SPR36UGMX

Categoría cocina	36"
Tipo de parrilla	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Código EAN	8017709316587



Estética

Acabado panel de mandos	acero
Estética	SPR
Logo	Aplicado
Color	Acero inoxidable
Posición logo	Banda bajo el horno
Acabado	Satinado
Trasera	Sí
Serie	Professional

Color Encimera	Esmalte negro
Tipo de rejillas	Hierro fundido
Regulación de mandos	Mandos
Mandos	Nuevo diseño Smeg con mando moleteado
Color mandos	Acero
Color serigrafía	Negro
Tirador	Nuevo diseño Smeg con tirador moleteado
Color asa	Inox

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción 8

Funciones de cocción tradicionales

- Estático
- Ventilado
- Termoventilado
- Grill estrecho
- Grill ancho
- Ventilador grill(completo)
- Inferior ventilado
- Pizza

Otras funciones

- Descongelación por tiempo

Función limpieza

Vapor Clean

Características técnicas parrilla

Número total de zonas de cocción 6

Anterior izquierda - 18000 BTU
Posterior izquierda - 10000 BTU
Anterior central - 10000 BTU
Posterior central - 10000 BTU
Anteriore destra - 18000 BTU
Posterior derecha - 10000 BTU

Características técnicas horno principal



N.° de luces	2
Número ventiladores	2
Capacidad bruta (Lt) horno 1	126 l
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
N.° de estantes	5
Tipo de estantes	Metálicos
Tipo de Luz	Halógenas
Potencia luz	40 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Cuentaminutos
Puerta desmontable	Sí
Puerta interna de vidrio	Sí
Vidrio interno removible	Sí
N.° de vidrios de puerta horno	3
Sistema de enfriamiento	Tangencial
Resistencia inferior - Potencia	1700 W
Resistencia superior - Potencia	1200 W
Resistencia grill - Potencia	1700 W
Resistencia grill ancho - Potencia	2900 W
Resistencia circular - Potencia	2 x 1550 W
Tipo de grill	Eléctrico
Sistema de cierre Silent Close	Sí

Opciones horno principal

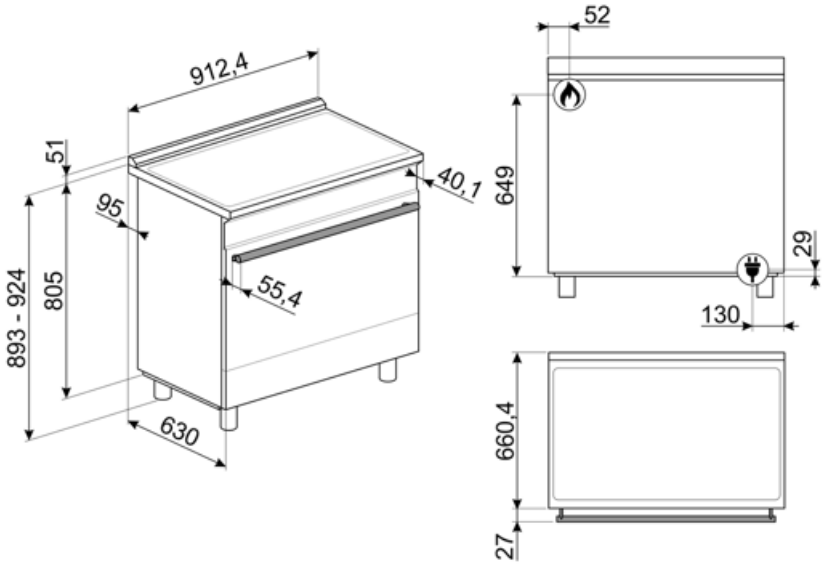
Temperatura mínima	65 °C
Temperatura máxima	260 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla del horno soporte bandeja con stop	2
Sonda de temperatura	1

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	3800 W	**Largo del cable de alimentación**	120 cm
Corriente	16 A	**Frecuencia**	60 Hz
Corriente	20 A	**Morsettiera**	3 poli
Tensión	208/240 V	**Enchufe**	(B) NEMA 14-50P
Electric cable	Instalado – bifásico		



Compatible Accessories



GRM

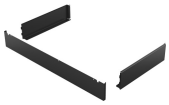
Soporte para cafetera Moka



GT3T

Totally extractable telescopic guides

KITBGSPR36X

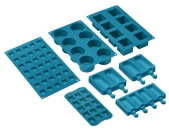


KITTKSPR36

Plinth, 90cm, three sides, black, suitable for SPR cookers 36''



SFLK1



SMOLD

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C

STONE9



Rectangular pizza stone, suitable for 90cm wide ovens. Dimensions W64 x H2.3 x D37.5cm. Ideal for cooking pizza with the same aroma and crispness as are typical of a wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies and flans or biscuits



WOKGHU

Soporte de hierro fundido para Wok

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.



Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



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 cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.

Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .

Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.

Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef

Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.

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.

Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.

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 .

Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).

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.

5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 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.