

CPF9GPOR новинки

Portofino

Отдельностоящий варочный центр, 90x60 см, оранжевый

ЭСТЕТИКА И УПРАВЛЕНИЕ

Оранжевый

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

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 съемное

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

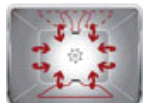
Также поставляется

- CPF9GPAN - Цвет антрацит
- CPF9GPBL - Черный
- CPF9GPR - Красный
- CPF9GPWH - Белый
- CPF9GPX - Нержавеющая сталь
- CPF9GPYW - Желтый
- 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



Основная духовка



ECO

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.



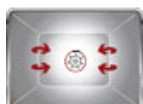
Гриль с конвекцией:

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 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.

отдельностоящие
90 см
оранжевый
варочная поверхность: газ
встроенная духовка: многофункциональная термо-вентилируемая
пиролитическая самоочищающаяся
класс потребления энергии A+

