

SSA92MAX9

classica

90CM Fogão "Concerto" Placas a gás/elétrico, forno multifunções, aço inox, valor energético B.

EAN13: 8017709220907

Tipos de energia: 2

Tipo de Placa: mista

Tipo doo forno: Termo-ventilado

Programas / Funções

Design: Concerto

Estética: clássica

Porta do forno em totalmente em vidro

Grelhas: Cast Iron

Comandos em inox

Comandos: Smeg Classic

Puxador: Smeg Classic

Tipo de vidro da porta: Stopsol

Pés: cinzento prateado

Compartimento de armazenagem: Porta

DADOS TECNICOS DOS QUEIMADORES

5 queimadores

Tipo de gás: G20 Natural

Termo-pares de segurança

Direito posterior - Gás - AUX - 1000 W

Direito anterior - Gás - SRD - 1800 W

Anterior centro – queimador elétrico - 1000 W - Ø D145 mm

Posterior centro – queimador elétrico - 1500 W - Ø D180 mm

Esquerdo anterior - Gás - SRD - 1800 W

Esquerdo posterior- Gás - URP - 3300 W

DADOS TECNICOS DO FORNO PRINCIPAL

Capacidade bruta de 126 lt, líquida de 115 lt

Cavidade Esmalte pirolítico Ever Clean

4 níveis para tabuleiros

1 lâmpada

Programador eletrónico

Porta do forno amovível

Porta com dois vidros

Sistema de arrefecimento tangencial

Aquecedor da grelha: 2800 W

Opções do forno principal

Alarme acústico e desligar no fim do programa

Temperatura de 50° a 260°C

Acessórios Incluídos

Wok elenco suporte de ferro: 1

Outro gás bicos incluído: G30 GPL gás líquido



1 tabuleiro para assados

1 grelhas cromadas

1 pinça de tabuleiros

Conexão elétrica

consumo de energia: 6600 W

Voltagem (V): 220-240 V

Frequência 50/60Hz

Funções



Forno Principal



Forno Principal



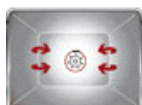
Ventilador+resistência inferior (cozedura suave final e/ou pizza):

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.



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 circulaire (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.



Ventilador + grill central:

Esta função está disponível nos modelos de 7, 9 e 10 funções. Pela acção combinada do ventilador e o calor produzido apenas pelo grill central, permite realizar cozeduras e gratinados rápidos de pequenas quantidades (especialmente carnes), somando as vantagens do acabamento grill à uniformidade da cozedura ventilada.



Grill central:

Esta função está disponível nos modelos de 7, 9 e 10 funções. Mediante a acção do calor emanado apenas pelo elemento central do grill, é possível gratinar pequenas porções de carne, peixe e verduras.

SSA92MAX9

classica

elétrico
placa a gás
aço inox
90x60 cm
classe energética A

