

# SPR30UGGX

Categoría cocina Tipo de encimera Tipo de horno principal Código EAN 30" Gas Gas con grill de gas 8017709304423



## Estética







Front panel color
Color
Acero inoxidable
Acero inoxidable
Posición logo
Acabado
Serie
Color Encimera
Tipo de rejillas
Acero inoxidable
Banda bajo el horno
Satinado
Professional
Black enamel
Hierro fundido

Regulación de mandos Mandos

Mandos

Smeg new design with knurled ferrule

N.° de mandosColor serigrafíaPantalla/RelojDigiScreen

Tirador Smeg new design with

knurled handle

Color asa Inox
Pies Acero

# **Programas/Funciones**

N° de funciones de cocción Funciones de cocción tradicionales

·--·

Grill ancho

Inferior

23

Inferior ventilado

Otras funciones



Descongelación por tiempo

# Características técnicas encimera

SMEG SPA 18/12/2025

3



#### Número total de zonas de cocción 4

Anterior izquierda - 12000 BTU Posterior izquierda - 10000 BTU Posterior derecha - 10000 BTU Anterior derecha - 18000 BTU

Encendido del gas desde los mandos

Sistema de válvulas de

seguridad

Tapetas quemadores de Esmaltado negro opaco

Sí

gas

## Características técnicas horno principal













N.º de luces

Número ventiladores 1 Capacidad bruta (Lt) 129 I

horno 1

Material de la cavidad

N.º de estantes

Tipo de Luz

Potencia luz

Esmalte Ever Clean

Halógenas 40 W

Encendido de la luz al

abrir la puerta

Puerta desmontable Sí N.º de vidrios de puerta

horno

Sistema de enfriamiento Tangencial

Tipo de grill Gas Sistema de cierre Silent Sí

Close

### Opciones horno principal

Temperatura mínima 121 °C Temperatura máxima

# Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla del horno soporte 2 bandeja con stop

### Conexión eléctrica

Corriente 1 A Corriente 15 A

Tensión 120 V

Electric cable Installed, Single phase Largo del cable de

alimentación

Frecuencia Morsettiera

**Enchufe** 

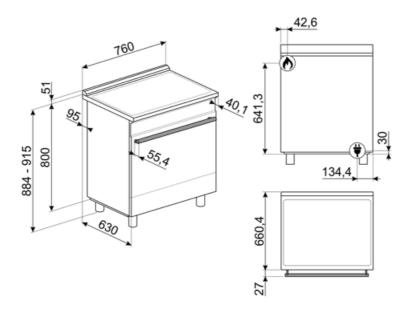
150 cm

260 °C

60 Hz 3 poli

(B) NEMA 5-15P







# **Compatible Accessories**

#### **GRILLPLATE**



Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions:  $410 \times 240$  mm.

#### GT3T



Totally extractable telescopic guides

#### PALPZ



Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm

#### STONE2



Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits

#### **GRM**



Soporte para cafetera Moka

#### KITTKSPR30



Plinth, 90cm, three sides, black, suitable for SPR cookers 30"

#### SFLK1



#### WOKGHU



Soporte de hierro fundido para Wok



# Alternative products



SPR30UGGAN

Color: Acero inoxidable



### Symbols glossary



Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.



Knobs control



Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys



Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.



Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.



Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .



Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas, costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne.



Horno a gas: el horno a gas repite los valores de la cocina tradicional, que se caracteriza por un mantenimiento natural y constante de la temperatura. El grill, que puede usarse cuando la cocción a gas no está activa, completa la preparación de los alimentos permitiendo el dorado final. Para garantizar la máxima fiabilidad, los hornos de gas están equipados con un sistema de triple seguridad.



Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.





2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



Apertura automática: los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.



6 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 6 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



Soft Close: la puerta del horno está equipada con un sistema de cierre suave que controla su cierre, con un movimiento suave y silencioso, sin la necesidad de acompañarlo.



Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.