

SPR36UGMX

Categoría cocina
Tipo de parrilla
Tipo de horno principal
Código EAN

36"
Gas
Termoventilado
8017709316587



Estética



Acabado panel de mandos
Estética
Logo
Color
Posición logo
Acabado
Trasera
Serie

acero
SPR
Aplicado
Acero inoxidable
Banda bajo el horno
Satinado
Sí
Professional

Color Encimera
Tipo de rejillas
Regulación de mandos
Mandos
Color mandos
Color serigrafía
Tirador
Color asa

Esmalte negro
Hierro fundido
Mandos
Nuevo diseño Smeg con mando moleteado
Acero
Negro
Nuevo diseño Smeg con tirador moleteado
Inox

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción
Funciones de cocción tradicionales

8

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

Otras funciones

 Descongelación por tiempo

Función limpieza



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.º de luces 2

Número ventiladores 2

Capacidad bruta (Lt) 126 l
horno 1

Material de la cavidad Esmalte Ever Clean

N.º 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.º de vidrios de puerta 3
horno

Sistema de enfriamiento Tangencial

Resistencia inferior - 1700 W

Potencia

Resistencia superior - 1200 W

Potencia

Resistencia grill - 1700 W

Potencia

Resistencia grill ancho - 2900 W

Potencia

Resistencia circular - 2 x 1550 W

Potencia

Tipo de grill Eléctrico

Sistema de cierre Silent
Close Sí

Opciones horno principal

Temperatura mínima 65 °C

Temperatura máxima 260 °C

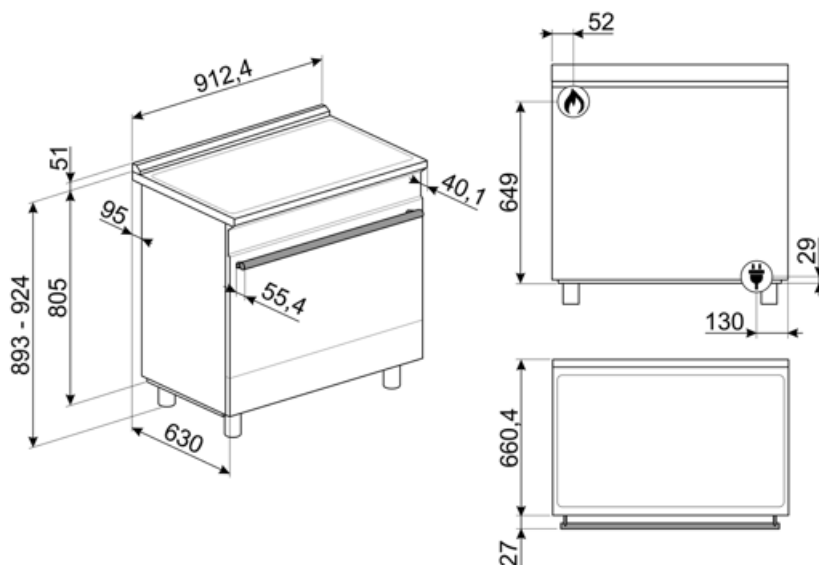
Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla del horno soporte 2
bandeja con stop

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

KITBGSPR36X



SFLK1

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



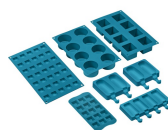
GT3T

Totally extractable telescopic guides



KITTKSPR36

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



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



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.
 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.
 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.
 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 .	 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: 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 .

 Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.	 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).
 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	 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.
 Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.	 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.	 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.
 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.
 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.	 4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys
 Knobs control	