CPF120IGMPX

Nouveau

SMEG ELITE

Esthétique Portofino

EAN13: 8017709278267

Famille: Centres de cuisson
Taille du centre de cuisson: 120x60 cm
Esthétique: Portofino
Couleur: Inox
Type de plan de cuisson: Mixte
Type du four principal: Chaleur tournante
Type du four secondaire: Chaleur tournante
Classe d'efficacité énergétique première cavité: A+
Classe d'efficacité énergétique seconde cavité: A

TYPE

- Alimentation: Mixte
- Source de chaleur seconde cavité: Electrique
- Type du four principal: Chaleur tournante
- Système de nettoyage: Pyrolyse
- Famille: Centres de cuisson
- Taille du centre de cuisson: 120x60 cm
- Source de chaleur première cavité: Electrique
- Type de plan de cuisson: Mixte
- Type du four secondaire: Chaleur tournante

ESTHÉTIQUE

- Série: Portofino
- Esthétique: Portofino
- Matériau: Inox
- Poignée: Smeg Portofino
- Dosseret: Oui
- Finitions du bandeau de commandes: Inox anti-trace
- Couleur des manettes: Inox
- Type de verre: Noir
- Compartiment de rangement: Tiroir
- Esthétique: Portofino
- Couleur: Inox
- Design: Sans côtés
- Couleur: Inox
- Porte: avec cadre
- Couleur de la poignée: Inox brossé
- Type de grilles: Fonte
- Manettes de commande: Smeg Portofino
- Nombre de manettes: 11
- Type d'afficheur: Tactile
- Plinthe: Noir

PROGRAMMES / FONCTIONS

Fonctions de cuisson traditionnelle

Fonction de nettoyage

- Fonction de nettoyage: Vapor Clean

PROGRAMMES / FONCTIONS FOUR SECONDAIRE

Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité

Fonctions de cuisson avec technologie Vapeur Directe

- Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité: 8

OPTIONS FOUR PRINCIPAL

- Programmateur/Minuteur: Oui
- Température minimum: 30 °C
- Signal sonore fin de cuisson: Oui
- Température maximum: 280 °C

OPTIONS FOUR SECONDAIRE

- Programmateur/Minuteur: Oui
- Température minimum: 30 °C
- Signal sonore fin de cuisson: Oui
- Température maximum: 280 °C

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TABLE DE CUISSON

• Position 1er foyer: Central gauche
• Position 3ème foyer: Arrière central
• Position 5ème foyer: Arrière droit
• Typologie 1er foyer: Gaz - Ultra-rapide double commande
• Typologie 4ème foyer: Induction - Multizone
• Typologie 6ème foyer: Barbecue
• Dimensions 5ème foyer: 21.0x19.0 cm
• Puissance 2ème foyer: 1.80 kW
• Puissance 4ème foyer: 2.10 kW
• Puissance 6ème foyer: 1.60 (BBQ) kW
• Puissance booster 5ème foyer: 1.85 kW
• Allumage intégré aux manettes: Oui
• Chapeaux de brûleurs gaz: Emaillés noir mat
• Indication minimale diamètre d'utilisation: Oui
• Affichage chaleur résiduelle: Oui
• Option Multizone: Oui
• Nombre total de foyers: 6
• Position 2ème foyer: Avant central
• Position 4ème foyer: Avant droit
• Position 6ème foyer: Central
• Typologie 2ème foyer: Gaz - Standard
• Typologie 3ème foyer: Gaz - Rapide
• Typologie 5ème foyer: Induction - Multizone
• Dimensions 4ème foyer: 21.1x19.1 cm
• Puissance 1er foyer: 4.20 kW
• Puissance 3ème foyer: 3.00 kW
• Puissance 5ème foyer: 1.60 kW
• Puissance booster 4ème foyer: 2.30 kW
• Type de brûleur gaz: Standard
• Auto-arrêt en cas de surchauffe: Oui
• Adaptation automatique au diamètre des casseroles: Oui
• Indicateur zone sélectionnée: Oui
• Thermocouple: Oui

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FOUR PRINCIPAL

• Matériau de la cavité: Email Ever Clean
• Type de niveaux de cuisson: Supports en métal
• Type d'éclairage: Halogène
• Nombre de turbines: 1
• Eclairage à l'ouverture de la porte: Oui
• Porte démontable: Oui
• Vitre intérieure démontable: Oui
• Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte: 3
• Système de refroidissement: Tangentiel
• Type de gril: Electrique
• Puissance résistance gril fort: 2700 W
• Puissance résistance circulaire: 2000 W
• Technologie vapeur: Vapeur Directe
• Volume net de la cavité : 70 l
• Capacité brute (litres): 79 l
• Nombre de niveaux de cuisson: 5
• Nombre de lampes: 2
• Puissance de l'éclairage: 40 W
• Options de programmation de la durée de cuisson: Début et fin de cuisson
• Type d'ouverture de la porte: Abattante
• Porte intérieure plein verre: Oui
• Nombre de vitres de la porte du four: 4
• Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse: Oui
• Thermostat de sécurité: Oui
• Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte: Oui
• Puissance résistance gril: 1700 W
• Contrôle de température: Electronique
• Système de fermeture douce de la porte: Oui

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FOUR SECONDAIRE

• Matériau de la cavité: Email Ever Clean
• Type de niveaux de cuisson: Supports en métal
• Type d'éclairage: Halogène
• Options de programmation de la durée de cuisson: Début et fin de cuisson
• Porte démontable: Oui
• Vitre intérieure démontable: Oui
• Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte: 2
• Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte: Oui
• Puissance résistance gril: 1700 W
• Contrôle de température: Electronique
• Puissance résistance voûte: 1000 W
• Volume net de la cavité secondaire: 63 l
• Capacité brute (litres): 79 l
• Nombre de niveaux de cuisson: 5
• Nombre de lampes: 2
• Puissance de l'éclairage: 40 W
• Eclairage à l'ouverture de la porte: Oui
• Type d'ouverture de la porte: Abattante
• Porte intérieure plein verre: Oui
• Nombre de vitres de la porte du four: 3
• Thermostat de sécurité: Oui
• Système de refroidissement: Tangentiel
• Type de gril: Electrique
• Grill abattant: Oui
• Puissance résistance gril fort: 2700 W
• Puissance résistance sole: 1200 W
• Porte avec fermeture douce: Oui

PERFORMANCE / ETIQUETTE ENERGÉTIQUE

• GAZ - Consommation d'énergie par cycle en mode chaleur tournante première cavité: 2.45 MJ
• GAZ - Consommation d'énergie par cycle en convection naturelle: 3.92 MJ
• Consommation énergétique zone 4: 180 Wh/Kg
• Classe d'efficacité énergétique première cavité: A+
• Consommation d'énergie en convection forcée: 0.68 KWh
• Consommation d'énergie en convection naturelle : 1.09 KWh
• Consommation énergétique zone 5: 178 Wh/Kg

PERFORMANCE/ETIQUETTE ÉNERGÉTIQUE - SECOND MOUFLE

A

• Consommation d'énergie en convection naturelle: 1.16 KWh
• Consommation d'énergie en convection forcée: 0.77 KWh
• Classe d'efficacité énergétique seconde cavité: A
• Gaz -Consommation d'énergie en convection naturelle deuxième cavité: 4.18 MJ
• Gaz -Consommation d'énergie en convection forcée deuxième cavité: 2.77 MJ

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

• Puissance nominale électrique: 10900 W
• Tension (V): 220-240 V
• Fréquence (Hz): 50/60 Hz
• Intensité (A): 32 mm
• Tension (V): 380-415 V

RACCORDEMENT GAZ

• Type de gaz: G20 Gaz naturel
• Puissance nominale gaz: 9000 W

INFORMATIONS LOGISTIQUES

• Dimensions du produit (H x L x P): 900x1200x600 mm

ACCESSOIRES INCLUS

• Injecteurs gaz fournis: G30 GPL Gaz liquide

ACCESSOIRES INCLUS FOUR PRINCIPAL

• Sonde à viande: 1
• Grille intégrée au lèchefrite: 1
• Lèchefrite profond 40 mm: 1
• Grille four avec arrêt arrière: 1
• Lèchefrite profond 20 mm: 1
• Kit rails télescopiques à sortie partielle: 1

ACCESSOIRES INCLUS - FOUR SECONDAIRE

• Grille four avec arrêt arrière: 1
• Lèchefrite profond 20 mm: 1
• Kit rails télescopiques à sortie partielle: 1
• Grille intégrée au lèchefrite: 1
• Lèchefrite profond 40 mm: 1

CPF120IGMPX
Esthétique Portofino
EAN13:
8017709278267

A : La classe A des produits Smeg garanti de basses consommation d’énergie

A+ : Les produits Smeg, en classe énergétique A, A+, A++ et A+++, permettent de réduire la consommation d’énergie tout en gardant une efficacité maximale et en garantissant un meilleur respect de l’environnement.

Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.

Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.

Vapeur directe : Vous pouvez cuire les aliments à la vapeur, avec un système simple et intuitif. Il suffit de remplir le réservoir au fond de la cavité avec de l'eau, de le recouvrir d'un couvercle perforé et d'activer la fonction vapeur pour la durée souhaitée. L'ajout de vapeur permet d'améliorer les résultats de la cuisson traditionnelle et de maintenir l'hydratation correcte du plat. La cuisson directe à la vapeur réduit le temps de cuisson et assure une perte minimale de poids et de volume dans les aliments, tandis que la vapeur réduit également l'ajout de gras et permet une cuisson plus saine.

Porte à triple vitre : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.

Porte froide 4 vitres : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de 4 vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.

Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial pyrolytique et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.

Anti-traces : Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inoxydable empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.

Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée ou terminer la cuisson d’aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l’intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments

Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n’importe quel type d’aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.

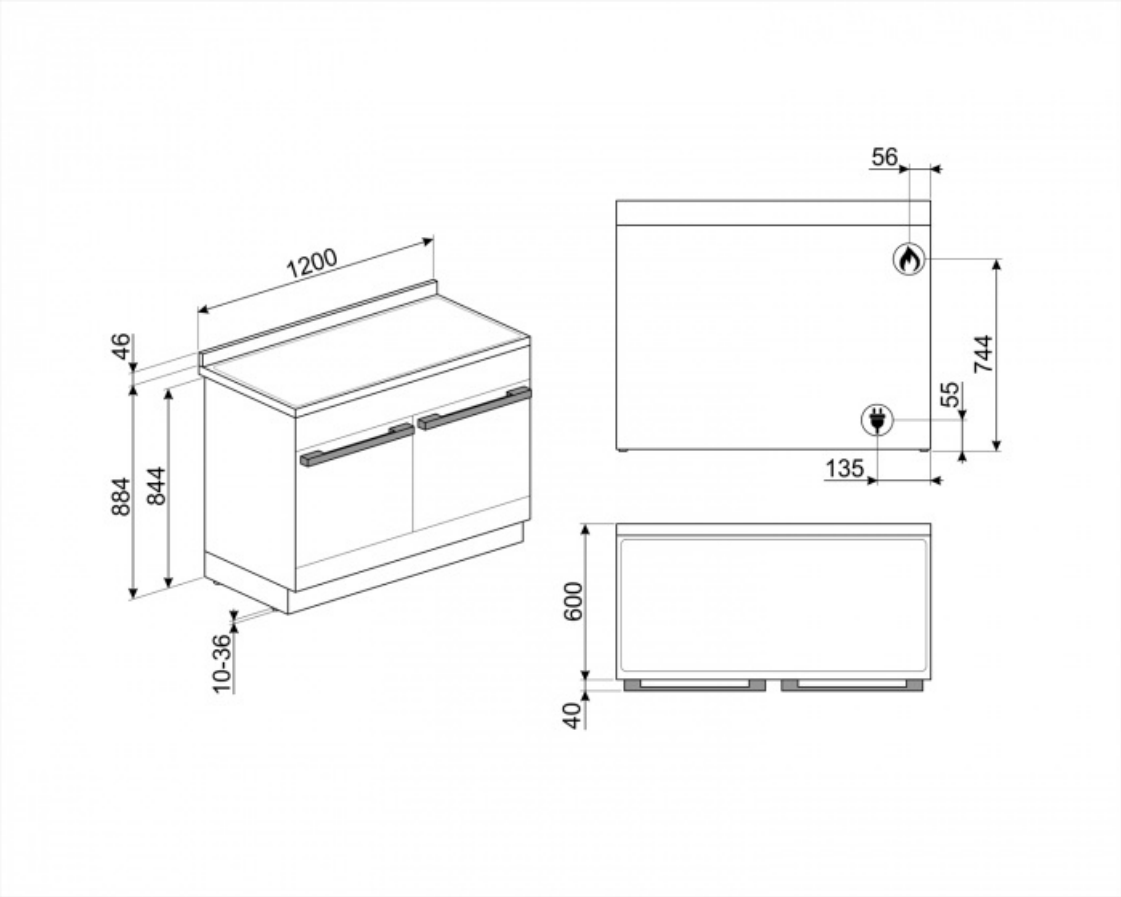
Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.

Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d’aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu’ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d’air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.

Résistance gril ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l’utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d’énergie pendant la cuisson.

Turbine + Résistance gril (gril fort ventilé) : L’air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).

Turbine + Résistance gril (gril fort ventilé) : L’air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur.

	Résistance gril moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.
	Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.
	Chaleur tournante avec vapeur assistée : La chaleur intense est renforcée par des injections de vapeur qui accélèrent la cuisson sans sécher les aliments. Idéale pour les biscuits, les gâteaux et la cuisson sur plusieurs niveaux.
STOP °C	Anti-surchauffe : Le système anti-surchauffe provoque l'arrêt automatique lorsque les températures dépassent les températures de sécurité.
	Porte intérieur tout verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.
	Vitre démontable : La porte du four dispose d’une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.
	2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.
P	Pyrolyse : en réglant cette fonction, le four atteint des températures allant jusqu'à 500°C, détruisant toute la saleté graisseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.
H	Indicateur de chaleur résiduelle : Après avoir éteint la zone de cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle indique si la zone est encore chaude, l'utilisant ainsi pour garder les aliments au chaud. Lorsque la température est tombée en dessous de 60°C, la lumière s'éteint.
5	5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.
	Fermeture douce : La porte du four est équipée d'un système Soft Close qui contrôle sa fermeture, avec un mouvement doux et silencieux, sans avoir besoin de l'accompagner.
	Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-frites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.
	Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.
	Gril basculant : La présence d'un gril basculant, qui peut être facilement libéré, vous permet de déplacer l'élément chauffant et de nettoyer la partie supérieure du four d'un simple geste.
UR	Brûleur Ultra-rapide : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.
63 lt	Indique le volume utile de la cavité du four.
70 lt	Indique le volume utile de la cavité du four.

CPF120IGMPX
Esthétique Portofino
EAN13:
8017709278267