

SOP6900TX

60 ס"מ
תנור
חשמלי
חשמל
אוורור חום
פירו מסורתי
פירוליטי
8017709313968

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



אסתטיקה

Victoria נירוסטה נגד טביעות אצבעות	סדרה עיצובית צבע גימור	Symbols עם לוח Victoria אינוקס	Serigraphy type דלת ידית צבע ידית לוגו
Rounded נירוסטה מברש שקוף Black	Design חומר סוג פלדה סוג זכוכית Serigraphy colour	Applied Victoria אפקט פלדה	כפתורי בקרה צבע בקרות

למשפחת תנורים

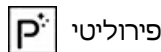
DigiScreen LED	שם צג טכנולוגיית צג	כפתורים 2	 הגדרות בקרות מס' בקרות
-------------------	--------------------------------------	--------------	---

תוכניות / פונקציות

9

מס' פונקציות בישול
פונקציות בישול רגילות

מעגלי	בסיוע מאורר	סטטי
גריל גדול	חסכוני	טורבו
תחתית בסיוע מאורר	בסיס	גריל מאורר (גדול)



אפשרויות

השהיית ההתחלה והסיום האוטומטי של הבישול	אפשרויות הגדרת זמן	1	טיימר אפשרויות אחרות
כן	תזכורת דקות		

מאפיינים טכניים

I 68	(Capacity (Lt	כן	החימום מושהה כשהדלת פתוחה
QS-Galileo	תא		
C° 30	טמפרטורה מינימלית	פתח סטנדרטי	סוג פתיחת דלת
C° 260	טמפרטורה מרבית	קריר	דלת
5	מספר המדפים	כן	דלת נתיקה
1	מס' מאוררים	כן	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין
2	מס' נורות		
הלוגן	סוג נורה	כן	דלת פנימית ניתקת
כן	נורה ניתנת להחלפה על ידי כן המשתמש	4	מס' כולל של דלתות זכוכית
W 40	הספק נורה	קבוע	ארובה
כן	אור כשהדלת פתוחה	משק	מערכת קירור
W 1200	גוף חימום תחתון – הספק	Double	פתח אוורור
W 1000	גוף חימום עליון – הספק	No	Speed Reduction Cooling System
W 1700	אלמנט גריל – הספק		
W 2700	גריל גדול – הספק	כן	נעילת דלת במהלך ניקוי פירוליטי
W 2000	גוף חימום מעגלי – הספק	353x470x401 mm	מידות תא תנור לשימוש (גXרXע)
		אלקטרוני	בקרת טמפרטורה
		אמייל נקי תמיד	חומר תא התנור

תווית חשמל / ביצועים

A	דרגת יעילות אנרגטית	MJ 2,88	צריכת חשמל בהסעת אוויר מאולצת
I 68	הנפח הנקי של תא התנור		
kWh 1,09	צריכת חשמל למחזור במצב רגיל	kWh 0,80	צריכת אנרגיה למחזור במצב הסעת אוויר מאולצת עם מאורר
MJ 3,92	צריכת חשמל במצב רגיל	1	מספר חללי תנור
		% 95,2	אינדקס יעילות אנרגטית

אביזרים כלולים

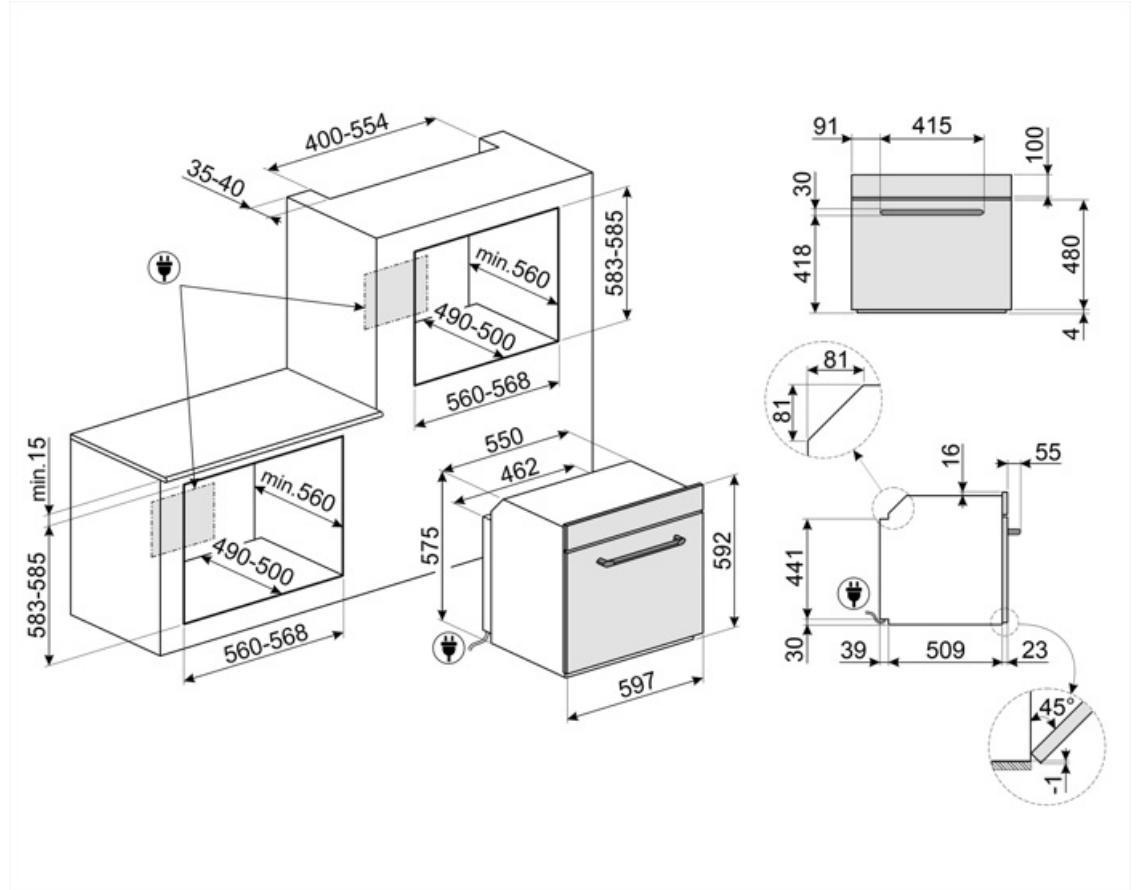
חיבור חשמלי

V 220-240
לא
A 13

מתח
תקע
זרם

W 3000
Hz 50/60
cm 150

הספק נקוב
תדר (Hz)
אורך כבל חשמל



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables



ET50

מגש מצופה אמייל, עומק 50 מ"מ



GTT2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays



PR3845X

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



AIRFRY2

מגש אייר פרייר. מושלמת לחיקוי של צלייה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל במהירות ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ומבטיחה השחמה ופריכות מושלמות.



ET20

מגש מצופה אמייל, עומק 20 מ"מ



GTP2

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays



PALPZ

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



STONE2

אבן פיצה מלבנית ללא ידידות, מתאימה לתנורים ברוב 45 ס"מ ו-60 ס"מ. מידות (ר) 42 x (ג) 1.8 x (ע) 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 ביסקוויטים



Alternative products



SOP6900TP

שמנת



SOP6900TN

שחור

Symbols glossary

<p>A: ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ-A+++ עד G/D, בהתאם למשפחת המוצרים</p>		<p>נעילת ילדים: חלק מהדגמים מצוידים במתקן לנעילת התוכניות/מחזורים כך שלא ניתן לשנותם באקראי.</p>	
<p>ארבע שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.</p>		<p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>	
<p>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.</p>		<p>חשמלי</p>	
<p>Circogas: בתנורי גז, המאוורר מפזר את החום במהירות ובאופן שווה בתא התנור, ומונע העברה של טעמים בעת בישול של כמה מנות שונות בו-בזמן. בתנורים חשמליים שילוב זה מסיים מהר יותר את הבישול של מזונות שמוכנים מבחוץ, אך מחייב זמן רב יותר לבישול המזונות מבפנים, ללא השחמה נוספת.</p>		<p>Fresh Touch: לרוב תנורי Smeg יש "דלת קרירה". הודות לשילוב של קירור משיק חזכויות פנימיות מחזירות חום, הטמפרטורה של המשטח החיצוני של הדלת נשמרת מתחת ל-50°C. בנוסף להענקת בטיחות, המערכת מגנה על דפנות הארון מהתחממות יתר.</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 מידים ותבשילים.</p>	
<p>אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שפיוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקיקות 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, נקיקות 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 צלוייה. 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>פירוליטי: ניתן לבחור מחזורי ניקוי פירוליטיים ככל הנחוץ לניקוי אוטומטי של פנים התנור.</p>		<p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p>	
<p>בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה בתוך התנור בדיוק של 2-3°C. הדבר מאפשר לבשל מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.</p>		<p>לתא התנור 5 רמות בישול שונות.</p>	

הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.



...

