CPF9GMBL новинки

Portofino

Отдельностоящий варочный центр, 90x60 см, черный

ЭСТЕТИКА и УПРАВЛЕНИЕ

Черный

Дизайн Portofino

Защитный бортик

LCD-дисплей

Поворотные переключатели нержавеющая сталь

Отсек для хранения Push-pull

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Автоматический электроподжиг

Газ-контроль

Чугунные решетки

6 газовых горелок

Передняя левая – 4,2 кВт

Задняя левая – 1,0 кВт

Передняя центральная – 1,0 кВт

Задняя центральная – 1,8 кВт

Передняя правая – 1,8 кВт

Задняя правая – 3,0 кВт

ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА

9 функций приготовления

Функция очистки: паровая очистка

Дополнительные функции: размораживание по времени, размораживание по весу, поднятие теста, шаббат

Электронный программатор: таймер, отсрочка включения, автоматическое выключение

20 автоматических программ

Акустический сигнал окончания приготовления

Электронный контроль температуры (50 – 2600C)

Металлические направляющие, 5 уровней приготовления

Эмаль Ever Clean

2 галогенные лампы, 40 Вт

3 стекла дверцы

3 конвектора

Тангенциальная система охлаждения

Внутреннее стекло дверцы сплошное съемное

Система плавного закрывания дверцы SoftClose

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

1 глубокий противень (40 мм)

1 противень (20 мм)

1 решетка для противня

1 решетка с ограничителем

3 чугунные решетки

Чугунная решетка WOK

Жиклеры для сжиженного газа G30 GPL

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальная мощность: 3,2 кВт

Номинальная мощность газа: 12,6 кВт

Мощность гриля: 2,9 кВт

Напряжение: 220-240 В

Сила тока: 14 А

Частота тока: 50/60 Гц

Типы нагрева

Основная духовка

Вспомогательная духовка

Также поставляется

- **CPF9GMAN** - Антрацит
- **CPF9GMOR** - Оранжевый
- **CPF9GMOG** - Оливковый
- **CPF9GMWH** - Белый
- **CPF9GMX** - Нержавеющая сталь
- **CPF9GMYW** - Желтый
- **CPF9GMR** - Красный

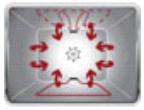
СМЕГ Руссия
Россия, 117105, Москва
Варшавское шоссе, д.1, стр.1-2, офис А-615
Тел. +7 (495) 380-37-82
Факс 7 (495) 380-37-81

CPF9GMBL

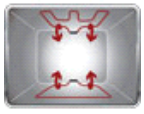
Portofino

90 cm
черный
варочная поверхность: газ
встроенная духовка: многофункциональная термо-вентилируемая
класс потребления энергии A+

Основная духовка



Функция «ECO» (верхний нагрев + нижний нагрев + конвекция):
Подходит для приготовления большого количества пищи с низким потреблением электроэнергии.

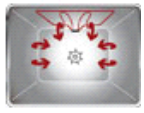


Верхний + нижний нагрев (традиционное приготовление пищи):
Режим подходит для приготовления любых продуктов питания. Идеально подходит для блюд средиземноморской кухни, жаркого всех видов, выпечки хлеба, пирогов, а также для блюд из жирного мяса.

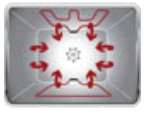
Гриль:
При работе гриля можно получить отличные результаты приготовления мяса (средние и небольшие порции). В сочетании с вертелом (где он есть), идеально подходит для приготовления колбас, отбивных и бекона. Духовые шкафы с 8, 10, 12 функциями имеют двойной гриль, который позволяет готовить большие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

Нижний нагрев (окончательное приготовление):
Нагрев только снизу позволяет готовить продукты, требующие более высокой температуры снизу. Идеально подходит для выпечки тортов, пирогов, пиццы.

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.

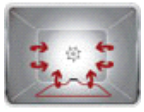


Гриль с конвекцией:
Конвекция смягчает мощную волну тепла от гриля и равномерно распределяет его в духовке. Идеально подходит для приготовления больших кусков мяса (например, свиной рульки). В моделях с 10 или 12 функциями используется двойной гриль, что увеличивает производительность духового шкафа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



Верхний нагрев + нижний нагрев:
Конвекция в сочетании с традиционным нагревом обеспечиваетравное рное приготовление даже очень сложных блюд. Идеально подходит для печенья и пирожных, которые должны подвергаться тепловой обработке равномерно.

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.



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.

Размораживание по весу:
Время размораживания продуктов определяется автоматически.

Размораживание по времени:
С этой функцией время размораживания пищи определяется автоматически.

Поднятие теста:
Создает идеальные условия для поднятия любого типа теста, обеспечивая быстро оптимальные результаты.

В случае с холодильниками:
При ее активации внутренняя подсветка в холодильнике не включается при открывании дверцы

Вспомогательная духовка

Паровая очистка:
Позволяет очищать внутреннюю камеру духового шкафа с помощью пара. Для генерации пара нужно минимальное количество воды.

5 уровней приготовления:
Духовки Smeg с Maxi объемом 72 л имеют 5 уровней приготовления, обечпечиввая максимальную гибкость использования. Они позволяют экономить время, когда необходимо приготовить несколько блюд одновременно, или большое количество пищи.

Полезный объем 115 л:
Smeg предлагает духовки с более широкой внутренней камерой. В моделях шириной 90 см полезный объем достигает 115 л, что позволяет использовать широкие противни

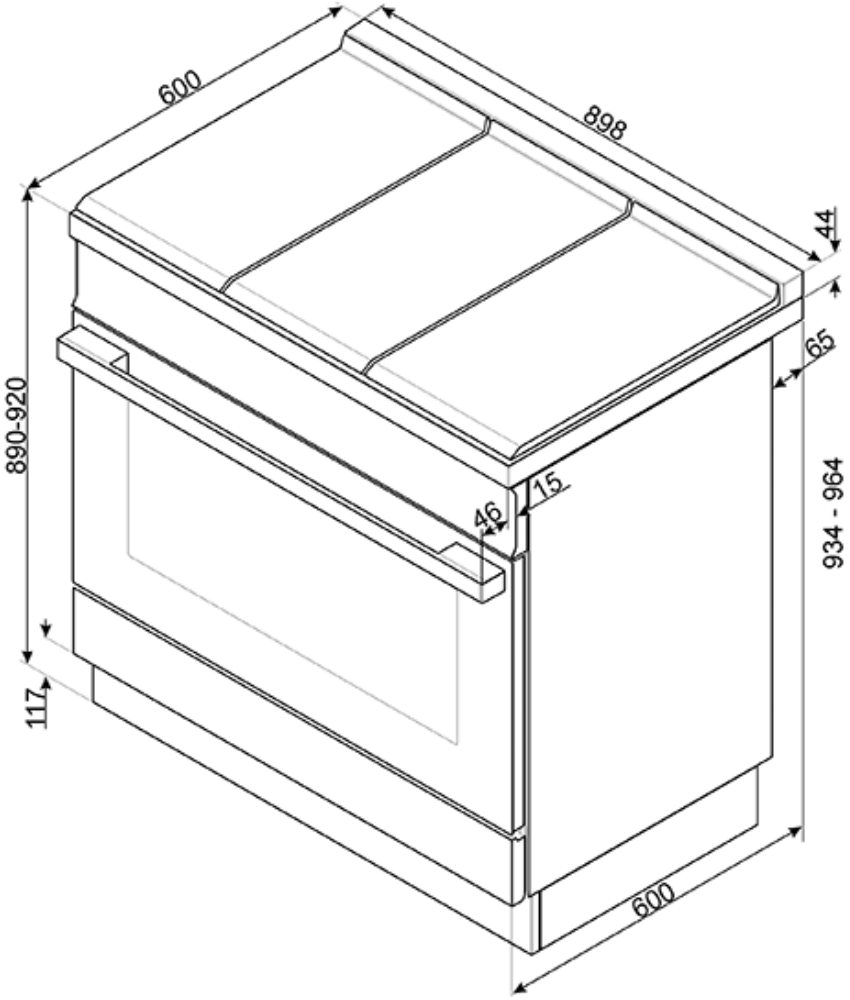
Класс энергопотребления A+:
холодильники Smeg позволяют экономить до 40% электроэнергии по сравнению с классом A (класс A + +), сохраняя при этом максимальную эффективность и обеспечивая бережное отношение к окружающей среде.

СМЕГ Руссия
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

CPF9GMBL

Portofino

90 cm
черный
варочная поверхность: газ
встроенная духовка: многофункциональная термо-вентилируемая
класс потребления энергии A+



СМЕГ Руссия
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