

SPR30UGGX

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



Estética



Front panel color	Acero inoxidable	Mandos	Smeg new design with knurled ferrule
Color	Acero inoxidable	N.º de mandos	6
Posición logo	Banda bajo el horno	Color serigrafía	Negro
Acabado	Satinado	Pantalla/Reloj	DigiScreen
Serie	Professional	Tirador	Smeg new design with knurled handle
Color Encimera	Black enamel	Color asa	Inox
Tipo de rejillas	Hierro fundido	Pies	Acero
Regulación de mandos	Mandos		

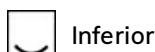
Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción 3

Funciones de cocción tradicionales



Grill ancho



Inferior



Inferior ventilado

Otras funciones



Descongelación por tiempo

Características técnicas encimera

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 Sí
desde los mandos**Tapetas quemadores de gas** Esmaltado negro opaco**Sistema de válvulas de seguridad** Sí**Características técnicas horno principal**

N.º 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.º de vidrios de puerta horno	3
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	Sistema de enfriamiento	Tangencial
N.º de estantes	6	Tipo de grill	Gas
Tipo de Luz	Halógenas	Sistema de cierre Silent Close	Sí
Potencia luz	40 W		

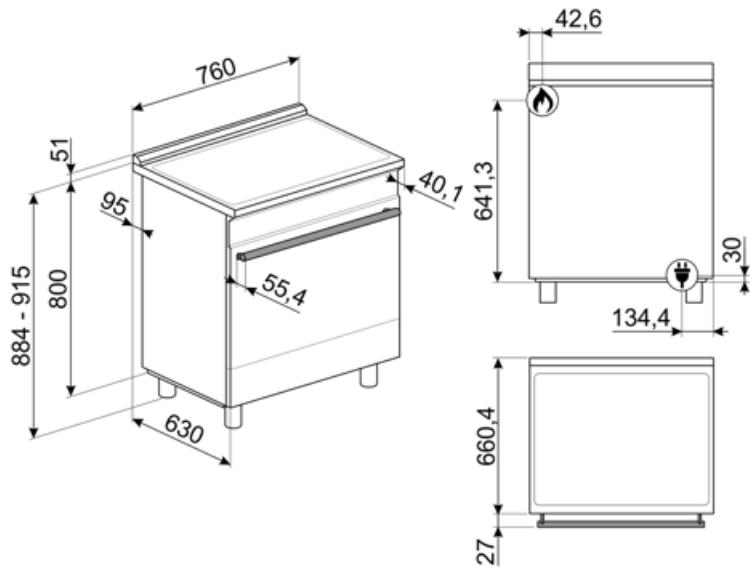
Opciones horno principal

Temperatura mínima 121 °C

Temperatura máxima 260 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera**Rejilla del horno soporte 2 bandeja con stop****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	Installed, Single phase	Enchufe	(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 x 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.



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.



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.