

CPF9GPYW новинки

Portofino

Отдельностоящий варочный центр, 90x60 см, жёлтый

ЭСТЕТИКА и УПРАВЛЕНИЕ

- Жёлтый
- Дизайн Portofino
- Защитный бортик
- LCD-дисплей
- Поворотные переключатели нержавеющей 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

- 10 функций приготовления
- Функция очистки: пиролиз, ECO-пиролиз
- 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 – 260С)
- Металлические направляющие, 5 уровней приготовления
- Эмаль Ever Clean
- 4 галогенные лампы, 40 Вт
- 4 стекла дверцы
- 3 конвектора
- Тангенциальная система охлаждения
- Внутреннее стекло дверцы сплошное съёмное
- Система плавного закрывания дверцы SoftClose
- Блокировка дверцы при пиролизе

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

- 2 глубоких противня (40 мм)
- 1 решетка для противня
- 2 решетки с ограничителем
- 3 чугунные решетки
- Вертел
- Телескопические направляющие неполного выдвижения
- Чугунная решетка WOK
- Жиклеры для сжиженного газа G30 GPL

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Номинальная мощность: 4,0 кВт
- Номинальная мощность газа: 12,6 кВт



Мощность гриля: 2,9 кВт
Напряжение: 220-240 В
Сила тока: 18 А
Частота тока: 50/60 Гц

Типы нагрева



Основная
духовка

Вспомогательная
духовка

Также поставляется

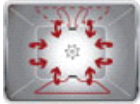
- CPF9GPAN - Цвет антрацит
- CPF9GPBL - Черный
- CPF9GPOR - Оранжевый
- CPF9GPR - Красный
- CPF9GPWH - Белый
- CPF9GPX - Нержавеющая сталь
- CPF9GPOG - Оливковый

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



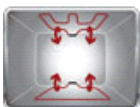
встроенная духовка: многофункциональная термо-вентилируемая пиролитическая

Основная духовка



Функция «ЕСО» (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.



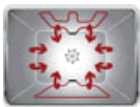
Турбо (верхний нагрев + нижний нагрев + нагрев сзади + конвекция):

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 обеспечивает равномерное 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.



Вертел:

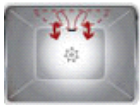
Благодаря вращающегося вертела достигается равномерное поджаривание мяса и птицы.

**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, обеспечивая 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.



CPF9GPYW

Portofino

отдельностоящие

90 см

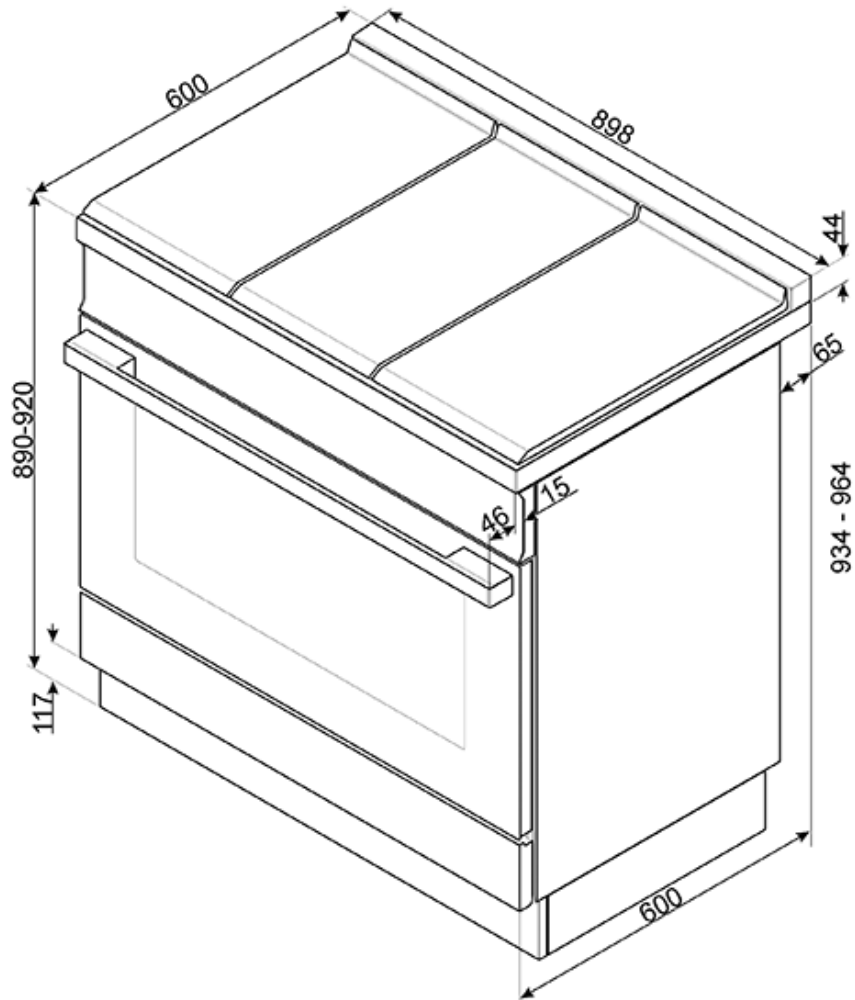
желтый

варочная поверхность: газ

встроенная духовка: многофункциональная термо-вентилируемая

пиролитическая самоочищающаяся

класс потребления энергии A+



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