

SOP6900TX



Kategoria	60 cm
Rodzina produktów	Piekarnik
Zasilanie	Elektryczne
Źródło ciepła	Elektryczny
Metoda gotowania	Termoobieg
Technologia Galileo	Traditional pyro
Sposób czyszczenia	Czyszczenie pirolityczne
Kod EAN	8017709313968



Linia wzornicza

Linia wzornicza	Victoria	Serigrafia	Symbole
Kolor	Stal nierdzewna	Drzwi	Z panelem
Wykończenie	Powłoka odporna na powstawanie odcisków palców	Uchwyt	Victoria
Design	Zaokrąglony	Kolor uchwytu	Stal nierdzewna
Materiał	Stal nierdzewna	Logo	Wstawiane
Typ stali nierdzewnej	Szczotkowana	Pokręta	Victoria
Rodzaj szkła	Przezroczyste	Kolor pokręteł	Efekt stali nierdzewnej
Kolor nadruku	Czarny		

Sterowanie



Typ wyświetlacza	DigiScreen	Rodzaj sterowania	Pokręta
Technologia wyświetlacza	LED	Liczba pokręteł	2

Programy / Funkcje

Liczba funkcji pieczenia	9
---------------------------------	---

Funkcje pieczenia

Grzałka górna i dolna	Obieg powietrza	Termoobieg
Turbo	ECO	Grill
Grill + obieg powietrza	Grzałka dolna	Grzałka dolna + obieg powietrza

Funkcje czyszczenia

Pyroliza

Opcje

Ustawienia czasu	Opóźniony start i wyłączenie po zakończeniu pieczenia	Timer	1
Minutnik	Tak	Pozostałe funkcje	

Specyfikacja techniczna



Pojemność (Lt)	68 l	Moc grzałki pierścieniowej	2000 W
Komora	QS-Galileo	Automatyczne wyłączenie elementów grzejnych po otwarciu drzwi	Tak
Minimalna temperatura	30 °C	Otwieranie drzwi	Standardowe
Maksymalna temperatura	260 °C	Drzwi	Zimne drzwi
Liczba poziomów pieczenia	5	Łatwy demontaż drzwi	Tak
Liczba wentylatorów	1	W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak
Liczba źródeł oświetlenia	2	Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi	Tak
Rodzaj oświetlenia	Halogenowe	Liczba szyb w drzwiach piekarnika	4
Możliwość wymiany żarówki	Tak	Komin	Stały
Moc oświetlenia	40 W	System chłodzący	Statyczny
Oświetlenie przy otwartych drzwiach	Tak	Rodzaj chłodzenia	Podwójny
Moc dolnej grzałki	1200 W	Blokada drzwi	Tak
Moc górnej grzałki	1000 W	Wymiary netto wnętrza komory (hxwx d)	353x470x401 mm
Moc grzałki grilla	1700 W	Kontrola temperatury	Elektroniczne
Moc dużego grilla	2700 W	Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean

Wydajność / Etykieta energetyczna



Klasa efektywności energetycznej	A	Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z włączonym wentylatorem - piekarnik główny	2,88 MJ
Pojemność netto komory	68 l	Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z włączonym wentylatorem - piekarnik główny	0,80 kWh
Zużycie energii na cykl w trybie tradycyjnym - piekarnik główny	1,09 kWh	Liczba komór	1
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym - piekarnik główny	3,92 MJ	Wskaźnik efektywności energetycznej dla komory (EElcavity)	95,2 %

Akcesoria w standardzie

Ruszt z blokadą	1	Głęboka blacha emaliowana (50 mm)	1
-----------------	---	-----------------------------------	---

Podłączenie elektryczne

Napięcie	220-240 V	Moc nominalna	3000 W
Wtyczka	Nie	Częstotliwość (Hz)	50/60 Hz
Natężenie prądu (A)	13 A	Długość przewodu zasilającego (cm)	150 cm



Kompatybilne Akcesoria

AIRFRY

Ruszt AIRFRY. Idealny do stworzenia tradycyjnego smażenia w piekarniku, ale z mniejszą ilością kalorii i tłuszczu. Pozwala szybko i prosto przyrządzić takie potrawy jak frytki, smażone warzywa i ryby, zapewniając idealne zbrązowienie i chrupkość.



BBQ

Dwustronna płyta BBQ. Odpowiednia do odtwarzania soczystych i chrupiących potraw w piekarniku z typowym smakiem potraw z grilla. Żebrowana strona jest szczególnie odpowiednia do mięs i serów. Gładka strona do ryb, owoców morza i warzyw.



ET50

Emaliowana blacha pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość 50 mm. Idealna do gotowania i pieczenia mięsa i ryb w sosach. Idealna również do eksperymentowania z lżejszymi i bardziej chrupiącymi dodatkami do dań.



GTT2

Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem (1 poziom). Wysuw: 433 mm. Materiał: Stal nierdzewna AISI 304, polerowana.



PR3845X

Listwa maskująca mebel do instalacji urządzeń w kolumnie, stal nierdzewna. Powierzchnia zapobiegająca powstawaniu odcisków palców.



AIRFRY2

Blacha AirFry idealnie sprawdza się do tradycyjnego smażenia w piekarniku, z mniejszą ilością kalorii i tłuszczu. Pozwala szybko i wygodnie przygotować potrawy takie jak frytki, warzywa czy ryby, zapewniając im doskonałe przyrumienienie i chrupkość.



ET20

Emaliowana blacha pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość 20 mm. Idealna do szerokiej gamy wypieków na słodko i słono.



GTP2

Prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem (1 poziom), odpowiednie do tradycyjnych piekarników. Wykonane ze stali nierdzewnej, gwarantują stabilność i ułatwiają płynne wyjmowanie tac.



PALPZ

Łopata do pizzy ze składaną rączką. Wymiary (SxG): 31,5x32,5 cm. Łatwa i wygodna w użyciu i przechowywaniu. Idealna do serwowania pizzy, chleba i wyśmienitych ciast w bezpieczny i profesjonalny sposób.



STONE

Prostokątny kamień do pizzy PPR2. Idealny do pieczenia pizzy z takimi samymi wynikami jak w typowym piecu opalanym drewnem. Może być również używany do pieczenia chleba, focacci i innych przepisów, takich jak placki, flany lub herbatniki. Wymiary (SxGxW): 37,5x42x1,8 cm



STONE2

Kamień do pizzy bez uchwytów, odpowiedni do piekarników o szerokości 45 cm i 60 cm. Wymiary: szer. 42 x wys. 1,8 x gł. 37,5 cm. Idealny do pieczenia pizzy w domowym piekarniku z efektami zbliżonymi do tradycyjnego pieca opalanego drewnem. Doskonale sprawdza się także przy pieczeniu chleba, focaccii, a także ciast, tart i ciasteczek.



Dostępne wersje kolorystyczne



SOP6900TN



















Czarny



SOP6900TP

Kremowy

Słowniczek oznaczeń

 <p>A: Klasa efektywności energetycznej, mierzona od A+++ do G, w zależności od rodziny produktów.</p>	 <p>Blokada bezpieczeństwa: Niektóre modele są wyposażone w blokadę bezpieczeństwa uniemożliwiającą uruchomienie urządzenia.</p>
 <p>Obwodowy system chłodzący</p>	 <p>Liczba szyb w drzwiach: 4 szyby</p>
 <p>Elektryczny</p>	 <p>Emalia Ever Clean: Emalia Ever Clean nakładana jest elektrostatycznie, narożnik do narożnika i krawędź do krawędzi, co zapobiega powstawaniu rys i pęknięć z upływem czasu. Jest to szczególna emalia pirolityczna, oporna na działanie kwasów, która oprócz przyjemnego blasku, dzięki mniejszej porowatości, sprzyja łatwemu czyszczeniu ścian piekarnika. Jest ona wypalana w temperaturze ponad 850°C i powoli polimeryzowana w naukowo ustalonym tempie, aby zapewnić jednolitą głębokość i wytrzymałość. Emalia Ever Clean tworzy nienagane wykończenie zarówno wewnątrz piekarnika, jak i na blachach, sprawiając, że powierzchnie piekarnika są niezwykle łatwe w utrzymaniu przez długi czas, ponieważ ogranicza przywieranie tłuszczu podczas gotowania.</p>
 <p>Zimne drzwi: Temperatura na zewnętrznej powierzchni drzwi utrzymywana jest poniżej 50 °C. System ten oprócz zapewnienia bezpieczeństwa zabezpiecza boki mebli przed przegrzaniem przez piekarnik.</p>	 <p>Obieg powietrza + grzałka dolna</p>
 <p>Obieg powietrza + grzałka górna i dolna</p>	 <p>Grzałka górna i dolna</p>
 <p>Grzałka dolna</p>	 <p>Termoobieg</p>
 <p>Eco</p>	 <p>Grill</p>
 <p>Grill z obiegiem powietrza: bardzo intensywne ciepło pochodzące tylko z góry z podwójnego elementu grzewczego. Wentylator jest aktywny. Umożliwia optymalne grillowanie najgrubszych mięs. Idealny do dużych kawałków mięsa.</p>	 <p>Turbo</p>
 <p>W pełni szklana wewnętrzna powierzchnia drzwi. Rozwiązanie to pozwala utrzymać wewnętrzną część drzwi piekarnika w idealnej czystości.</p>	 <p>Demontowalne wewnętrzne szkło drzwi: Łatwy demontaż wewnętrznego szkła drzwi znacznie ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości.</p>



Światła boczne: Dwa przeciwległe światła boczne zwiększają widoczność wewnątrz piekarnika.



PIROLIZA - FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO CZYSZCZENIA: piekarnik nagrzewa się do temperatury zbliżającej się do 500°C i zwęglą tłuszcz oraz resztki jedzenia w drobny popiół, który można łatwo wytrzeć wilgotną szmatką. Przy tak wysokiej temperaturze, drzwi blokują się automatycznie dla bezpieczeństwa, podczas gdy temperatura drzwi pozostaje bezpieczna w dotyku. Funkcja regulowana przez użytkownika w oparciu o poziom zabrudzeń obecnych w piekarniku.



Komora piekarnika posiada pięć poziomów.



Elektroniczne sterowanie temperaturą: Funkcja pozwala na utrzymanie temperatury we wnętrzu piekarnika w granicach o tolerancji 2-3 °C. Umożliwia to przyrządzenie dań wrażliwych na zmiany temperatury np. ciast, sufletów lub puddingów.



Pojemność 68 l



Pojemność 79 l



Wyświetlacz DigiScreen