

## SFP750BSPZ

### cortina

Многофункциональный духовой шкаф с функцией пироллиза и функцией пицца, 60 см, 10 функций, белый, фурнитура состаренное серебро. Класс энергопотребления А

EAN13: 8017709218973

#### ЭСТЕТИКА И УПРАВЛЕНИЕ

Белый  
Фурнитура состаренное серебро  
Аналоговый программатор, часы  
Поворотные переключатели

#### ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА

9 функций приготовления  
Функции очистки: пироллиз  
Таймер, отсрочка включения и автоматическое отключение в конце программы  
Акустический сигнал окончания приготовления  
Электронный контроль температуры (50 – 280С)  
Быстрый предварительный разогрев

#### ВНУТРЕННЯЯ КАМЕРА

Полезный объем 65 л  
5 уровней приготовления  
Металлические направляющие  
Эмаль Ever Clean  
2 галогенные лампы (40 Вт)  
Внутреннее стекло дверцы сплошное съемное  
Петли SoftClose

#### БЕЗОПАСНОСТЬ

Тангенциальная система охлаждения  
4 стекла дверцы, «холодная дверца»  
Автоматическое отключение при открытой дверце  
Блокировка дверцы при пироллизе

#### АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

2 глубоких эмалированных противня, 40 мм  
Решетка для противней  
2 решетки с ограничителем  
1 вертел  
Огнеупорный камень + лопатка  
2 телескопических направляющих полного выдвижения

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальная мощность: 3,0 кВт  
Мощность гриля: 2,7 кВт  
Напряжение: 220-240 В  
Сила тока: 13 А  
Частота тока: 50/60 Гц



## Типы нагрева

---



## дополнительные аксессуары

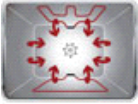
---

- **MF700POL** - набор из 2 ручек с кристаллами SWAROVSKI ELEMENTS

## Также поставляется

---

- **SFP750AOPZ** - Антрацит, фурнитура латунная, функция "пицца"
- **SFP750POPZ** - Кремовый, фурнитура латунная, функция "пицца"



**Верхний нагрев + нижний нагрев:**

Конвекция в сочетании с традиционным нагревом обеспечивает равномерное приготовление даже очень сложных блюд. Идеально подходит для печенья и пирожных, которые должны подвергаться тепловой обработке равномерно.



**Верхний + нижний нагрев (традиционное приготовление пищи):**

Режим подходит для приготовления любых продуктов питания. Идеально подходит для блюд средиземноморской кухни, жаркого всех видов, выпечки хлеба, пирогов, а также для блюд из жирного мяса.



**Нагрев сзади + конвекция (приготовление пищи с принудительной вентиляцией):**

Сочетание конвектора и кольцевого нагревательного элемента, расположенного на задней стенке духового шкафа, позволяет готовить различные продукты на разных уровнях. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает быстрое и равномерное распределение тепла.



**Турбо (верхний нагрев + нижний нагрев + нагрев сзади + конвекция):**

Сочетание всех видов нагрева с конвекцией позволяет готовить очень быстро и эффективно различные пищевые продукты на разных уровнях, без смешивания запахов и вкусов. Идеально подходит для больших объемов продуктов, которые требуют интенсивного приготовления.



**Функция «ECO» (верхний нагрев + нижний нагрев + конвекция):**

Подходит для приготовления большого количества пищи с низким потреблением электроэнергии.



**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.



**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.



**Вращающийся вертел с грилем большой площади :**

Вращающийся вертел с грилем большой площади



**Функция "Пицца":**

В некоторых духовых шкафах СМЕГ есть эксклюзивная система приготовления пиццы, которая обеспечивается специальным огнеупорным камнем. Камень устанавливается непосредственно на нижний нагревательный элемент, что позволяет готовить пиццу всего за 3-4 минуты (за 5 минут со сложной начинкой). На камне также можно готовить пироги, а также рыбу и овощи в фольге.



**Пиролиз:**

Духовой шкаф разогревается до температуры 500°C, уничтожая все жировые загрязнения внутри. Длительность программы 3 часа.



**Внутреннее стекло дверцы съёмное:**


Дверца духового шкафа имеет съёмные внутренние стекла для облегчения ухода.

**Внутреннее стекло дверцы сплошное:**

 В большинстве духовок Smeg внутреннее стекло дверцы имеет совершенно гладкую поверхность, без винтов, что облегчает уход за духовым шкафом.

---

#### **Телескопические направляющие:**

 Легкосъемные телескопические направляющие позволяют легко выдвигать противни из духовки, без необходимости удерживать их на весу. Это обеспечивает максимальную безопасность при контроле приготовления пищи.


---

#### **Быстрый предварительный разогрев:**

 Данная опция позволяет быстро разогреть духовку до заданной температуры (в зависимости от модели от 6 до 9 минут), для более быстрого приготовления пищи.

---

#### **Холодная дверца:**

 Большинство духовок Smeg имеют "холодную дверцу". Благодаря сочетанию системы тангенциального охлаждения и внутренних теплоотражающих стекол, температура на внешней поверхности дверцы поддерживается ниже 50°C. Дополнительно к обеспечению безопасности, эта система защищает от перегрева мебель по бокам от духовки.

---

#### **Класс энергопотребления А:**

Класс энергопотребления А

---

