

SCB80MFX5

classica

80X50 CM Fogão, Placas a gás, forno multifunções, aço inox, valor energético B.

EAN13: 8017709088835

Estética

Vidro da porta Stopsol®

Gaveta inferior para armazenamento

Smeg logo em relevo na parte inferior da porta

Placa com 5 Queimadores Gás

Direito anterior 1,00 kW

Direito posterior (RPD) 1,75 kW

Central (ULR) 3,50 kW

Esquerdo anterior 1,75 kW

Esquerdo posterior 2,30 kW

Placa com grelhas de ferro fundido e tampos dos queimadores em esmalte

Ignição eletrônica

Ajustável para o gás natural, jatos incluído

Fácil acesso para a substituição dos injetores

Base funda para conter derramamento

Forno elétrico

Capacidade líquida de 80 lt

Termo-ventilado

6 funções

Programador eletrônico - fim de cozedura automático

Termostato ajustável de 120° a 275°C

Porta com dois vidros removíveis

Esmalte Ever Clean

Espeto rotativo

Segurança

Segurança por termo pares rápidos

Porta ventilada com sistema de arrefecimento tangencial

Normas anti-basculante satisfeitas

Encastrável

Conexão elétrica



consumo de energia: 1.25 kWh (convecção do ar forçado)
1,19 kWh (convencional)

Potencia da grelha: 1,70 kW

Potencia elétrica nominal: 3,00 W

Cabo disponível

Voltagem (V): 220-240 V

Frequência 50/60Hz

Acessórios Incluídos

2 tabuleiro para assados

1 grelhas cromadas

1 pinça de tabuleiros

Funções



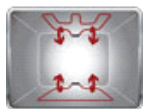
Forno Principal

Opções

- **KIT90X** - Painel de parede em aço inox (90x69cm)
- **PPX6090** - Teppan Yaki



Forno Principal



Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática):

O calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também estática ou termo-radiante, é apta para cozinhar um só prato à vez. Ideal para assados de qualquer tipo, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.



Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada):

A combinação entre o ventilador e a resistência circular permite a cozedura de alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem das mesmas temperaturas e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.



Grill:

O calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.



Ventilador + grill:

O ar produzido pelo ventilador reparte a onda de calor produzida pela resistência grill, permitindo também um gratinado ótimo em alimentos de considerável espessura.



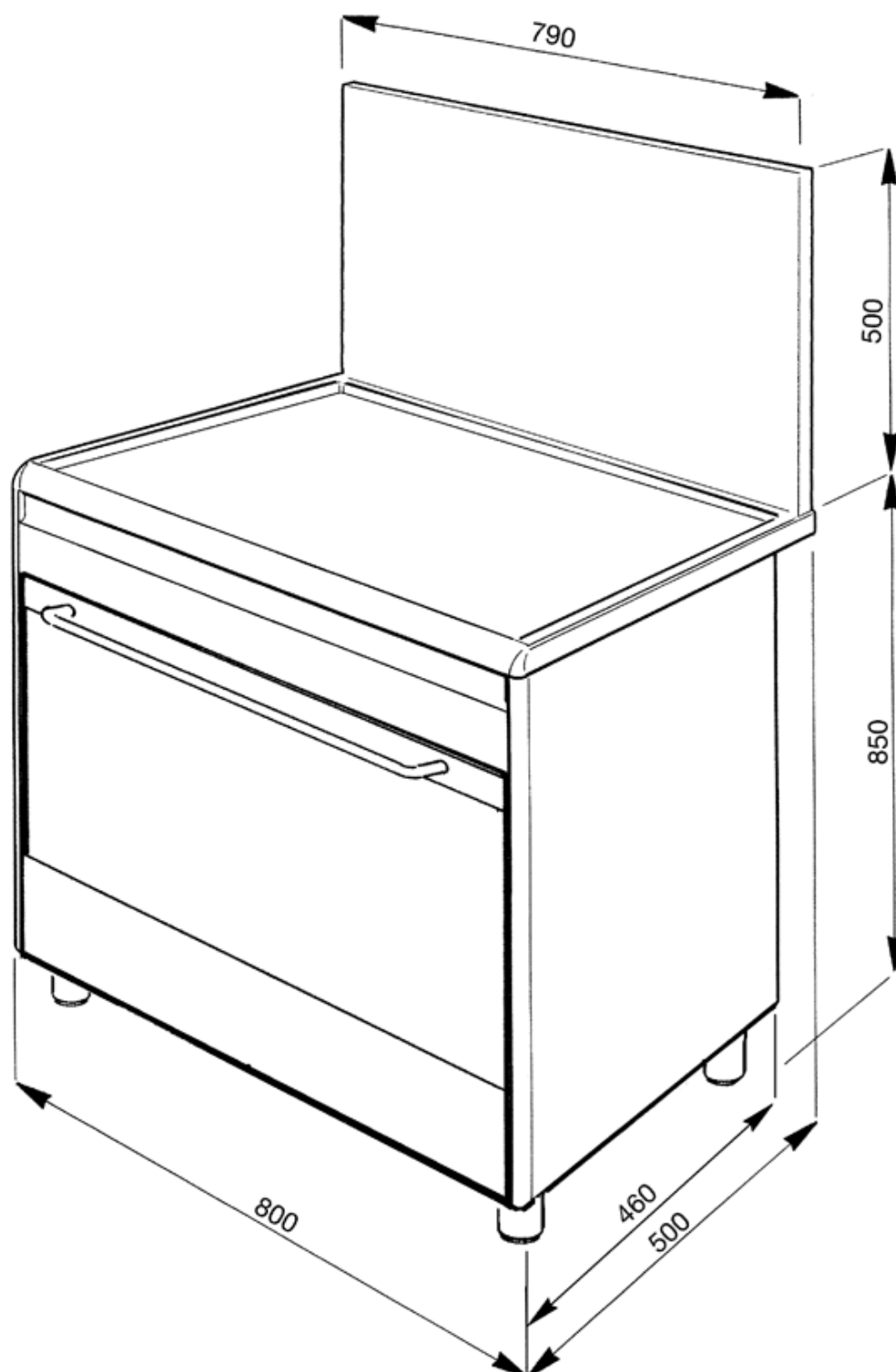
Ventilador+resistência inferior (cozedura suave final e/ou pizza):

A combinação de ventilador e a resistência inferior está aconselhada para rematar os alimentos quando já estão prontos interiormente, e não antes, permitindo completá-los com maior rapidez.



Descongelação:

A descongelação rápida é possível com a activação do ventilador, que garante a distribuição uniforme do ar à temperatura ambiente no interior do forno.



SMEG MOÇAMBIQUE LDA
Smeg Store, Avenida Marginal 9519, Centro Comercial Marés
Maputo
Tel. +258 21451652