MARC BALIS

www.elektrobalis.be
02/721.39.84 - marc.balis@telenet.be - Vilvoordelaan 50, 1930 Zaventem



SFP805AO

Merk: Smeg
Model: SFP805AO

€ 1.499,00

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Multifunctionele oven, pyrolyse, antraciet, afwerking messing

Eco

Afhankelijk van het model : (weerstand grill + onderste weerstand) of (grill + onderste weerstand + circulair element). Deze functie is een combinatie van de verschillende elementen en is vooral aangewezen voor het bereiden van kleine grillades en dit met het laagste energieverbruik.

Bovenwarmte + onderwarmte

De warmte die tegelijkertijd van boven en van beneden komt maakt deze functie geschikt voor het bereiden van elk soort voedsel. Het traditionele koken, ook statisch koken of koken met warmtestraling genoemd, is geschikt om één enkel gerecht per keer te koken. Ideaal voor: elk soort gebraden voedsel, brood, gevulde taarten en vooral geschikt om vette vleessoorten, zoals gans en eend, klaar te maken.

Turbine + circulair element + bovenste en onderste weerstand

De combinatie van geventileerd bakken met de traditionele bakmethode maakt het mogelijk op uiterst snelle wijze verschillende gerechten op meerdere niveaus klaar te maken zonder dat geuren en smaken zich zullen

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Openingsuren Marc Balis

MA	Op afspraak	**VRIJ**	9u tot 19u
DI	9u tot 19u	**ZAT**	9u tot 18u
WOE	9u tot 19u	**ZON**	GESLOTEN
DO	9u tot 19u		

vermengen. Ideaal voor uitgebreide gerechten die een intens bakproces nodig hebben.

Turbine + grill

De lucht die door de ventilator wordt geproduceerd verzacht het effect van de zware hittegolf die door de grill wordt veroorzaakt zodat het grillen optimaal modelijk wordt voor dikke stukken vlees.

Turbine + bovenste weerstand + onderste weerstand

De werking van de ventilator in combinatie met de traditionele kookmethode verzekert een gelijkmatig kookproces, ook voor ingewikkelde recepten. Ideaal voor koekjes en taarten die tegelijkertijd op verschillende niveaus kunnen gebakken worden.

SPECIFICATIE

Algemeen

Inhoud ovenruimte	70 Liter
Ovenhoogte	60 cm
Verwarmingswijze	Multifunctie Hete lucht

Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	1.16 kWh
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0.89 kWh
Energieklasse	A

Fysieke kenmerken

Breedte	56 cm,mm
Diepte	56 cm,mm
Hoogte	58 cm,mm
Inbouwafmetingen (H x B x D)	583-585 x 560 x 560 mm
Nishoogte (minimaal)	60 cm,mm

Onderhoud & Reiniging

Reiniging van de oven	Pyrolyse

Ovenkenmerken

Boven- en	✅

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

onderwarmte (conventioneel)	
Grill	✅
Snel voorverwarmen	✅

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Openingsuren Marc Balis

MA	Op afspraak	**VRIJ**	9u tot 19u
DI	9u tot 19u	**ZAT**	9u tot 18u
WOE	9u tot 19u	**ZON**	GESLOTEN
DO	9u tot 19u		