

SC800GAO9

coloniale

Газовый духовой шкаф, 60 см, 8 функций, антрацит, фурнитура латунная.

EAN13: 8017709160593

ЭСТЕТИКА и УПРАВЛЕНИЕ:

Антрацит

Фурнитура латунная

Часы

Поворотные переключатели

ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА:

8 функций приготовления

Электрический гриль

Конвекция

Диапазон температур (150 – 265C)

ВНУТРЕННЯЯ КАМЕРА:

Общий объем 70 л

Полезный объем 60 л

4 уровня приготовления

Металлические направляющие

Эмаль Ever Clean

Внутреннее освещение – 1 лампа накаливания

Внутреннее стекло дверцы сплошное съемное

БЕЗОПАСНОСТЬ:

Тангенциальная система охлаждения

2 стекла дверцы

Газ-контроль

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ:

Противень глубокий (40 мм): 1

Решетка: 1

Вертел: 1

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Номинальная мощность: 2,00 кВт

Мощность гриля: 1,8 кВт

Сила тока: 9 А



Напряжение: 220-240 Вт

Частота тока: 50 Гц

Типы нагрева



СМЕГ Россия
Россия, 117105, Москва
Варшавское шоссе, д.1, стр.1-2, офис А-615
Тел. +7 (495) 380-37-82
Факс 7 (495) 380-37-81



Нижний нагрев (окончательное приготовление):

Нагрев только снизу позволяет готовить продукты, требующие более высокой температуры снизу. Идеально подходит для выпечки тортов, пирогов, пиццы.



Гриль:

При работе гриля можно получить отличные результаты приготовления мяса (средние и небольшие порции). В сочетании с вертелом (где он есть), идеально подходит для приготовления колбас, отбивных и бекона. Духовые шкафы с 8, 10, 12 функциями имеют двойной гриль, который позволяет готовить большие количества пищи, особенно мяса.



Гриль с конвекцией:

Конвекция смягчает мощную волну тепла от гриля и равномерно распределяет его в духовке. Идеально подходит для приготовления больших кусков мяса (например, свиной рульки). В моделях с 10 или 12 функциями используется двойной гриль, что увеличивает производительность духового шкафа на данной функции.



Нижний нагрев с конвекцией + вертел:

конвекция + нагрев сзади + гриль



Вращающийся вертел с грилем большой площади :

Вращающийся вертел с грилем большой площади



Нижний нагрев + конвекция:

Сочетание конвекции с нижним нагревом позволяет быстрее завершить процесс приготовления. Рекомендуется для стерилизации или окончания приготовления. Также в данном режиме можно разогревать уже приготовленные блюда, или поддерживать их в нагретом состоянии.



Нижний нагрев + вертел:

Вертел + нижний нагрев



Гриль с конвекцией + вертел:

гриль + элемент гриля

