה: 433 מ"מ חומר: נירוסטה AISI 430 מצוחצת



STONE2

אבן פיצה מלבנית ללא ידיות, מתאימה לתנורים ברוחב 45 ס"מ ו-60 ס"מ. מידות (ר) x 42 (ג) x 1.8 (ע) x 37.5 ס"מ. מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות דומות לתנור עץ. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקאצ'ה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים או ביסקויטים



BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



GTP

**מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה חלקית (רמה אחת) ** הוצאה: 300 מ"מ חומר: נירוסטה AISI 430 מצוחצת



PR3845X

נירוסטה חסינת טביעות אצבעות. כיסוי לריהוט בהתקנה בארון עם תנורים נוספים



Symbols glossary

 A: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ-A+++ עד G/D, בהתאם למשפחת המוצרים

 נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.

 ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.

 מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחות של משטחים.

 חלק פנימי בציפוי אמיל: החלק הפנימי בציפוי אמיל של כל תנורי Smeg כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.

 חשמלי

 מאוורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאוורר מספקים חום אחיד יותר, שיטה זהה לבישול רגיל, כך שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפריטים שמבושלים בשיטות איטיות.

 Fresh Touch: לרוב תנורי Smeg יש "דלת קרירה". הודות לשילוב של קירור משיק זכוכיות פנימיות מחזירות חום, הטמפרטורה של המשטח החיצוני של הדלת נשמרת מתחת ל-50°C. בנוסף להענקת בטיחות, המערכת מגנה על דפנות הארון מהתחממות יתר.

 גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למוזנות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של נזידים ותבשילים.

 אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאימה ביותר לפריטים יחידים שממוקמים באמצע התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכן הלאה.

 חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.

 מעגלי: השילוב של מאוורר ושל אלמנט מעגלי יוצר שיטת בישול באוויר חם. מעניק יתרונות רבים, כולל ללא קדם-חימום אם זמן הבישול ארוך מ-20 דקות, ללא העברה של טעמים בעת בישול של מוזנות שונים בו-בזמן, פחות חשמל וזמני בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוגי המזון.

 מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מוזנות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקיות וכן הלאה, ומעניק להם השחמה וחלוקה של החום, ללא ייבוש המזון. שתי הרמות העליונות מומלצות לשימוש והחלק התחתון של תנור יכול לשמש לשמירה על החום של פריטים בו-בזמן, מתקן מצוין בעת בישול של ארוחת בוקר צלויה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.

 אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצאות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון.

 מעגלי עם אלמנטים עליון ותחתון: השימוש במאוורר עם שני האלמנטים מאפשר לבשל מזון מהר יותר ובאופן יעיל יותר, מושלם לפיסות גדולות שמחייבות בישול יסודי. מעניק תוצאות דומות לשימוש בשיפוד, מסחרר את החום סביב המזון, במקום להזיז את המזון עצמו, מה שמאפשר בישול של מזון בכל גודל ובכל צורה.

 פונקציית פיצה: ההפעלה הבו-זמנית של שלושת האלמנטים מבטיחה מתקן בישול מיטבי בעת שימוש באבן פיצה של Smeg.

 דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.

 דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.

 פירוליטית: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.

 תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.

קדם-חימום מהיר: ניתן להשתמש בפונקציה לקדם-חימום מהיר להגעה לטמפרטורה שנבחרה תוך מספר דקות בלבד.



סגירה רכה: כל הדגמים מצוידים בפונקציה מתקדמת לסגירה רכה של הדלת, שמאפשרת למכשיר להיסגר ברכות ובשקט.



בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה בתוך התנור בדיוק של $2-3^{\circ}\text{C}$. הדבר מאפשר לבשל מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



פונקציית פיצה: לחלק מהתנורים יש פונקציית פיצה בלעדית שמספקת מגע ישיר של האבן חסינת האש לאפיית פיצה עם גוף חימום נמוך. מאפשרת לאפות פיצה תוך 3-5 דקות בהתאם למילוי. פונקציה זו מושלמת גם לבישול פשטידות, אפיית דגים וירקות.



לתא התנור 5 רמות בישול שונות.



מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.

