

SPR48UGMX

Categoría cocina

Tipo de horno principal

Tipo de horno secundario

Código EAN

48"

Termoventilado

Termoventilado

8017709348465



Estética



Diseño

Escuadrado

Tipo de rejillas

Hierro fundido

Front panel color

Acero inoxidable

Regulación de mandos

Mandos

Estética

SPR

N.º de mandos

10

Logo

Montado en acero

Color serigrafía

Negro

Color

Acero inoxidable

Pantalla/Reloj

DigiScreen

Posición logo

Banda bajo el horno

Tirador

Nuevo diseño Smeg con tirador moleteado

Acabado

Satinado

Compartimento

Cajón

Color Encimera

Acero inoxidable

Zócalo

Negro

Programas/Funciones

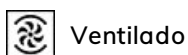
Nº de funciones de cocción

9

Funciones de cocción tradicionales



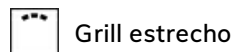
Estático



Ventilado



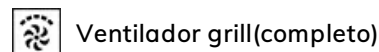
Termoventilado



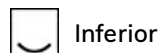
Grill estrecho



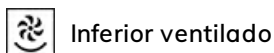
Grill ancho



Ventilador grill(completo)



Inferior



Inferior ventilado



Pizza

Otras funciones



Descongelación por tiempo

Función limpieza



Programas/Funciones horno secundario

Inferior + ventilador



Características técnicas parrilla

Número total de zonas de cocción 6

Izquierda - 22000 BTU

Posterior central - 15000 BTU

Anterior central - 5000 BTU

Central - 1.40 kW

Posteriore destra - 15000 BTU

Anterior derecha - 8000 BTU

Sistema de válvulas de
seguridad

Sí

Tapetas quemadores de
gas

Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal



N.º de luces 2

Número ventiladores 2

Capacidad bruta (Lt)
horno 1 126 l

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 Inicio y fin

Encendido de la luz al
abrir la puerta

Sí

Puerta desmontable

Sí

N.º de vidrios de puerta
horno 3

Termostato de
seguridad

Sí

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 1500 W

Tipo de grill Eléctrico

Sistema de cierre Silent
Close

Sí

Opciones horno principal

Programador de tiempo

Sí

Alarma acústica de fin
de cocción

Sí

Temperatura mínima 49 °C

Temperatura máxima 260 °C

Características técnicas horno secundario



Número ventiladores	1	Puerta desmontable	Sí
Capacidad bruta (Lt) horno 2	39 l	N.º de vidrios de puerta horno	3
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	Termostato de seguridad	Sí
N.º de estantes	5	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Tipo de estantes	Telai	Resistencia inferior - Potencia	750 W
N.º de luces	2	Resistencia grill ancho - Potencia	2050 W
Tipo de Luz	Halógenas	Resistencia circular - Potencia	1500 W
Potencia luz	40 W	Sistema de cierre Silent Close	Sí
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí		

Opciones horno secundario

Temperatura mínima	49 °C	Temperatura máxima	232 °C
--------------------	-------	--------------------	--------

Equipo accesorios horno principal y encimera



Rejilla de hierro forjado para wok	1	Guías telescópicas de extracción total	1
Rejilla del horno con stop	2		

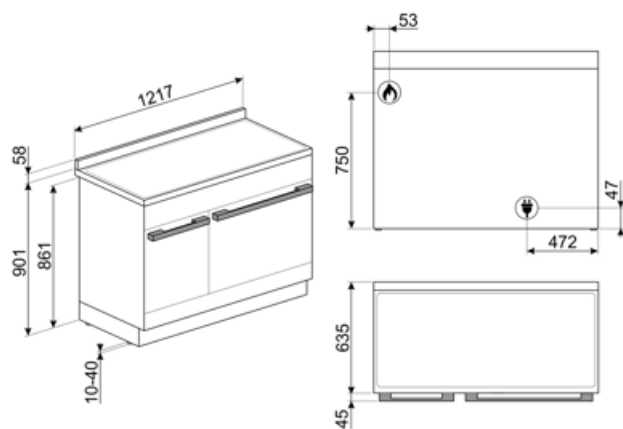
Equipo accesorios horno secundario



Rejilla con tope trasero y lateral	2	Guías telescópicas de extracción total	1
------------------------------------	---	--	---

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	8500 W	Largo del cable de alimentación	120 cm
Corriente	35 A	Frecuencia	60 Hz
Corriente	40 A	Morsettiera	3 poli
Tensión	208/240 V	Enchufe	(B) NEMA 14-50P
Electric cable	Instalado – bifásico		



Compatible Accessories



GRM

Soporte para cafetera Moka



PALPZ

Pala de pizza con mango plegable
Ancho : 315mm Largo : 325mm



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



SFLK1



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.	 Knobs control
 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.
 4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys	 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.
 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 .	 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).	 luz
 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	 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.	 Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.
 Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.	 UR 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.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno

Benefit (TT)

Esmalte Ever Clean

Limpieza fácil del horno gracias al esmalte pirolítico especial

Control táctil

Configuración fácil e intuitiva del temporizador con un solo toque.

Cajón de almacenamiento

Más espacio gracias al compartimento del cajón inferior, ideal para almacenar accesorios o utensilios de cocina.

True-convection

Las mejores prestaciones de cocción están garantizadas por un flujo circular ventilado

Los múltiples ventiladores y elementos calefactores garantizan un flujo de calor aerodinámico perfecto, lo que permite una cocción más uniforme y rápida en el interior de la cavidad.

Cocción multinivel

Máxima flexibilidad de uso gracias a los varios niveles de cocción.

Iluminación halógena multinivel

La iluminación interna halógena en diferentes niveles garantiza una excelente visibilidad.

Enfriamiento tangencial

Nuevo sistema de refrigeración con ventilador tangencial y flujo de aire desde la puerta hasta la parte trasera.

Guías telescópicas

Extracción fácil e inserción segura de las charolas en el horno gracias a las guías telescópicas

Altura ajustable

La cubierta de la estufa queda al ras de la superficie de trabajo gracias a las patas ajustables

AirFry (accesorio opcional AIRFRY).

Comida más ligera y sabrosa gracias a la cesta AirFry (accesorio opcional).

Puerta fría

Durante cualquier función, el cristal externo de la puerta se mantiene frío, evitando cualquier riesgo de quemaduras.

Piedra pizza (accesorio opcional)

Horneado con piedra refractaria para obtener pizzas y productos con levadura suaves y crujientes (accesorio opcional STONE)

BBQ (accesorio opcional)

Cocción a la parrilla directamente en el horno con la parrilla de doble cara (accesorio opcional BBQ).

Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

Cierre suave

La puerta está equipada con un sistema específico para cerrarse silenciosamente.

Doble turbina

El horno tiene dos ventiladores equipados con dos elementos calefactores circulares que permiten cocinar con calor rotativo.