SPR48UGMX

Taille du centre de cuisson	48"
Type de four principal	Chaleur tournante
Type du four secondaire	Chaleur tournante
Code EAN	8017709348465



Esthétique

Design	Carré
Couleur de la façade	Inox
Esthétique	SPR - Professional
Logo	Inox Appliqué
Couleur	Inox
Position du logo	Bandeau sous le four
Finition	Satiné
Couleur de la table de cuisson	Inox
Type de grilles	Fonte
Type de commandes	Manettes
Nombre de manettes	10
Couleur de la sérigraphie	Noir
Type d'afficheur	Tactile
Poignée	Nouveau design Smeg avec poignée moletée
Compartiment de rangement	Tiroir
Plinthe	Noir

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson 9

Fonctions de cuisson traditionnelle

- Statique
- Chaleur brassée
- Chaleur tournante
- Gril moyen
- Gril fort
- Gril fort ventilé
- Résistance sole
- Sole ventilée
- Pizza

Fonctions supplémentaires

Décongélation selon le temps

Fonction de nettoyage

Vapor Clean

Programmes / Fonctions four secondaire

Résistance sole + turbine

Caractéristiques techniques table de cuisson

Nombre total de foyers 6

Gauche - 22000 BTU
Arrière central - 15000 BTU
Avant central - 5000 BTU
Central - 1.40 kW
Arrière droit - 15000 BTU
Avant droit - 8000 BTU

Thermocouple	Oui	**Chapeaux de brûleurs gaz**	Emaillés noir mat

Caractéristiques techniques four principal

Nombre de lampes	2	**Nombre de vitres de la porte du four**	3
Nombre de turbines	2	**Thermostat de sécurité**	Oui
Capacité brute (litres)	126 l	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	**Puissance résistance sole**	1700 W
Nombre de niveaux de cuisson	5	**Puissance résistance voûte**	1200 W
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	**Puissance résistance gril**	1700 W
Type d'éclairage	Halogène	**Puissance résistance gril fort**	2900 W
Puissance de l'éclairage	40 W	**Puissance résistance circulaire**	1500 W
Options de programmation de la durée de cuisson	Début et fin de cuisson	**Type de gril**	Electrique
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui	**Système de fermeture douce de la porte**	Oui
Porte démontable	Oui		

Options four principal

Programmateur/Minuteur	Oui	**Température minimum**	49 °C
Signal sonore fin de cuisson	Oui	**Température maximum**	260 °C

Caractéristiques techniques four secondaire



Nombre de turbines	1	**Porte démontable**	Oui
Capacité brute (litres)	39 l	**Nombre de vitres de la porte du four**	3
Matériau de la cavité	Email Ever Clean	**Thermostat de sécurité**	Oui
Nombre de niveaux de cuisson	5	**Système de refroidissement**	Tangentiel
Type de niveaux de cuisson	Supports en métal	**Puissance résistance sole**	750 W
Nombre de lampes	2	**Puissance résistance gril fort**	2050 W
Type d'éclairage	Halogène	**Puissance résistance circulaire**	1500 W
Puissance de l'éclairage	40 W	**Porte avec fermeture douce**	Oui
Eclairage à l'ouverture de la porte	Oui		

Options four secondaire

Température minimum	49 °C	**Température maximum**	232 °C

Accessoires inclus four principal



Support en fonte pour Wok	1	**Kit rails télescopiques à sortie totale**	1
Grille four avec arrêt arrière	2		

Accessoires inclus - Four secondaire

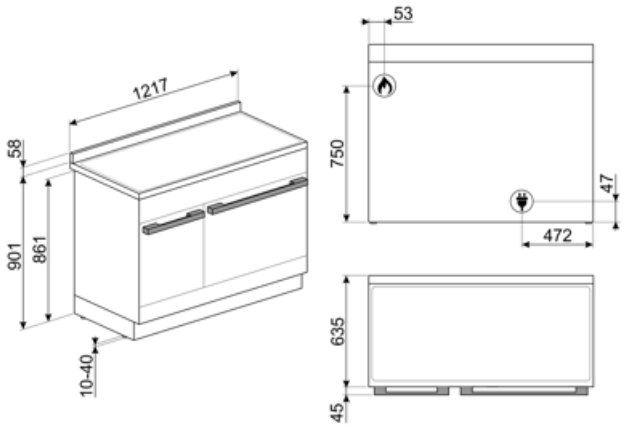


Grille avec arrêt arrière et latéral	2	**Kit rails télescopiques à sortie totale**	1

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique	8500 W	**Longueur du câble d'alimentation (cm)**	120 cm
Intensité (A)	35 A	**Fréquence (Hz)**	60 Hz
Intensité (A)	40 A	**Borne de raccordement**	3 pôles
		Type de prise	(B) NEMA 14-50P

Tension (V)	208/240 V
Type de câble d'alimentation installé	Oui, biphasé



Compatible Accessories



GRM

Support Moka pour tables de cuisson gaz



PALPZ

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



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



SFLK1

Sécurité enfants



WOKGHU

Support WOK en fonte

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.



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



Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.



Commandes par manettes



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



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.



Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.



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.



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.

Résistance gril moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.

Turbine + Résistance gril fort (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).

Lumière

Fonction pizza : Turbine + Résistance gril + sole : Le fonctionnement de la turbine, combiné au gril et à la résistance inférieure assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal non seulement pour les pizza, mais aussi pour les biscuits et les gâteaux.

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.

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.

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.

Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-frites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.

Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.

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.

Vapor Clean : Le vapor clean est un procédé qui simplifie le nettoyage des fours. Une petite quantité d'eau est entreposée sur le fond de la cavité, la chaleur et la vapeur d'eau qui se produisent permettent d'assouplir les résidus graisseux et de les retirer facilement.

Indique le volume utile de la cavité du four.

Afficheur Digital

Benefit (TT)

Email Ever Clean

Nettoyage facile du four grâce à l'émail spécial Ever Clean

Contrôle tactile

Réglage de la minuterie simple et intuitif avec une seule touche

Tiroir de rangement

Plus d'espace grâce au tiroir de rangement, idéal pour ranger les accessoires ou les ustensiles de cuisine

Convection réelle

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent un flux de chaleur aérodynamique parfait, permettant une cuisson homogène et plus rapide à l'intérieur de la cavité.

Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène multi-niveaux garantit une excellente visibilité

Refroidissement tangentiel

Meilleure circulation de l'air avec le nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dosseret

Rails télescopiques

Extraction et insertion pratiques des lèchefrites dans le four en toute sécurité grâce aux rails télescopiques

Hauteur ajustable

Plan de cuisson parfaitement au niveau de la zone de travail grâce à des pieds réglables

Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

AIRFRY (accessoire en option)

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)

Porte froide

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre extérieure de la porte reste froide, pour éviter tout risque de brûlure

STONE (accessoire en option)

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)

BBQ (accessoire en option)

Cuisson barbecue directement au four avec le grille viande double face (accessoire BBQ en option)

Fermeture douce

La porte est équipée d'un système spécifique de fermeture amortie et totalement silencieuse

Double turbine

Deux turbines et deux résistances circulaires permettent une cuisson à chaleur tournante