SPR30UGGX

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



Estética

Front panel color	Acero inoxidable
Estética	SPR
Color	Acero inoxidable
Posición logo	Banda bajo el horno
Acabado	Satinado
Serie	Professional
Color Encimera	Esmalte negro
Tipo de rejillas	Hierro fundido

Regulación de mandos	Mandos
Mandos	Nuevo diseño Smeg con mando moleteado
N.° de mandos	6
Color serigrafía	Negro
Pantalla/Reloj	DigiScreen
Tirador	Nuevo diseño Smeg con tirador moleteado
Color asa	Inox
Pies	Acero

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción 3

Funciones de cocción tradicionales

Grill ancho

Inferior

Inferior ventilado

Otras funciones

Descongelación por tiempo

Características técnicas parrilla

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	Sí	**Tapetas quemadores de gas**	Esmaltado negro opaco
Sistema de válvulas de seguridad	Sí		

Características técnicas horno principal



N.° de luces	1	**Encendido de la luz al abrir la puerta**	Sí
Número ventiladores	1	**Puerta desmontable**	Sí
Capacidad bruta (Lt) horno 1	129 l	**N.° de vidrios de puerta horno**	3
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	**Sistema de enfriamiento**	Tangencial
N.° de estantes	6	**Tipo de grill**	Gas
Tipo de Luz	Halógenas	**Sistema de cierre Silent Close**	Sí
Potencia luz	40 W		

Opciones horno principal

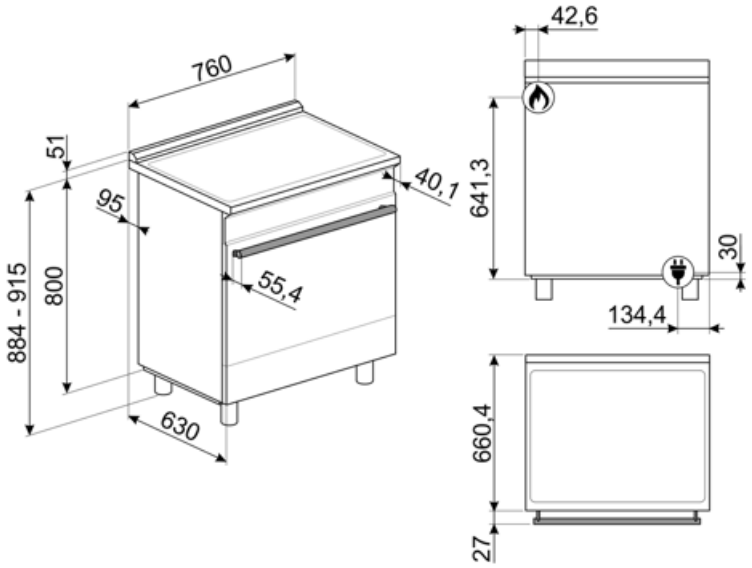
Temperatura mínima	121 °C	**Temperatura máxima**	260 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla del horno soporte bandeja con stop	2

Conexión eléctrica

Corriente	1 A	**Largo del cable de alimentación**	150 cm
Corriente	15 A	**Frecuencia**	60 Hz
Tensión	120 V	**Morsettiera**	3 poli
Electric cable	Instalado, monofásico	**Enchufe**	(B) NEMA 5-15P

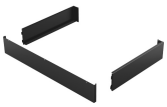

760
51
95
884 - 915
800
55,4
630
40,1
42,6
641,3
30
134,4
660,4
27

Compatible Accessories



GRM

Soporte para cafetera Moka



KITTKSPR30

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



SFLK1



WOKGHU

Soporte de hierro fundido para Wok



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

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.



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.



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



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.



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 .



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.



Knobs control



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



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.



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 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 .



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.

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.

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.

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.

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.