SPR36UGGAN

Taille du centre de cuisson	36"
Type de plan de cuisson	Gaz
Type de four principal	Gaz avec gril à gaz
Code EAN	8017709353452



Esthétique

Couleur de la façade	Noir Mat	**Type de commandes**	Manettes
Esthétique	SPR - Professional	**Manettes de commande**	Nouveau design Smeg avec virole moletée
Logo	Appliqué	**Nombre de manettes**	8
Couleur	Anthracite	**Couleur de la sérigraphie**	Noir
Position du logo	Bandeau sous le four	**Type d'afficheur**	Tactile
Finition	Satiné	**Poignée**	Nouveau design Smeg avec poignée moletée
Série	Professionnel	**Couleur de la poignée**	Inox brossé
Couleur de la table de cuisson	Émaille noir	**Pieds**	Inox
Type de grilles	Fonte		

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 3

Fonctions de cuisson traditionnelle

Gril fort

Résistance sole

Sole ventilée

Fonctions supplémentaires

Décongélation selon le temps

Caractéristiques techniques table de cuisson

Nombre total de foyers	6

Avant gauche - 18000 BTU
Arrière gauche - 10000 BTU
Avant central - 10000 BTU
Arrière central - 10000 BTU
Avant droit - 18000 BTU
Arrière droit - 10000 BTU

Allumage intégré aux manettes	Oui	**Chapeaux de brûleurs gaz**	Emaillés noir mat
Thermocouple	Oui		

Caractéristiques techniques four principal



Nombre de lampes	1	**Eclairage à l'ouverture de la porte**	Oui
Nombre de turbines	1	**Porte démontable**	Oui
Capacité brute (litres)	126 l	**Vitre intérieure démontable**	Oui
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	**Nombre de vitres de la porte du four**	3
Nombre de niveaux de cuisson	5	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Type d'éclairage	Halogène	**Type de gril**	Gaz
Puissance de l'éclairage	40 W	**Système de fermeture douce de la porte**	Oui

Options four principal

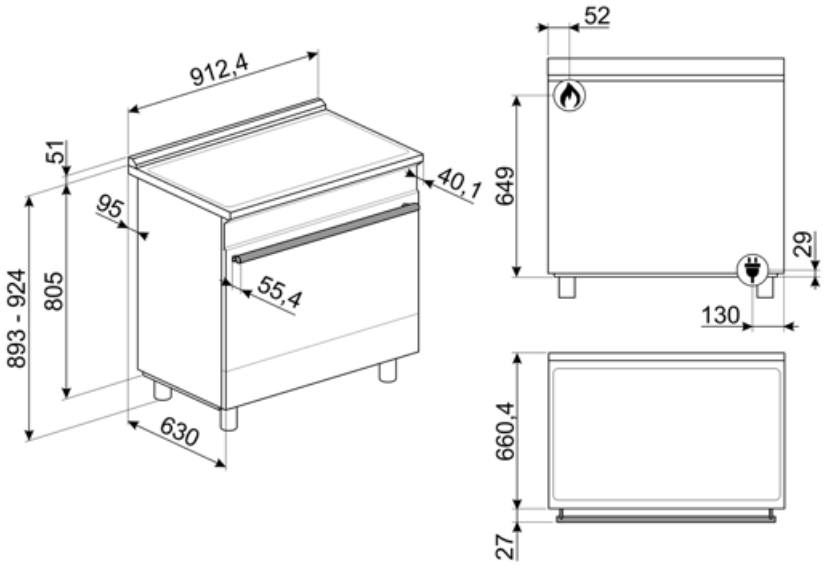
Température minimum	121 °C	**Température maximum**	260 °C

Accessoires inclus four principal

Grille four support lèchefrite avec arrêt arrière	2

Raccordement électrique

Intensité (A)	1 A	**Longueur du câble d'alimentation (cm)**	150 cm
Intensité (A)	15 A	**Fréquence (Hz)**	60 Hz
Tension (V)	120 V	**Borne de raccordement**	3 pôles
Type de câble d'alimentation installé	Oui, monophasé	**Type de prise**	(B) NEMA 5-15P


912,4
51
95
40,1
893 - 924
805
55,4
630
52
649
29
130
660,4
27

Compatible Accessories

GRM



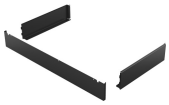
Support Moka pour tables de cuisson gaz

GT3T



KITBGSPR36X

KITTKSPR36



Plinthe, 90 cm, trois côtés, noir, pour centres de cuisson 36" SPR

PALPZ



Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm

SFLK1



Sécurité enfants

WOKGHU



Support WOK en fonte

Alternative products



SPR36UGGX

Couleur: Inox

Symbols glossary



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.



Afficheur Digital



Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial pyrolytique et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.



Four à gaz : Le four à gaz offre les valeurs d'une cuisine traditionnelle, caractérisée par un maintien naturel et constant de la température. Le gril, qui peut être utilisé lorsque la cuisson au gaz n'est pas active, complète la préparation des aliments en permettant leur coloration final. Pour garantir une fiabilité maximale, les fours à gaz sont équipés d'un triple système de sécurité.



Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.



Commandes par manettes



Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.



Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments



Gril fort : Chaleur très intense provenant uniquement du haut grâce aux deux éléments chauffants. La turbine n'est pas active. Donne d'excellents résultats pour griller et gratiner. Utilisé en fin de cuisson, la fonction donne un brunissement uniforme aux plats.



Porte intérieur plein verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



Ouverture automatique : certains modèles ont une porte à ouverture automatique lorsque le cycle est terminé, ce qui est une solution parfaite pour les cuisines sans poignée, car aucune poignée n'est nécessaire. Pour des raisons de sécurité, la porte se verrouille automatiquement lorsque l'appareil est utilisé pour éviter qu'il ne soit ouvert par inadvertance.



Fermeture douce : La porte du four est équipée d'un système Soft Close qui contrôle sa fermeture, avec un mouvement doux et silencieux, sans avoir besoin de l'accompagner.



Indique le volume utile de la cavité du four.



5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



Brûleur Ultra-rapide : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.