

SFT805PO

60 ס"מ
תנור
חשמלי
חשמל
אוורור חום
קטליטי
8017709172039

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



אסתטיקה

Coloniale שמנת Flat פליז עתיק חומר צבוע שקוף Gold	סדרה עיצובית צבע Design גימור חומר סוג זכוכית Serigraphy colour	Symbols עם לוח Colonial פליז עתיק Silk screen Colonial מצופה פליז	Serigraphy type דלת ידי צבע ידי לוגו כפתורי בקרה צבע בקרות
---	--	---	--

למשפחת תנורים

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

תוכניות / פונקציות

8

מס' פונקציות בישול
פונקציות בישול רגילות

מעגלי

בסיוע מאוורר

סטטי

גריל גדול

חסכוני

טורבו

בסיס

גריל מאוורר (גדול)

פונקציות ניקוי

ניקוי באדים

אפשרויות

תזכורת דקות כן אפשרויות הגדרת זמן סיום בישול אוטומטי

מאפיינים טכניים

C° 50	טמפרטורה מינימלית	כן	החימום מושהה כשהדלת פתוחה
C° 250	טמפרטורה מרבית	דלת מחוסמת	דלת
5	מספר המדפים	כן	דלת נתיקה
1	מס' מאוררים	כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין
1	מס' נורות	כן	דלת פנימית ניתקת
הלוגן	סוג נורה	3	מס' כולל של דלתות זכוכית
W 40	הספק נורה	משק	מערכת קירור
כן	אור כשהדלת פתוחה	Single	פתח אוורור
W 1200	גוף חימום תחתון – הספק	Yes	Speed Reduction Cooling System
W 1000	גוף חימום עליון – הספק		מידות תא תנור לשימוש (גאRע)
W 1700	אלמנט גריל – הספק	360x460x425 mm	בקרת טמפרטורה
W 2700	גריל גדול – הספק	אלטרומכני	חומר תא התנור
W 2000	גוף חימום מעגלי – הספק	אמייל נקי תמיד	

תווית חשמל / ביצועים

A	דרגת יעילות אנרגטית	MJ 2.88	צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת
I 70	הנפח הנקי של תא התנור	KWh 0.80	צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאורר
KWh 1.15	צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	1	מספר חללי תנור
MJ 4.14	צריכת חשמל במצב רגיל	% 95.2	אינדקס יעילות אנרגטית

אביזרים כלולים

1	רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	רשת להכנסה
1	מגש בציפוי אמייל, (20 מ"מ)	1	מסילות טלסקופיות, הוצאה חלקית
1	מגש עמוק בציפוי אמייל (40 מ"מ)	כן	לוחות קטליטיים

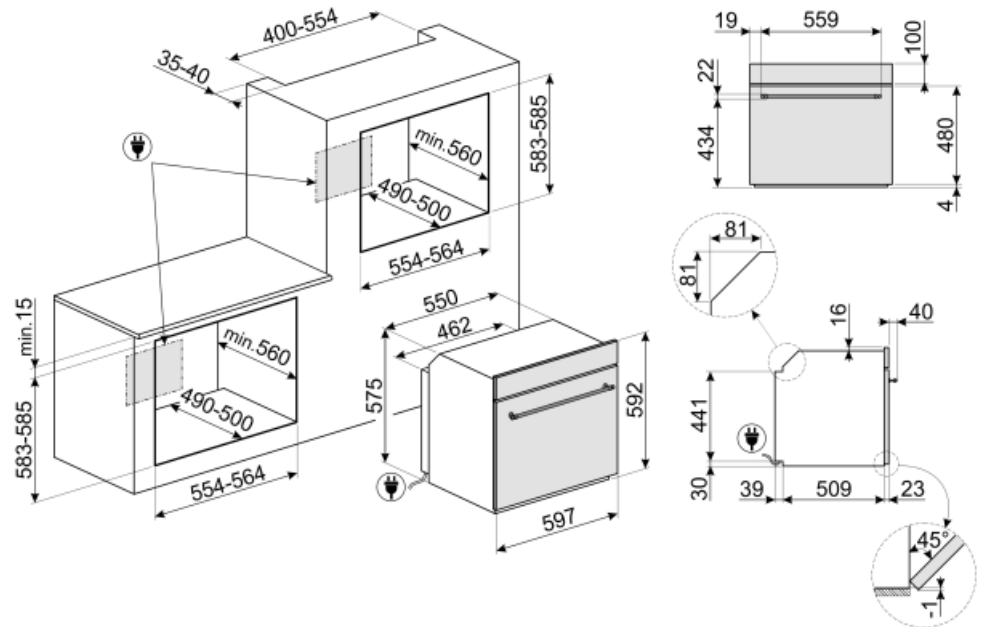
חיבור חשמלי

V 220-240
A 13
W 3000

מתח
זרם
הספק נקוב

Hz 50
cm 115

תדר (Hz)
אורך כבל חשמל



Not included accessories

PR3845X

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



BN620-1

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



GTT

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



GTP

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



PRTX

אבן פיצה חסינת אש עם ידיות. עומק = 35 ס"מ לא מתאימה לתנורי מיקרוגל. מתאימה לתנורי גז, להנחה על הרשת.



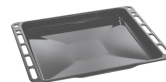
PALPZ

את פיצה עם ידית מתקפלת רוחב: 315 מ"מ אורך: 325 מ"מ

























BN640

מגש מצופה אמייל, עומק 40 מ"מ



(Symbols glossary (TT

<p> ניקוי קטליטי: המערכת מבטיחה היגיינה מושלמת בתוך התנור הודות לשלושת הלוחות בניקוי עצמי שמצופים באמייל מיוחד שמסייע להסרה פרוגרסיבית של עקבות שאריות שומן וריחות בישול.</p>	<p> A: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ-G/D עד A+++ בהתאם למשפחת המוצרים</p>
<p> דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>	<p> מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>
<p> חלק פנימי בציפוי אמייל: החלק הפנימי בציפוי אמייל של כל תנורי Smeg כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.</p>	<p> חשמלי</p>
<p> 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.</p>	<p> 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.</p>
<p> 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 מזונות שונים בו-בזמן, פחות חשמל וזמני בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוגי המזון.</p>	<p> גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של מזידים ותבשילים.</p>
<p> אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון.</p>	<p> חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון.</p>
<p> 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.</p>	<p> מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות 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.</p>
<p> דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.</p>	<p> דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.</p>
<p> לתא התנור 5 רמות בישול שונות.</p>	<p> תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p>
<p> גריל נוטה: ניתן לשחרר בקלות את הגריל הנוטה כדי להזיז את גוף החימום ולנקות את תקרת המכשיר בשלב אחד פשוט.</p>	<p> מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.</p>
<p> הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>	<p> ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור.</p>