

CATÁLOGO MDA 2026

Electrodomésticos de diseño que son el resultado de la colaboración con arquitectos de fama mundial. Una excelente expresión del Made in Italy donde los productos combinan perfectamente el diseño, el rendimiento y la atención al detalle. Smeg es tecnología con estilo.

Calidad y diseño



DOLCE STILL NOVO

14. Hornos
17. Parrillas
18. Cafetera Empotrable
18. Cajón térmico
18. Cajón Sommelier
19. Cavas de vinos



ISOLA

24. Parrillas
27. Campanas



NEPTUNE GREY

30. Parrillas
31. Hornos
34. Cafetera Empotrable
34. Cajón térmico
35. Cavas de vinos
35. Cajón Sommelier



DEEP BLACK

38. Hornos
40. Cafetera Empotrable
41. Cajón térmico



CLASSICA BLACK

44. Hornos



CLASSICA TOUCH

48. Hornos



CLASSICA PRO

52. Hornos



CLASSICA

56. Hornos de Gas
58. Hornos eléctricos
60. Hornos
62. Cafetera empotrable
63. Trims
65. Cajones térmicos
68. Cavas de vinos
69. Cajón sommelier
72. Microondas



PARRILLAS

78. Parrillas de gas
80. Parrillas dominó
82. Parrillas de inducción



OUTDOOR

89. Outdoor



CAMPANAS

94. Campanas de pared
95. Campanas de Isla
98. Campanas de techo
101. Campanas Integradas



ESTUFAS

108. Estufas de gas



REFRIGERADORES

116. Refrigeradores
118. Refrigeradores panelables
120. Luxury Cooling Bottom Mount Inox
122. Luxury Cooling Bottom Mount Panel Ready
124. Luxury Cooling Columna Refrigerador Inox
125. Luxury Cooling Columna Cava de Vinos



LAVAVAJILLAS

130. Lavavajillas



TARJAS Y MONOMANDOS

136. Tarjas
142. Monomandos



LAVADORAS Y SECADORAS

148. Lavadora
148. Secadora



REFRIGERADORES 50 STYLE

152. Refrigeradores
158. Frigobar



PORSCHE

156. Refrigeradores



SUSTENTABILIDAD

Atendiendo a las preocupaciones de los consumidores y cada vez más comprometida con el camino del desarrollo sostenible, Smeg ha adoptado políticas y medidas con el objetivo de mejorar los parámetros relacionados con la sostenibilidad, supervisando de cerca toda la cadena de suministro y siguiendo estrictos criterios para garantizar los más altos estándares de calidad y seguridad.
En los electrodomésticos Smeg, el mejor rendimiento se combina con un bajo consumo, prestando especial atención a la máxima eficiencia en las clases energéticas.
Todo ello, por el respeto al medio ambiente y una mejor calidad de vida.

LÍNEAS ESTÉTICAS



DOLCE STIL NOVO



ISOLA



NEPTUNE GREY



DEEP BLACK



CLASSICA BLACK



CLASSICA PRO



CLASSICA



OUTDOOR



LUXURY COOLING



50´s STYLE



PORSCHE

DOLCE STIL NOVO

La oscuridad se vuelve luz, la funcionalidad se convierte en estética. Su diseño innovador realza cada pieza, haciéndola el centro del espacio. Materiales nobles, superficies monocromáticas y detalles en cobre definen su identidad.



La excelencia del “hecho en Italia”

Diseñados y fabricados en Italia, los hornos Smeg combinan la excelencia culinaria con la experiencia de ingeniería reconocida a nivel mundial. Gracias al continuo esfuerzo en investigación y desarrollo, los conocimientos técnicos se fusionan con materiales de alta calidad y diseño exclusivo para ofrecer un rendimiento óptimo.

UNA CAVIDAD PREMIUM

Smeg presenta su cavidad premium, fácil de limpiar gracias a sus esquinas redondeadas y base completamente lisa.



CAVIDAD RENOVADA

El diseño de la cavidad del horno y su revestimiento especial garantizan una distribución uniforme del calor a 360°, permitiendo cocinar varios niveles de platos al mismo tiempo, con una reducción significativa en los tiempos de cocción. Además, el sistema mejora el aislamiento térmico, y logrando una mayor eficiencia energética.



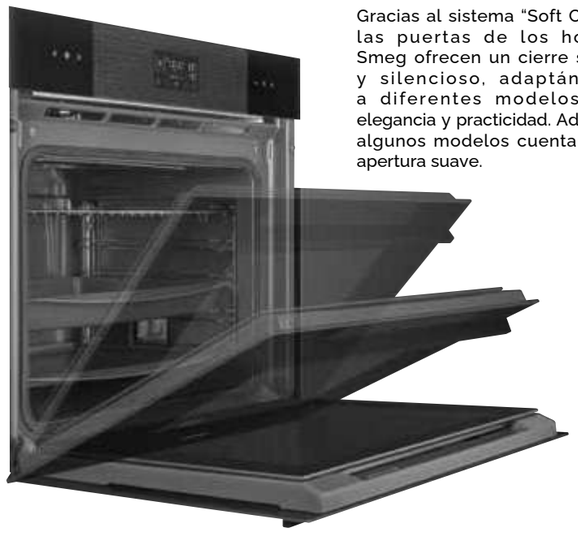


SONDA DE COCCIÓN

La sonda de cocción es un sistema diseñado para medir con precisión la temperatura interna de los alimentos. Este accesorio permite cocinar diferentes recetas con resultados exactos, especialmente en preparaciones como carnes o pescados, asegurando que alcancen el nivel perfecto de cocción. Los hornos que incluyen la sonda de cocción están equipados con programas automáticos que ajustan la temperatura y el tiempo automáticamente, para obtener resultados profesionales.

PUERTA CON APERTURA Y CIERRE SUAVE

Gracias al sistema “Soft Close”, las puertas de los hornos Smeg ofrecen un cierre suave y silencioso, adaptándose a diferentes modelos con elegancia y practicidad. Además, algunos modelos cuentan con apertura suave.





VIDRIO INTERIOR EXTRAÍBLE

La cavidad premium permite desmontar fácilmente el cristal interior, facilitando su limpieza y mantenimiento, lo que garantiza un aspecto impecable incluso después de un uso prolongado.

UNA AMPLIA GAMA DE PANELES DE CONTROL



TFT “VIVOSCREEN” MAX

Los hornos de alta gama son más fáciles e intuitivos gracias a esta interfaz, que ofrece funciones avanzadas para mejorar los resultados culinarios.

Dolce Stil Novo	●
Neptune Grey	
Deep Black	
Classica	



TFT “VIVOSCREEN”

Una pantalla de 4.3” fácil de usar, con ajustes detallados para mejorar las recetas de una forma compacta y eficaz a todo color.

Dolce Stil Novo	●
Neptune Grey	●
Deep Black	
Classica	



LCD “EVOSCREEN”

Interfaz sencilla y fácil de manejar para un uso eficiente.

Dolce Stil Novo	●
Neptune Grey	●
Deep Black	●
Classica	●
Classica Black	●



LCD “COMPACTSCREEN”

Pantalla compacta con botones táctiles, perfecta para ajustes rápidos y eficientes.

Dolce Stil Novo	
Neptune Grey	
Deep Black	●
Classica	●
Classica Black	●



LED “DIGISCREEN”

Una solución minimalista con botones giratorios.

Dolce Stil Novo	
Neptune Grey	
Deep Black	
Classica	●
Classica Pro	●



MANDOS

Diseño clásico, con un enfoque en la funcionalidad.

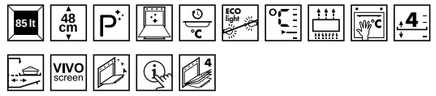
Dolce Stil Novo	
Neptune Grey	
Deep Black	
Classica	●



SFPR9604TNR

HORNO ELÉCTRICO TERMOVENTILADO, 90 CM, NEGRO COBRE

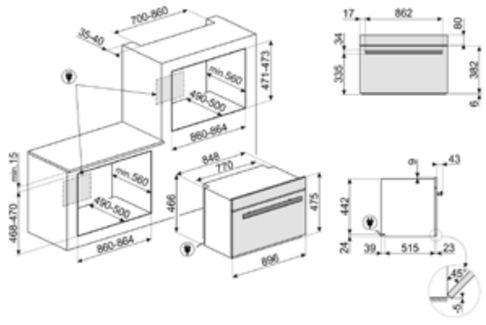




CARACTERÍSTICAS
Display VivoScreen, TFT
Pirolítico
48 programas automáticos
64 recetas personalizables
10 funciones de cocción
Temperatura desde 30°C hasta 280°C
Capacidad bruta 100 L
Frecuencia 50/60Hz
220V/240V

FUNCIONES
Funciones cocción tradicionales:
Estático, Ventilado, Termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), ECO, Grill ancho,Grill ancho ventilado, Inferior, Inferior ventilado, Pizza

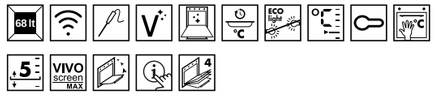
OTRAS FUNCIONES
Descongelación por tiempo, descongelación por peso, Fermentación, Mantener caliente, Calienta platos, Sabbath



SO6606WAPNR

HORNO ELÉCTRICO OMNICHEF, 60 X 60 CM, NEGRO COBRE

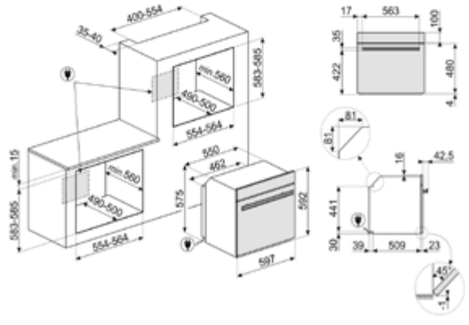




CARACTERÍSTICAS
Display VivoScreen Max
Temperatura desde 30°C hasta 250°C
Capacidad 79 L
Vapor Clean
150 programas automáticos
Frecuencia 50/60Hz
220V/240V

FUNCIONES
26 funciones de cocción
Funciones de cocción tradicionales:
Estático, Ventilado, Termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), ECO, Grill ancho, Grill ancho ventilado, Inferior, Inferior termoventilado, Pizza

OTRAS FUNCIONES
Descongelación por tiempo, Descongelación por peso, Fermentación, Cocción piedra pizza, BBQ, Air-Fry, Melt, Soft, Pop-corn, Mantener caliente, Calienta platos, Sabbath, 3 niveles de vapor



SOP6604S2PNR

HORNO COMBINADO A VAPOR STEAM ONE, 60 CM, NEGRO COBRE

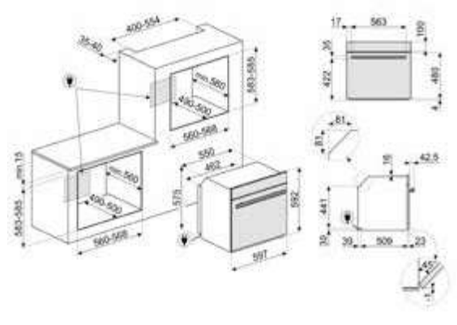




CARACTERÍSTICAS
Steam PRO
Display VivoScreen, TFT
Temperatura desde 30°C hasta 250°C
Niveles de humidificación: 3
Cocción Delta T
Capacidad 78 L
Pirolítico
Esmalte Ever Clean
150 programas automáticos
Frecuencia 50/60Hz
220V/240V

FUNCIONES
19 funciones de cocción
Funciones de cocción tradicionales:
Estático, Ventilado, Termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), ECO, Grill ancho, Grill ancho ventilado, Inferior, Inferior termoventilado, Pizza

OTRAS FUNCIONES
Descongelación por tiempo, Descongelación por peso, Fermentación, Cocción piedra pizza, BBQ, Air-Fry, Mantener caliente, Calienta platos, Sabbath



SOP6604TPNR

HORNO ELÉCTRICO PIROLÍTICO, 60 X 60 CM, NEGRO COBRE

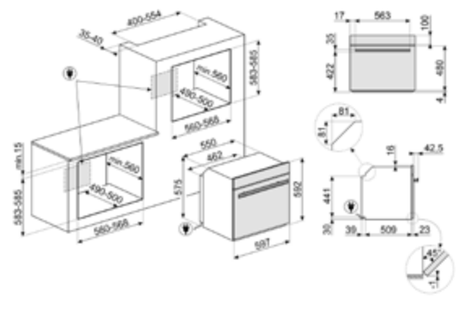




CARACTERÍSTICAS
Display VivoScreen TFT
Pirolítico
Temperatura desde 30°C hasta 280°C
3 niveles de humedad
Capacidad bruta 78 L
150 programas automáticos
Frecuencia 50/60Hz
220V/240V

FUNCIONES
10 funciones de cocción
Funciones de cocción tradicionales:
Estático, Ventilado, Termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), ECO, Grill ancho, Grill ancho ventilado, Inferior, Inferior ventilado, Pizza.

OTRAS FUNCIONES
Descongelación por tiempo, Descongelación por peso, Fermentación, Cocción piedra pizza, BBQ, Air-Fry, Mantener caliente, Calienta platos, Sabbath



SO4604M2PNR

HORNO DE MICROONDAS COMBINADO, COMPACTO NEGRO COBRE 60 X 45 CM





CARACTERÍSTICAS
Display TFT táctil
Vapor Clean
Temperatura desde 30°C hasta 250°C
150 programas automáticos
Capacidad 50 L
220V/240V
Frecuencia 50/60Hz

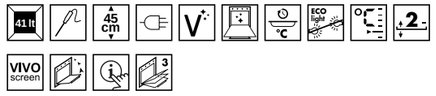
FUNCIONES
Funciones de cocción tradicionales:
Estático, Ventilado, Termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), ECO, Grill ancho, Grill ancho ventilado, Inferior, Inferior termoventilado, Pizza

OTRAS FUNCIONES
Descongelación por tiempo, Descongelación por peso, Fermentación, Cocción piedra pizza, BBQ, Air-Fry, Melt, Soft, Pop-corn, Mantener caliente, Calienta platos, Sabbath

SO4604S4PNR

HORNO COMBINADO A VAPOR, COMPACTO STEAM100 PRO, NEGRO COBRE 60 X 45 CM

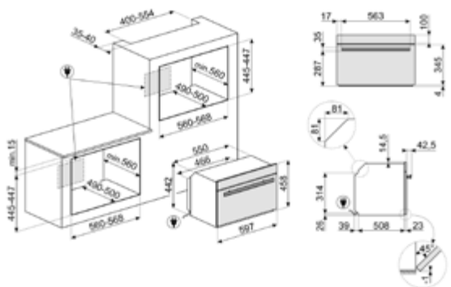


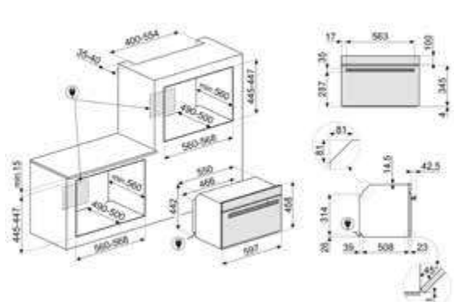


CARACTERÍSTICAS
Display TFT táctil
Temperatura de 30°C hasta 250°C
Vapor Clean
20 funciones de cocción
Cocción Delta T
150 programas automáticos
Capacidad bruta 50 L
220V
Frecuencia 50/60Hz

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicionales:
Estático, Ventilado, Termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), ECO, Grill ancho, Grill ancho ventilado, Inferior, Inferior termoventilado, Pizza

OTRAS FUNCIONES
Descongelación por tiempo, Descongelación por peso, Fermentación, Cocción piedra pizza, BBQ, Air-Fry, Mantener caliente, Calienta platos, Sabbath





PV695LCT

PARRILLA DE GAS 90 CM



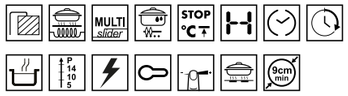
CARACTERÍSTICAS
5 quemadores
Válvula de seguridad
Cristal Vitrocerámico
220V/240V
Frecuencia 50/60Hz
Funciona con cualquier tipo de gas

Zonas de cocción
5 zonas de cocción
5 mandos

SIM6323R

PARRILLA ELÉCTRICA DE INDUCCIÓN 38 CM





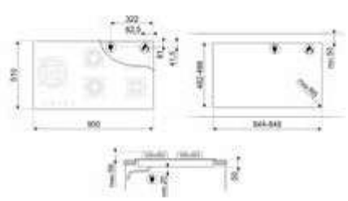
CARACTERÍSTICAS
9 niveles de potencia
Multizona
Frecuencia 50/60Hz
220/240V
2 zonas de cocción

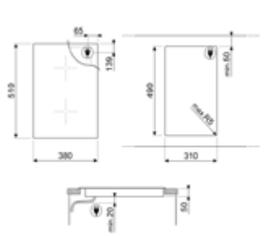
SI1M6323T

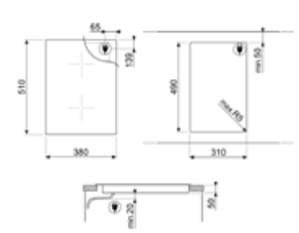
PARRILLA ELÉCTRICA DE INDUCCIÓN 38 CM



CARACTERÍSTICAS
2 Zonas de cocción
17 niveles de potencia
Multi Slider PRO
Apagado automático
Detección automática
220/240V
Frecuencia 50/60Hz



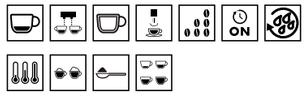




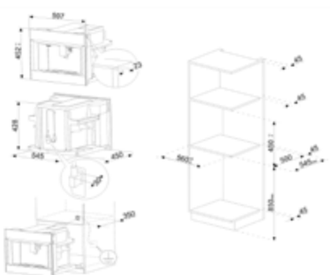
CMS4604NR

CAFETERA EMPOTRABLE 60X45 CM





CARACTERÍSTICAS
Sistema Thermoblock+vaporizador
13 bebidas pre-programadas
Templador de tazas
5 niveles de intensidad
Depósito de agua extraíble 2.50 L
Display TFT Táctil
Presión de la bomba: 15 bares
220V/240V
Frecuencia 50/60Hz



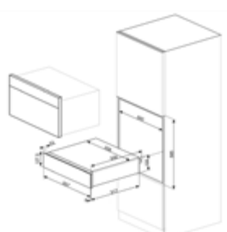
CPRT615NR

CAJÓN TÉRMICO 60 X 15 CM



CARACTERÍSTICAS
Digi Touch
Temperatura de 30°C a 85°C
220V/240V
Frecuencia 50/60Hz

FUNCIONES
Descongelar, mantener caliente, templar tazas y platos, recalentar alimentos



CPS615NR

CAJÓN SOMMELIER 60 X 15 CM



CARACTERÍSTICAS
Sistema Push-Pull
Estante de madera
Incluye accesorios Sommelier: Estante madera, Bomba vino, 2 corchos, Tapón espumoso, Tapón verter, Tapón anti-goteo, Tapón acero espumosos, Pinzas espumosos, Sacacorchos, Tapón tinto, Termómetro, Embudo

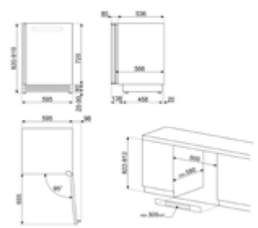


CVIU638RN1

CAVA DE VINOS EMPOTRABLE 60 X 82 CM



CARACTERÍSTICAS
Puerta tintada anti UV
Rango de temperatura 5°C a 20°C
Estante de madera para 38 botellas
Compresor de baja vibración
2 zonas de temperatura ajustable
115V
Frecuencia 50/60Hz

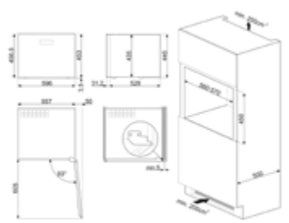


CVIU621NR1

CAVA DE VINOS EMPOTRABLE 60 X40 CM



CARACTERÍSTICAS
Puerta tintada anti UV
Rango de temperatura 5°C a 20°C
Estante de madera para 21 botellas
Compresor de baja vibración
1 zona de temperatura ajustable
115V
Frecuencia 50/60Hz



ISOLA

Como una tierra que emerge del agua, Isola encarna el diálogo entre lo que se revela y lo que la rodea.



COLECCIÓN ISOLA

DISEÑAR EL HORIZONTE

Isola nace de forma natural en el corazón de la cocina, como una tierra que emerge y rediseña el paisaje. Disponible en la version PRO que se adapta con precisión a cada espacio y a cada uso. Su presencia escultural revela una tecnología sofisticada, realzada por la luz y la nobleza del vidrio y el metal. Más que un simple elemento funcional, se convierte en un punto de encuentro, un referente elegante que estructura el espacio con sutileza. Sus líneas suaves y volúmenes perfectamente calculados organizan la habitación con naturalidad y armonía. Isola atrae la mirada sin imponerse, creando un nuevo horizonte en el hogar donde el diseño y la funcionalidad se encuentran en perfecto equilibrio.



Negro mate





UNA PRESENCIA ARQUITECTÓNICA

Isola afirma una presencia arquitectónica sólida y equilibrada. Una barra de luz suspendida dialoga con la parrilla para componer un conjunto en perfecta armonía. Más que un equipo, se convierte en el punto de encuentro de la cocina, estructurando el espacio con elegancia y naturalidad.

LA LUZ COMO SELLO DISTINTIVO

La luz resalta las líneas y revela los volúmenes con precisión, al mismo tiempo que acompaña de forma natural las actividades del día a día. Estructura la atmósfera y se consolida como un verdadero sello visual: sutil pero determinante.

MATERIALES Y TECNOLOGÍA EN ARMONÍA

El aluminio anodizado y el vidrio negro crean un contraste elegante y contemporáneo, donde los materiales dialogan con sutileza para enriquecer la experiencia sensorial. Latecnología integrada complementa esta armonía, elevando cada interacción con total fluidez.

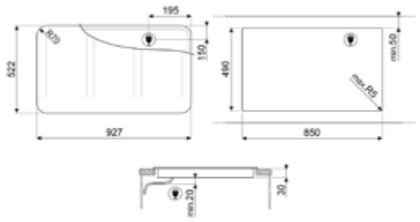
SISL7964MB

PARRILLA ELÉCTRICA DE INDUCCIÓN 90 CM



CARACTERÍSTICAS
9 niveles de potencia
Auto-vent 2.0
Display LED blanco premium
Cristal Schott Eclipse
220/240V
Frecuencia 50/60Hz

Zonas de cocción
6 zonas de cocción



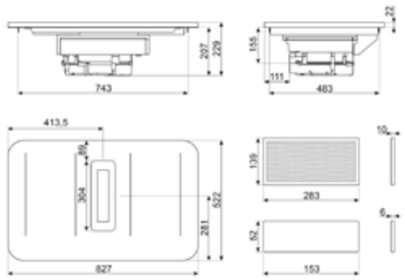
HHSL7844MB

PARRILLA DE INDUCCIÓN CON CAMPANA INTEGRADA 83 CM



CARACTERÍSTICAS
Display LED blanco premium
Controles Evo Slider visibles solo durante su uso
Ajuste automático de la campana en función de la potencia de la placa para una extracción siempre adecuada
Vidrio cerámico
9 niveles de cocción
EVO Slider
Auto-Vent
Frecuencia 50/60Hz
220/240V

Zonas de cocción
9 zonas de cocción
4 zonas de cocción por inducción



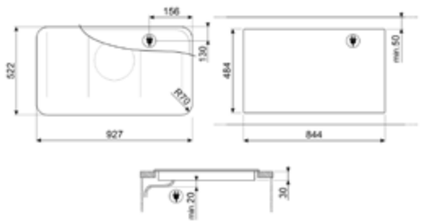
SISL7955MB

PARRILLA DE INDUCCIÓN ALTA PRO 90 CM



CARACTERÍSTICAS
Marco elevado y sistema de iluminación automática
Display TFT de alta resolución
Tecnología GenX
Autopot Detection
Vidrio Prestige ceramic
17 niveles de potencia
Apagado automático
Bloqueo de seguridad para niños
Frecuencia 50/60Hz
220/240V

Zonas de cocción
5 zonas de cocción



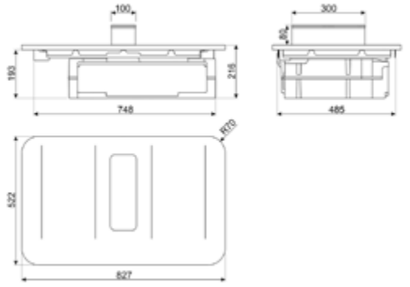
HHSL7845MB

PARRILLA DE INDUCCIÓN CON CAMPANA INTEGRADA 83 CM



CARACTERÍSTICAS
Vidrio Prestige ceramic
Vivo Screen
Apagado automático
17 niveles de potencia
Bloqueo de seguridad para niños
Touch capacitivo
8 velocidades
Auto-Vent
220/240V
Frecuencia 50/60Hz

Zonas de cocción
4 zonas de cocción



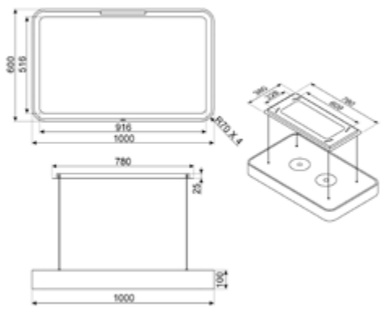


KSLS10MB

CAMPANA SUSPENDIDA CON SISTEMA DE LUZ 100 CM



CARACTERÍSTICAS
3 velocidades de intensidad
Función purificación 24hrs
Auto-vent 2.0
H - C ondense System
2 luces
Intensidad de luz regulable
Control remoto
Apagado automático
Luz blanca
Frecuencia 50/60Hz
220/240V
Velocidad minima de extracción 120 m³/h
Velocidad maxima de extracción 650 m³/h

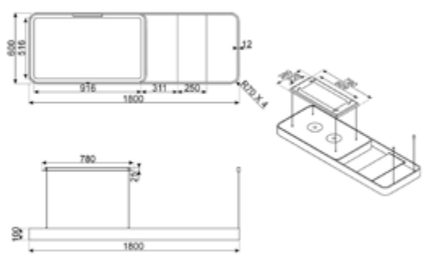


KSLS18MB

CAMPANA SUSPENDIDA CON SISTEMA DE LUZ 180 CM



CARACTERÍSTICAS
3 velocidades de intensidad
Función purificación 24hrs
Auto-vent 2.0
H - C ondense System
2 luces
Intensidad de luz regulable
Control remoto
Apagado automático
Luz blanca
Frecuencia 50/60Hz
220/240V
Velocidad minima de extracción 120 m³/h
Velocidad maxima de extracción 650 m³/h



NEPTUNE GREY

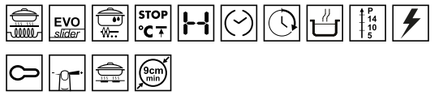
Neptune Grey tiene una estética caracterizada por su estilo minimalista y un diseño destinado a explotar todo el espacio disponible. Los elementos distintivos son la luz, la linealidad, la uniformidad y la ergonomía que mejor interpretan las tendencias de diseño más actuales. Neptune Grey se encuentra en el hogar de las cocinas modernas.



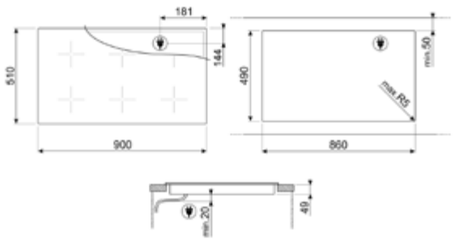
SIM1964DG

PARRILLA DE INDUCCIÓN 90 CM





CARACTERÍSTICAS
6 zonas de cocción
Display táctil
Auto-Vent 2.0
9 niveles de potencia
Apagado automático
220/240V
Frecuencia 50/60Hz



KIT130G

TRIM KIT PARA HORNOS COMPACTOS DE 60X45 CM, INSTALADOS EN TORRE DE 30”



SOPA3104TPG

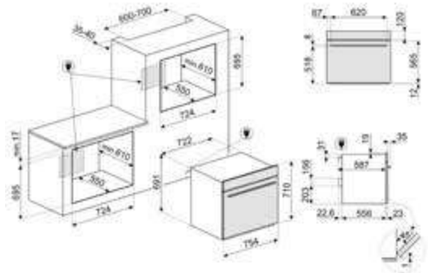
HORNO ELÉCTRICO PIROLÍTICO 30”



CARACTERÍSTICAS
Display VivoScreen TFT
Cocción Delta T
Pirolítico
10 funciones de cocción
50 programas automáticos
Capacidad 90 L
220/240V
Frecuencia 50/60Hz

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicional:
Estático, Ventilado, Termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), Grill ancho, Grill ancho ventilado, Inferior, Inferior termoventilado, Pizza, ECO

OTRAS FUNCIONES
Descongelación por tiempo, Descongelación por peso, Calienta platos, Mantener caliente, Fermentación, Sabbath



SOCU3104MCG

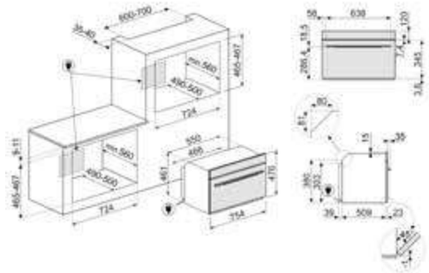
HORNO DE MICROONDAS COMBINADO TOUCH CON GRILL 30”



CARACTERÍSTICAS
Display VivoScreen TFT
13 funciones de cocción
50 programas automáticos
Vapor Clean
Capacidad 50 L
220/240V
Frecuencia 60Hz

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicionales:
Estático, Ventilado, Termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), ECO, Grill ancho, Grill ancho ventilado, Grill termoventilado, Inferior, Inferior ventilado
Función microondas: Microondas, Microondas + inferior + superior + ventilador, Microondas + resistencia circular + ventilador, Microondas + grill, Calentamiento y regeneración

OTRAS FUNCIONES
Descongelación por tiempo, Descongelación por peso, Fermentación, Sabbath



SOCU3104SCG

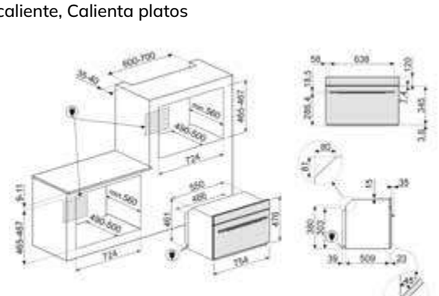
HORNO VAPOR COMBINADO TOUCH CON GRILL 30”



CARACTERÍSTICAS
Display VivoScreen TFT
50 programas automáticos
13 funciones de cocción
Vapor Clean
Capacidad 50 L
220/240V
Frecuencia 60Hz

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicionales:
Estático, Ventilado, Termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), Grill ancho, Grill ancho ventilado, Inferior, Inferior ventilado, Pizza
Funciones de cocina con tecnología Full Steam: Vapor manual/ Vapor + inferior + superior + ventilador/ Vapor + resistencia circular + ventilador/ Sous Vide.
Otras funciones de vapor: Limpieza del tanque, Salida del agua, Entrada del agua, Programa de descalcificación

OTRAS FUNCIONES
Descongelación por tiempo y por peso, Fermentación, Sabbath Cocción piedra pizza, Air-Fry, BBQ, Mantener caliente, Calienta platos



SOP6104S2PG

HORNO DE VAPOR COMBINADO 60 X 60 CM

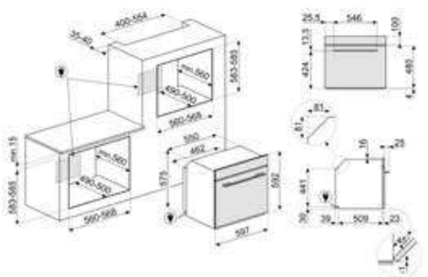




CARACTERÍSTICAS
Pirolítico
Display VivoScreen TFT
19 funciones
150 programas automáticos
Temperatura desde 30°C hasta 280°C
220V/240V
Capacidad bruta 78 L
Frecuencia 50/60Hz

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicionales:
Estático, Ventilado, Termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), ECO, Grill ancho, Grill ancho ventilado, Inferior, Inferior termoventilado, Pizza

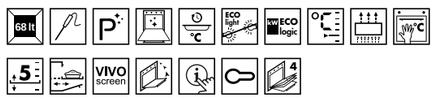
OTRAS FUNCIONES
Descongelación por tiempo, Descongelación por peso, Fermentación, Cocción piedra pizza, BBQ, Air-Fry, Mantener caliente, Calienta platos, Sabbath



SOP6104TPG

HORNO ELÉCTRICO PIROLÍTICO 60 X 60 CM

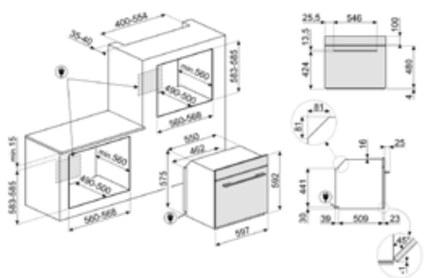




CARACTERÍSTICAS
Pirolítico
VivoScreen TFT
Display TFT Táctil
Temperatura de 30°C hasta 280°C
10 funciones de cocción
150 programas automáticos
Cocción Delta T
220V
Capacidad 78 L
Frecuencia 50/60Hz

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicionales:
Estático, Ventilado, Termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), ECO, Grill ancho, Grill ancho ventilado, Inferior, Inferior ventilado, Pizza

OTRAS FUNCIONES
Descongelación por tiempo, Descongelación por peso, Fermentación, Cocción piedra pizza, BBQ, Air-Fry, Mantener caliente, Calienta platos, Sabbath



SO4104M2PG

HORNO DE MICROONDAS COMBINADO 60 X 45 CM

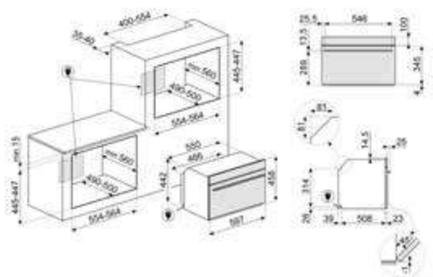




CARACTERÍSTICAS
VivoScreen TFT
Temperatura desde 30°C hasta 250°C
Vapor Clean
15 funciones de cocción
150 funciones automáticas
Cocción Delta T
Capacidad 40 L
220V/240V
Frecuencia 50/60Hz

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicionales:
Estático, Ventilado, Termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), ECO, Grill ancho, Grill ancho ventilado, Inferior, Inferior termoventilado, Pizza

OTRAS FUNCIONES
Descongelación por tiempo, Descongelación por peso, Fermentación, Cocción piedra pizza, BBQ, Air-Fry, Mantener caliente, Calienta platos, Sabbath



SO4102S3G

HORNO DE VAPOR COMBINADO 60 X 45 CM

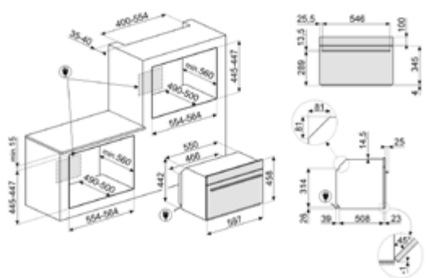




CARACTERÍSTICAS
Display EvoScreen LCD
12 funciones de cocción
Vapor Clean
Temperatura: desde 30°C hasta 250°C
Capacidad 41 L
220V/240V
Frecuencia 50/60Hz

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicionales:
Estático, Ventilado, Termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), ECO, Grill ancho, Inferior, Pizza

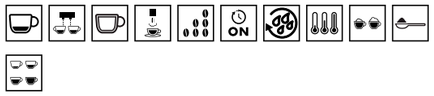
OTRAS FUNCIONES
Descongelación por tiempo, Fermentación, Cocción piedra pizza, BBQ, Air-Fry, Sabbath



CMS4104G

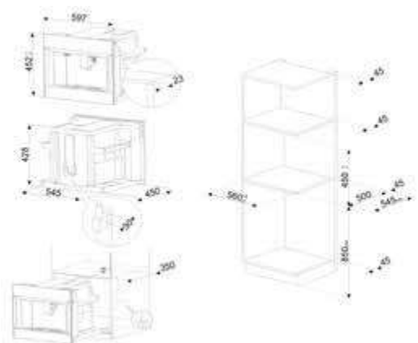
CAFETERA EMPOTRABLE 60 X 45 CM





CARACTERÍSTICAS
Sistema Thermoblock
Presión de la bomba: 15 bares
Depósito de agua extraíble
Templador de tazas
Display TFT táctil
Depósito de agua 2.5 L
220/240V
Frecuencia 50/60Hz

FUNCIONES
Café ajustable a 5 niveles
Tres niveles de temperatura
Opción café molido
13 tipos de bebidas



CPRT115G

CAJÓN TÉRMICO , NEPTUNE GREY 60 CM



CARACTERÍSTICAS
Sistema Push-Pull
Temperatura de 30°C a 85°C
Capacidad 21 L
220V
Frecuencia 50/60Hz

FUNCIONES
Descongelar, mantener caliente, templador de tazas y platos, recalentar alimentos



CVIU138RG1

CAVA DE VINOS EMPOTRABLE 60 X 82 CM



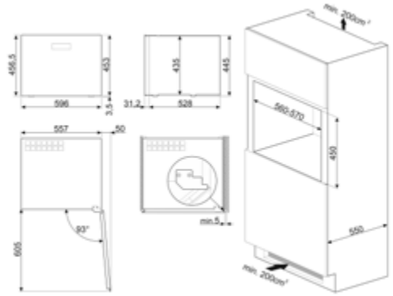
CARACTERÍSTICAS
Puerta tintada anti UV
Rango de temperatura 5°C a 20°C
Estante de madera para 38 botellas
Compresor de baja vibración
2 zonas de temperatura ajustable
115V
Frecuencia 50/60Hz

CVIU121G1

CAVA DE VINOS EMPOTRABLE 60 X 45 CM



CARACTERÍSTICAS
Puerta tintada anti UV
Rango de temperatura 5°C a 20°C
Estante de madera para 21 botellas
Compresor de baja vibración
1 zona de temperatura ajustable
115V
Frecuencia 50/60Hz

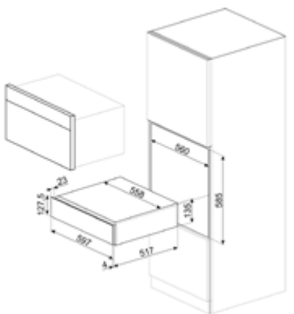


CPS115G

CAJÓN SOMMELIER, 60 CM



CARACTERÍSTICAS
Sistema Push-Pull
Estante de madera
Incluye accesorios Sommelier: Estante madera, Bomba vino, 2 corchos, Tapón espumoso, Tapón verter, Tapón anti-goteo, Tapón acero espumosos, Pinzas espumosos, Sacacorchos, Tapón tinto, Termómetro, Embudo



DEEP BLACK

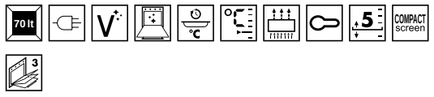
La colección Deep Black magnifica el uso de materiales nobles como el vidrio y el metal que se combinan para crear un reflejo de formas y luces que realzan la cocina, brindando un toque de lujo y elegancia.



SF6101TB3

HORNO ELÉCTRICO TERMOVENTILADO 60 X 60 CM

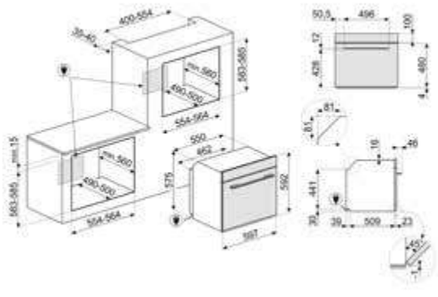




CARACTERÍSTICAS
Display CompactScreen LCD
10 funciones de cocción
Temperatura desde 30°C hasta 280°C
Vapor Clean
Capacidad bruta 79 L
220V/240V
Frecuencia 50/60Hz

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicionales:
Estático, Ventilado, Termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), ECO, Grill ancho, Grill ancho ventilado, Inferior, Inferior termoventilado, Pizza

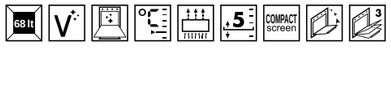
OTRAS FUNCIONES:
Descongelación por tiempo, Fermentación, Sabbath



SO6101S2B3

HORNO DE VAPOR COMBINADO 60 X 60 CM

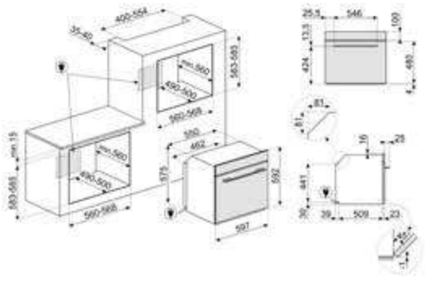




CARACTERÍSTICAS
Vapor Clean
11 funciones de cocción
Display CompactScreen LCD
Temperatura de 30°C hasta 280°C
Capacidad 78 L
220V/240V
Frecuencia 50/60Hz

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicionales:
Estático, Ventilado, Termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), ECO, Grill ancho, Grill ancho ventilado, Inferior, Inferior termoventilado, Pizza

OTRAS FUNCIONES:
Descongelación por tiempo, Fermentación, Sabbath



SO4102S3B3

HORNO DE VAPOR COMBINADO 60 X 45 CM

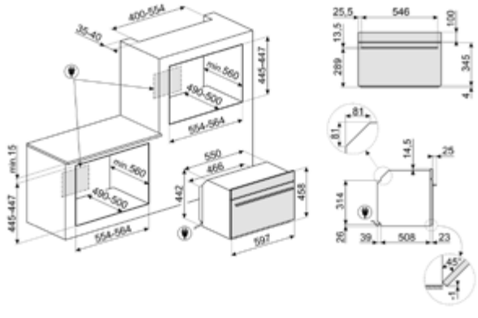




CARACTERÍSTICAS
Vapor Clean
12 funciones de cocción
Temperatura: desde 30°C hasta 250°C
Display EvoScreen, LCD
Capacidad 50 L
220V/240V
Frecuencia 50/60Hz

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicionales:
Estático, Ventilado, Termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), ECO, Grill ancho, Inferior, Pizza

OTRAS FUNCIONES
Descongelación por tiempo, Fermentación, Cocción piedra pizza, BBQ, Air-Fry, Sabbath



SO4101M0B3K

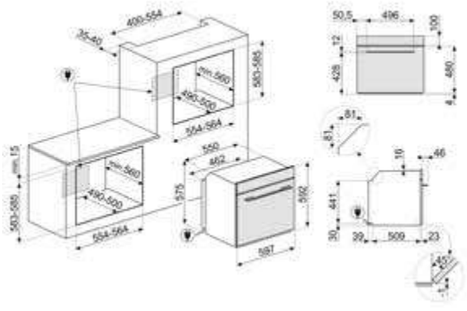
HORNO DE MICROONDAS 60 X 45 CM



CARACTERÍSTICAS
Display LCD
Microondas+Grill
Capacidad 50 L
4 funciones de cocción
220V/240V
Frecuencia 60Hz

FUNCIONES
Función microondas: Microondas, Microondas + grill, Plato de chef (panadero)

OTRAS FUNCIONES:
Descongelación por tiempo

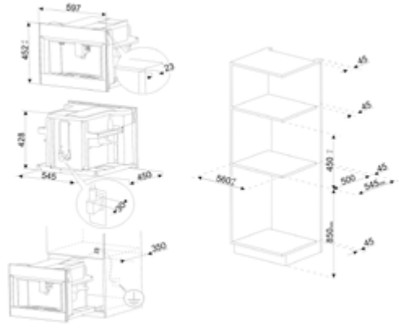


CMS4104B3

CAFETERA EMPOTRABLE 60 X 45 CM



CARACTERÍSTICAS
Sistema Thermoblock + vaporizador
13 bebidas pre-programadas
Templador de tazas
5 niveles de café
Depósito de agua extraíble 2.5 L
Display TFT táctil
220V/240V
Frecuencia 50/60Hz

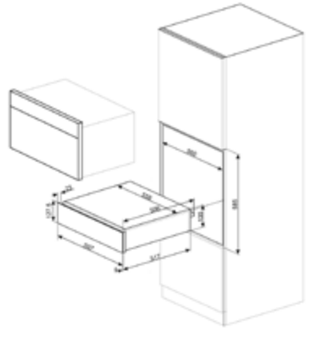


CPR115B3

CAJÓN TÉRMICO LÍNEA, DEEP BLACK 60 CM



CARACTERÍSTICAS
Temperatura de 30°C a 80°C
Descongelar, mantener caliente, fermentar, templar tazas y platos.
220V
Frecuencia 50/60Hz



CLASSICA BLACK

La gama de electrodomésticos empotrables de la línea Classica Black amplía sus horizontes y le da la bienvenida a un nuevo acabado: el negro mate. Para enriquecer la colección Classica, llega este nuevo acabado negro mate con una elegancia contemporánea. Su superficie se alinea con las tendencias actuales de diseño de interiores, las que apuestan por los efectos texturizados y por matices que van del blanco al negro.



SF6301TN

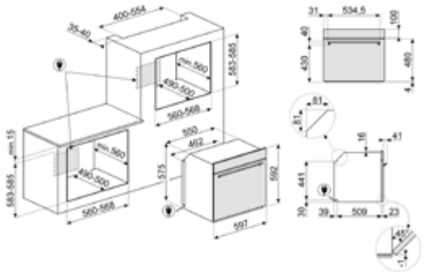
HORNO ELÉCTRICO TERMOVENTILADO 60 X 60 CM



CARACTERÍSTICAS
Acero inoxidable
Display CompactScreen LCD
2 mandos
10 funciones de cocción
Vapor Clean
Temperatura de 30°C a 280°C
Vidrio interno desmontable
Esmalte Ever Clean
Capacidad bruta 79 L
220/240V
Frecuencia 50/60Hz

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicionales:
Estático, Ventilado, Termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), ECO, Grill ancho, Grill ancho ventilado, Inferior, Inferior termoventilado, Pizza.

OTRAS FUNCIONES
Descongelación por tiempo, Fermentación, Sabbath



SO4301M0NK

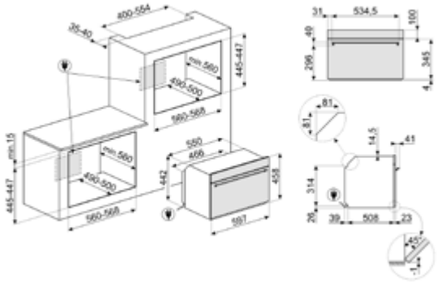
HORNO ELÉCTRICO COMPACTO CON GRILL CLASSICA BLACK 60 X 45 CM



CARACTERÍSTICAS
Acero inoxidable
Display CompactScreen LCD
2 mandos
4 funciones de cocción
Bloqueo de seguridad para niños
Temperatura mínima de 50°C
Temperatura máxima de 250°C
Capacidad bruta 50 L
Frecuencia 50/60Hz
220/240V

FUNCIONES
Función microondas:
Microondas; Microondas + grill; Plato de chef (panadero)
Otras funciones: Descongelación por tiempo

OTRAS FUNCIONES
Descongelación por tiempo, Fermentación, Cocción piedra pizza, BBQ, Air-Fry, Sabbath



SFP9302TN

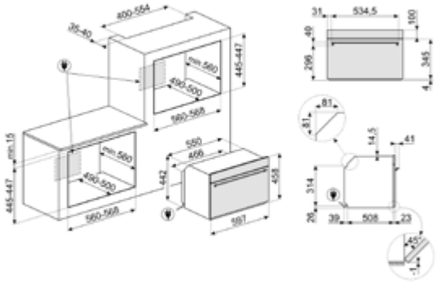
HORNO ELÉCTRICO TERMOVENTILADO 90 X 60 CM



CARACTERÍSTICAS
Acero Inoxidable AISI 316 de alta calidad
Display EvoScreen LCD
2 mandos
10 funciones de cocción
Temperatura de 30°C a 280°C
Vidrio interno desmontable
Esmalte Ever Clean
Capacidad bruta 115 L
220/240V
Frecuencia 50/60Hz

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicional:
Estático, Ventilado, Termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), ECO, Grill ancho, Grill ancho ventilado, Inferior, Inferior termoventilado, Pizza

OTRAS FUNCIONES
Descongelación por tiempo, Fermentación, Cocción piedra pizza, BBQ, Air-Fry, Sabbath



CLASSICA TOUCH

Classica Touch destaca por su mezcla de tecnología electrodomecánica y touch.



SOCU3304MCX

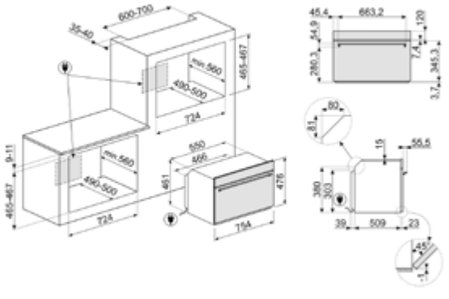
HORNO ELÉCTRICO COMBINADO CON MICROONDAS TOUCH 30”



CARACTERÍSTICAS
13 funciones de cocción
Display VivoScreen TFT
16 recetas personalizables
50 programas automáticos
Vapor Clean
Capacidad bruta 50 L
Frecuencia 60Hz
120V/240V

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicionales: Estático, Ventilado, Termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), ECO, Grill ancho, Grill ancho ventilado, Grill termoventilado, Inferior, Inferior ventilado
Función microondas: Microondas, Microondas + inferior + superior + ventilador, Microondas + resistencia circular + ventilador, Microondas + grill, Calentamiento y regeneración

OTRAS FUNCIONES
Descongelación por tiempo, Descongelación por peso, Fermentación, Sabbath



SOCU3304SCX

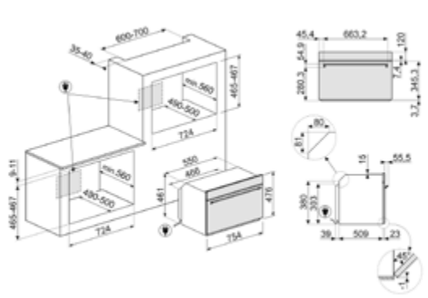
HORNO DE VAPOR COMBINADO TOUCH 30”



CARACTERÍSTICAS
Touch con grill
13 funciones de cocción
Display VivoScreen TFT
50 programas automáticos
Vapor Clean
Capacidad 50 L
120V/240V
Frecuencia 60Hz

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicional: Estático, Ventilado, Termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), Grill ancho, Grill ancho ventilado, Inferior, Inferior ventilado, Pizza.
Funciones de cocina con tecnología Full Steam: Vapor manual/ Vapor + inferior + superior + ventilador/ Vapor + resistencia circular + ventilador/ Sous Vide
Otras funciones de vapor: Limpieza del tanque, Salida del agua, Entrada del agua, Programa de descalcificación

OTRAS FUNCIONES
Descongelación por tiempo, Descongelación por peso, Fermentación, Sabbath, Cocción piedra pizza, Air-Fry, BBQ, Mantener caliente, Calienta platos



SOPU3304TPX

HORNO ELÉCTRICO TOUCH 30”



CARACTERÍSTICAS
Touch con Grill
Display VivoScreen TFT
9 funciones de cocción
50 programas automáticos
Pirolítico
Capacidad 121 L
120V/240V
Frecuencia 60Hz

FUNCIONES
Funciones tradicionales: Estático, Ventilado, Termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), Grill ancho, Grill ancho ventilado, Inferior, Inferior termoventilado, Pizza, ECO

OTRAS FUNCIONES
Descongelación por tiempo, Descongelación por peso, Calienta platos, Mantener caliente, Fermentación, Sabbath, Cocción piedra pizza, BBQ, Air-Fry

CLASSICA PRO

Formas puras y un estilo sobrio definen los icónicos electrodomésticos de la estética Classica Pro. Reconocibles por sus mandos y jaladeras de diseño distintivo, que reflejan la elegancia del acero inoxidable en la cocina.



SOCU2300MX

HORNO DE MICROONDAS CLASSICA PRO 60 X 45 CM



CARACTERÍSTICAS
3 funciones de cocción
Display LED DigiScreen
Capacidad 38 L
220V/240V
Frecuencia 60Hz

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicionales: Grill ancho
Función microondas: Microondas, Microondas + grill

SOU2300TX

HORNO ELÉCTRICO TERMOVENTILADO 60 X 60 CM



CARACTERÍSTICAS
Display LED DigiScreen
8 funciones de cocción
Temperatura desde 38°C hasta 260°
Capacidad bruta: 72 L
Frecuencia 60Hz
220V/240V

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicionales:
Estático, Ventilado, Termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), ECO, Grill ancho, Grill ancho ventilado, Inferior

OTRAS FUNCIONES
Descongelación por tiempo

SOU3300TX2

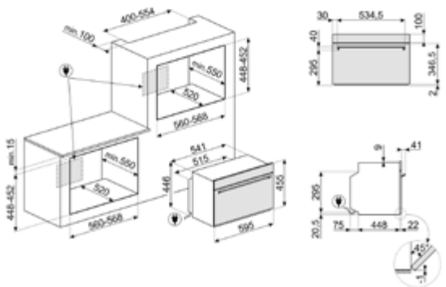
HORNO ELÉCTRICO LÍNEA CLASSICA PRO 30”

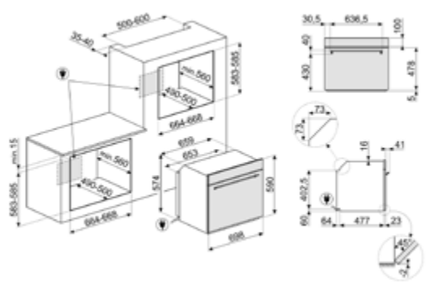


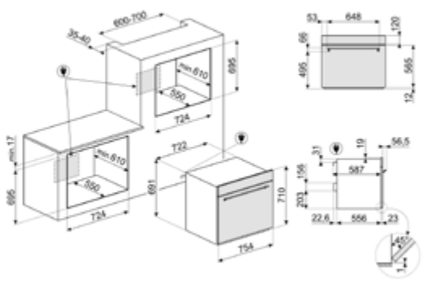
CARACTERÍSTICAS
Display LED DigiScreen
Termoventilado
8 funciones de cocción
Vapor Clean
Display LED
Capacidad 121 L
Frecuencia 60Hz
220V/240V

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicionales:
Estático, Ventilado, Termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), Grill ancho, Grill ancho ventilado, Grill estrecho ventilado, Inferior ventilado, Inferior

OTRAS FUNCIONES
Descongelación







CLASSICA

Reconocibles por sus mandos y jaladeras con sus diseños distintivos, reflejan la elegancia del acero inoxidable en la cocina



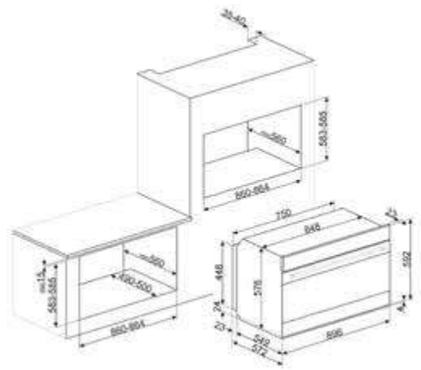
SF9300GVXK1

HORNO DE GAS 90 X 60 CM



CARACTERÍSTICAS
Display LED DigiScreen
4 funciones de cocción tradicional
Capacidad 102 L
127V
Frecuencia 60Hz

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicionales: Grill ancho, Grill ancho ventilado, Inferior, Inferior ventilado



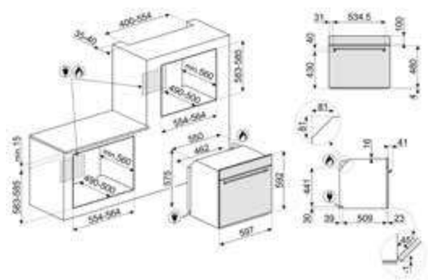
SF6302GVK

HORNO DE GAS 60 X 60 CM



CARACTERÍSTICAS
3 mandos
4 funciones de cocción tradicional
Temperatura de 150° C hasta 265° C
Capacidad bruta 70 L
Frecuencia 60Hz
127V

FUNCIONES
Funciones tradicionales:
Grill ancho, Grill ancho ventilado, Inferior, Inferior ventilado



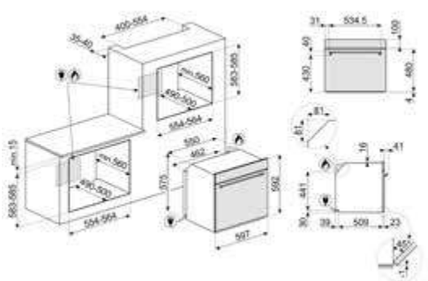
SF6341GGXK

HORNO DE GAS 60 X 60 CM



CARACTERÍSTICAS
2 mandos
2 funciones de cocción
Capacidad 60 L
Temperatura de 150° C hasta 265° C
Frecuencia 60Hz
120V

FUNCIONES
Grill ancho, inferior



SOPA3302TPX

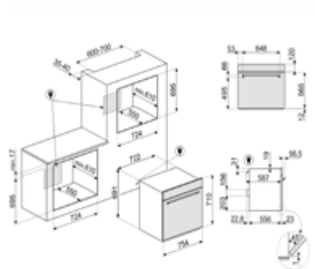
HORNO ELÉCTRICO TERMOVENTILADO 30”



CARACTERÍSTICAS
Pirolítico
Termoventilado
Display EvoScreen LED
10 funciones de cocción
Capacidad bruta 90 L
Temperatura de 30°C hasta 280°C
220V/240V
Frecunecia 50/60Hz

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicionales: Estático, Ventilado, Termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), ECO, Grill ancho, Grill ancho ventilado, Inferior, Inferior termoventilado, Pizza

OTRAS FUNCIONES
Descongelación por tiempo, Fermentación, Sabbath



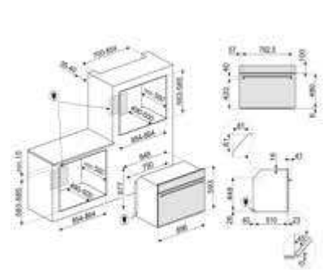
SF9302TX

HORNO ELÉCTRICO 90 X 60 CM



CARACTERÍSTICAS
Convección termoventilado
Vapor Clean
Display EvoScreen LCD
Temperatura desde 25°C hasta 280°C
10 funciones de cocción
Capacidad bruta 129 L
220V/240V
Frecuencia 60Hz

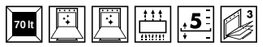
FUNCIONES
Funciones de cocción tradicionales: Estático, Ventilado, termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), ECO, Grill ancho, Grill ancho ventilado, Inferior termoventilado, Pizza, Inferior ventilado



SF6381X

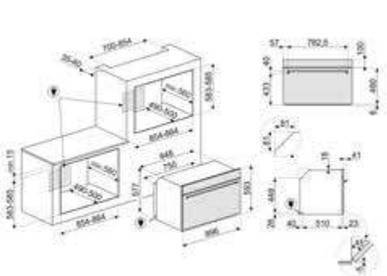
HORNO ELÉCTRICO TERMOVENTILADO 60 X 60 CM





CARACTERÍSTICAS
6 funciones de cocción
Temperatura desde 50°C hasta 250°C
Capacidad bruta 79 L
Frecuencia 50/60Hz
220V/240V

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicionales: Estático, Ventilado, ECO, Grill ancho, Grill ancho ventilado, Inferior ventilado



SF7302TX

HORNO ELÉCTRICO TERMOVENTILADO 70 X 60 CM

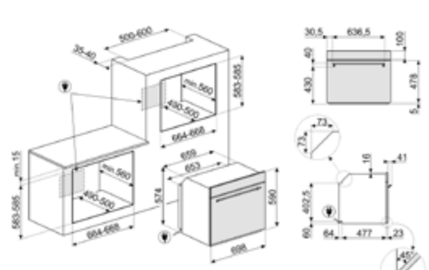




CARACTERÍSTICAS
Display EvoScreen LCD
Vapor Clean
10 funciones de cocción
Temperatura de 30°C a 280°C
Capacidad bruta: 90 L
220V/240V
Frecuencia 50/60Hz

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicionales: Estático, Ventilado, Termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), ECO, Grill ancho, Grill ancho ventilado, Inferior, Inferior ventilado, Pizza

OTRAS FUNCIONES
Descongelación por tiempo, Descongelación por peso, Fermentación, Sabbath



SF6301TVX

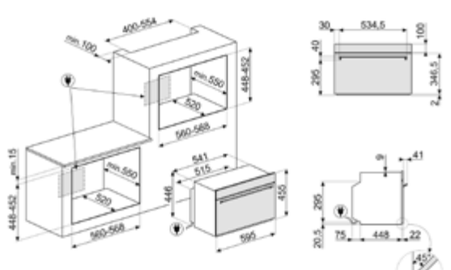
HORNO ELÉCTRICO TERMOVENTILADO 60 X 60 CM



CARACTERÍSTICAS
Vapor Clean
Convección
Temperatura desde 30°C hasta 280°C
Display CompactScreen LCD
10 funciones de cocción
Capacidad bruta 79 L
Frecuencia 50/60Hz
220V/240V

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicionales: Estático, Ventilado, Termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), ECO, Grill ancho, Grill ancho ventilado, Inferior, Inferior termoventilado, Pizza

OTRAS FUNCIONES
Descongelación por tiempo, Fermentación, Sabbath



SO6302M2X

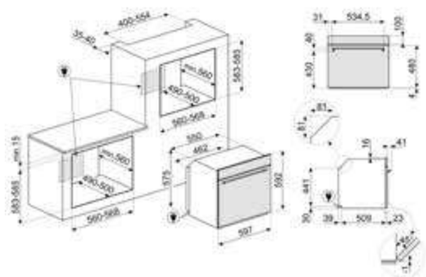
HORNO DE MICROONDAS COMBINADO 60 X60 CM



CARACTERÍSTICAS
Display EvoScreen LCD
11 funciones de cocción
Temperatura desde 25°C hasta 250°C
Capacidad bruta 79 L
Frecuencia 50/60Hz
220V/240V

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicionales: Estático, Ventilado, Termoventilado, ECO, Grill ancho, Inferior, Pizza

OTRAS FUNCIONES
Descongelación por tiempo, Fermentación, Cocción piedra pizza, BBQ, Air-Fry, Melt, Soft, Pop-corn, Sabbath



SO6301S2X

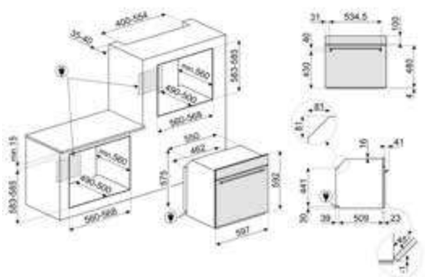
HORNO DE VAPOR COMBINADO 60 X 60 CM



CARACTERÍSTICAS
Display CompactScreen LCD
Vapor Clean
Temperatura desde 30°C hasta 280°C
11 funciones de cocción
Capacidad bruta 78 L
220V/240V
Frecuencia 50/60Hz

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicionales:
Estático, Ventilado, Termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), ECO, Grill ancho, Grill ancho ventilado, Inferior, Inferior termoventilado, Pizza

OTRAS FUNCIONES
Descongelación por tiempo, Fermentación, Sabbath



SO4302S3X

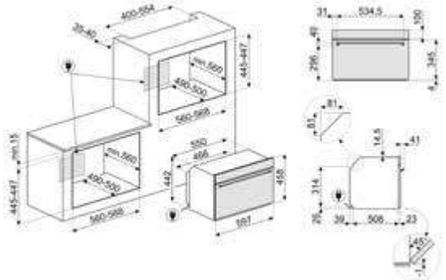
HORNO DE VAPOR COMBINADO 60 X 45 CM



CARACTERÍSTICAS
Termoventilado
Vapor Clean
Display EvoScreen LCD
Temperatura desde 30°C hasta 250°C
12 funciones de cocción
Capacidad bruta 50 L
Frecuencia 50/60Hz
220V/240V

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicionales:
Estático, Ventilado, Termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), ECO, Grill ancho, Inferior, Pizza

OTRAS FUNCIONES
Descongelación por tiempo, Fermentación, Cocción piedra pizza, BBQ, Air-Fry, Sabbath



SO4301M1XK

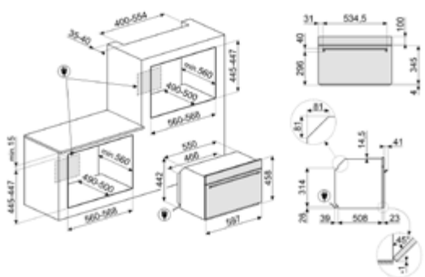
HORNO DE MICROONDAS COMBINADO 60 X 45 CM



CARACTERÍSTICAS
Display CompactScreen LCD
10 funciones de cocción
Capacidad bruta 50 L
Temperatura desde 30°C hasta 250°C
Frecuencia 60Hz
220V/240V

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicionales:
Estático, Ventilado, Termoventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador), ECO, Grill ancho
Función microondas: Microondas, Microondas + inferior + superior + ventilador, Microondas + resistencia circular + ventilador, Microondas + grill

OTRAS FUNCIONES
Descongelación por tiempo



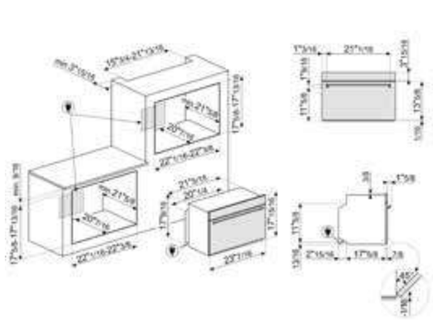
SFU4300MX

HORNO DE MICROONDAS CON GRILL 60 X 45 CM



CARACTERÍSTICAS
Microondas + Grill
Display LED DigiScreen
3 funciones de cocción
Plato giratorio
Capacidad bruta 38 L
240V
Frecuencia 60Hz

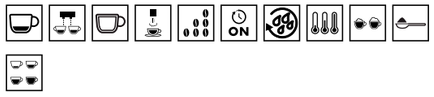
FUNCIONES
Funciones tradicionales: Grill ancho
Funciones microondas: Microondas, Microondas + grill



CMS4303X

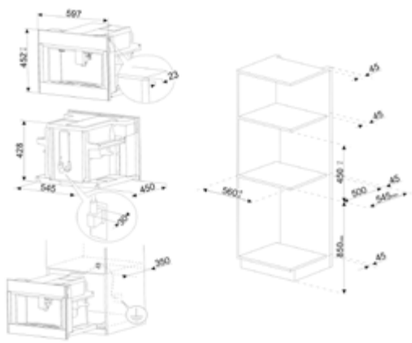
CAFETERA EMPOTRABLE, ACERO INOXIDABLE 60 X 45 CM





CARACTERÍSTICAS
Presión de la bomba 15 bares
Depósito de agua 3.5 L
Display TFT táctil
Frecuencia 50/60Hz
220V/240V

FUNCIONES
5 niveles de café
13 bebidas pre-programadas
3 niveles de temperatura
Opción de café molido

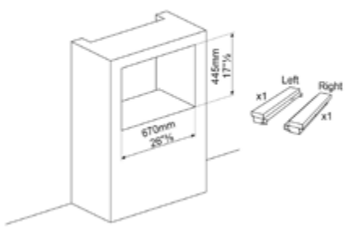


KIT370X

TRIM KIT DE ACERO Y CRISTAL



CARACTERÍSTICAS
Trim kit de acero y cristal para hornos compactos de 60 x 45 cm instalados en torre de 70 cm
(no se alinea con cafetera)

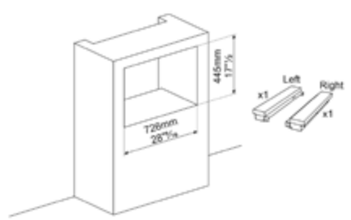


KIT330X

TRIM KIT DE ACERO Y CRISTAL



CARACTERÍSTICAS
Trim kit de acero y cristal para hornos compactos de 60 x 45 cm instalados en torre de 30” (no se alinea con cafetera)





CAJONES

Los cajones Smeg combinan diseño, funcionalidad y versatilidad para ofrecer soluciones prácticas y elegantes en la cocina. Desde cajones térmicos, ideales para mantener la temperatura de los alimentos y utensilios, hasta cajones de vacío y cajones con accesorios para completar la experiencia de un sommelier. Smeg ofrece una amplia variedad de opciones pensadas para mejorar la experiencia culinaria y adaptarse a las necesidades de cada usuario.

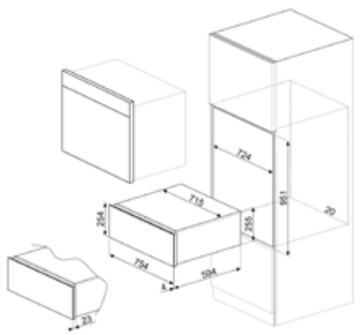
CLASSICA

WDTU330X

CAJÓN TÉRMICO 30”



CARACTERÍSTICAS
Temperatura de 30°C a 85°C
Fermentación, descongelación, Sabbath, mantener caliente, calienta platos, programador.
120/240V
Frecuencia 60Hz

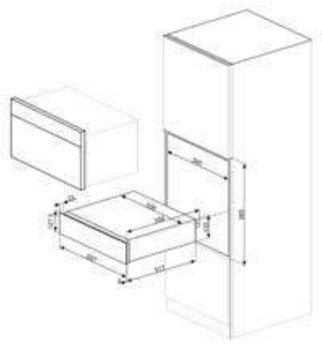


CPR315X

CAJÓN TÉRMICO ACERO INOXIDABLE 60 CM



CARACTERÍSTICAS
Temperatura 30°C hasta 80°C
Sistema de apertura Push-Pull
Recalentamiento
Descongelación
Calienta platos
Capacidad 21 L
Potencia nominal: 400W
Frecuencia 50/60Hz
220V/240V



CAVAS DE VINO

Descubre la excelencia en conservación con las cavas de vino Smeg, diseñadas para mantener las botellas a la temperatura perfecta para servirlas a los invitados con estilo. Explora la selección en diversas dimensiones y convierte la cocina en una bodega doméstica de primer nivel. Con el exclusivo diseño y calidad Made in Italy, cada cava de vino Smeg es una obra maestra que combina funcionalidad y elegancia, añadiendo un toque de sofisticación al hogar. Se puede confiar en la tradición y la innovación de Smeg para preservar los vinos de manera óptima, garantizando al mismo tiempo una experiencia de degustación excepcional para los invitados.



CVIU338RX1

CAVA DE VINOS EMPOTRABLE 60 X 82 CM



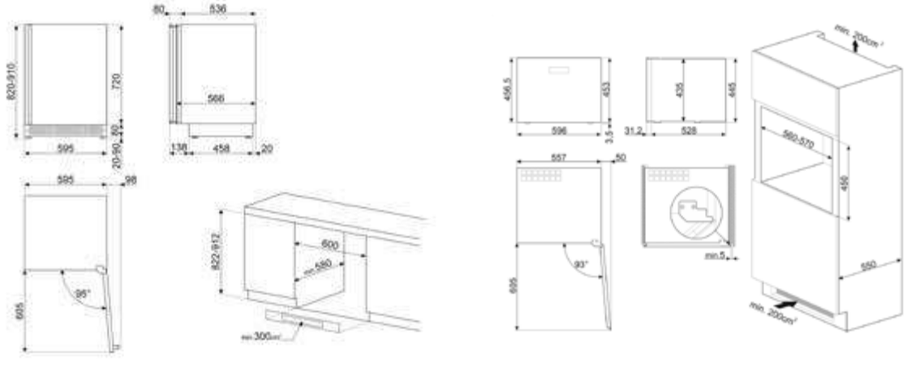
CARACTERÍSTICAS
Puerta tintada anti UV
Rango de temperatura 5°C a 20°C
Estante de madera para 38 botellas
Compresor de baja temperatura ajustable 115V
Frecuencia 50/60Hz
Luz LED

SBIWU320XE

CAVA DE VINOS EMPOTRABLE 60 X 45 CM



CARACTERÍSTICAS
Puerta tintada anti UV
Rango de temperatura 5°C a 20°C
Estante de madera para 20 botellas
Compresión de baja vibración
1 Estante fijo
2 Estantes extraíbles
1 zona de temperatura ajustable 115V
Frecuencia 50/60Hz



CAJONES SOMMELIER

La pasión por el vino no es exclusiva de los expertos, con las cavas de vino Smeg, se convierte en un lujo cotidiano.



El equipamiento cuenta con todas las herramientas esenciales para el maestro sommelier, facilitando la experiencia de conservación y servicio del vino. Incluye una práctica agenda diseñada para catalogar y registrar cada botella con detalle, así como una bomba de vino para mantener su frescura por más tiempo.

Además, incorpora corchos de repuesto, un termómetro para controlar la temperatura óptima de cada variedad, un sacacorchos de alta precisión, un embudo para un vertido sin derrames y unas pinzas que garantizan un manejo cuidadoso y profesional.

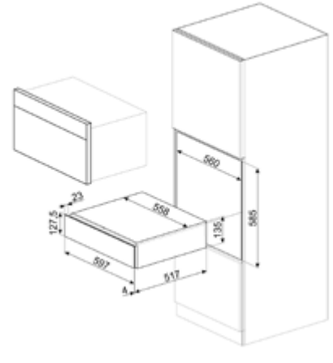


CPS315X

CAJÓN SOMMELIER 60 X 15 CM



CARACTERÍSTICAS
Sistema de apertura: Push-Pull
Estante de madera
Incluye accesorios sommelier: Estante madera, Bomba vino, 2 corchos, Tapón espumoso, Tapón verter, Tapón anti-goteo, Tapón acero espumosos, Pinzas espumosos, Sacacorchos, Tapón tinto, Termómetro, Embudo



MICROONDAS

En el mundo de la cocina, los microondas de Smeg son símbolos de funcionalidad y estilo. Disponibles en una variedad de diseños cuidadosamente elaborados que reflejan los principios estéticos de la marca. Cada microondas es una combinación perfecta de arte funcional y diseño al detalle, transformando la cocina en un espacio inspirador donde la creatividad se encuentra con la elegancia.



MICROONDAS DE INTEGRACIÓN

Diseño y funcionalidad a la medida de tu cocina.

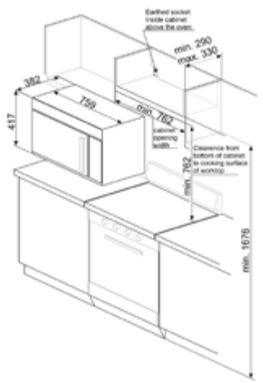
Smeg ofrece una gama de microondas integrables. La línea estética Classica que permitie crear conjuntos armoniosos con un toque de estilo único.

OTR316XU

HORNO COMBINADO CON MICRO CAMPANA EXTRACTORA 30”



CARACTERÍSTICAS
Pantalla LED
3 opciones de ventilación
Capacidad útil 45 L
7 funciones
Potencia 1000W
32 recetas preajustadas
Frecuencia 60Hz
120V

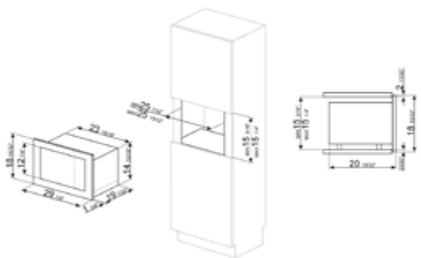


FMIU330XT1

HORNO DE MICROONDAS 61 X 34 CM



CARACTERÍSTICAS
Pantalla LED
Capacidad 56 L
Potencia 1100W
32 recetas preajustadas
6 programas automáticos
Frecuencia 60Hz
120V

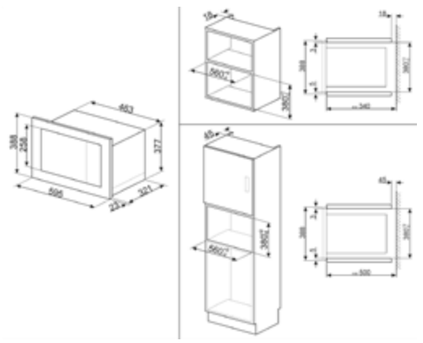


FMIU020X

HORNO DE MICROONDAS CON GRILL 60 X 39 CM



CARACTERÍSTICAS
Pantalla LED
6 funciones
8 programas automáticos
Capacidad 20 L
Potencia 800W
120V
Frecuencia 60Hz



MTK330X

TRIM KIT DE ACERO PARA MICRO MODELO FMIU330XT1 PARA TORRE DE 30”





PARRILLAS

Elegancia, innovación y diseño. Las parrillas Smeg combinan acabados de alta gama y tecnología avanzada para adaptarse a cualquier estilo de cocina. Encuentra la combinación perfecta con nuestros hornos y eleva tu espacio culinario a otro nivel.



Diseño elegante, tecnología avanzada y versatilidad para cocinas únicas

CONTROLES AVANZADOS



VIVO SCREEN

VIVO SCREEN

La pantalla “Vivo Screen” de alta resolución de 7” muestra la posición, el tamaño y la forma de las ollas, ofreciendo un control intuitivo de la placa de cocción. Además, su menú de configuración permite personalizar las preferencias de cocción.



EVO slider

EVO SLIDER

El Evo Slider con controles compactos está equipado con elegantes LEDs blancos que aportan un toque de sofisticación a la placa de cocción. Estas luces solo son visibles cuando se necesitan y desaparecen cuando la placa de inducción no está en uso.



COMPACT PLUS slider

COMPACT PLUS SLIDER

La pantalla Slider Plus con indicadores rojos permite una selección rápida y precisa para gestionar mejor la placa de cocción, sin comprometer la simplicidad e intuitividad de uso. Los indicadores solo son visibles cuando se necesitan y desaparecen cuando la placa de inducción no está en uso, ofreciendo un diseño limpio y minimalista.



DIGI touch

DIGI TOUCH

Los controles táctiles “Digi Touch” con LED rojas hacen que el uso y los ajustes de cada zona de la placa de cocción sean simples e intuitivos.



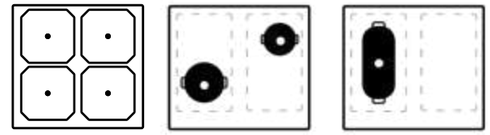
MANDOS

Algunas placas de cocción están equipadas con mandos que permiten coordinar el diseño de la cocina con otros elementos, como hornos o campanas extractoras, creando una potente declaración de estilo.

ZONAS DE COCCIÓN FLEXIBLES

MULTIZONA

Gracias a esta función, es posible combinar dos zonas de cocción para que se conecten y funcionen como una sola zona de 38,5 x 23 cm. El tamaño optimizado de los inductores octogonales de 21 x 19 cm permite cubrir una mayor superficie en la placa y distribuir mejor el calor, ya sea para varias ollas o una sola olla grande, logrando una cocción más homogénea.



PARRILLAS DE INDUCCIÓN



INSTALACIÓN DIFERENCIADA

Es posible instalar las placas de inducción de varias maneras para adaptarse a las necesidades de todos. La instalación tradicional permite que la placa sobresalga sobre la cubierta especialmente en modelos con vidrio biselado o con el acabado en cobre de las placas Dolce Stil Novo, logrando un efecto estético inmediato y una combinación perfecta entre facilidad de instalación y elegancia.

En cuanto a la instalación a ras, esta permite una continuidad perfecta con la cubierta mediante un corte en la misma, ofreciendo una estética minimalista y muy moderna. La placa queda así al mismo nivel que la superficie de trabajo.

DETECCIÓN AUTOMÁTICA

Las placas de inducción Smeg detectan automáticamente la presencia de las cacerolas y su tamaño; la mayoría pueden identificar diámetros de 9 o 7 cm. El control se activa automáticamente para un uso sencillo e intuitivo.

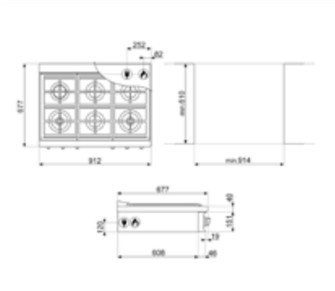
Además, si la zona de cocción es Multizona, se amplía la superficie utilizable para cocinar, permitiendo colocar la cacerola en cualquier lugar, ya que la placa la detectará automáticamente. Estas placas permiten utilizar todo tipo de utensilios, incluso pequeñas cacerolas o cafeteras moka.



RTU366GX

PARRILLA PORTOFINO 36”



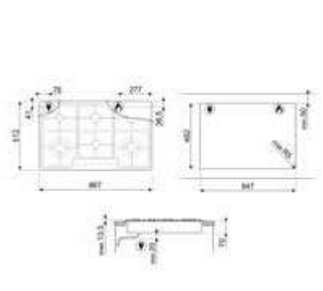


CARACTERÍSTICAS
6 zonas de cocción
Válvulas de seguridad
Rejilla de hierro fundido
110/127V
Frecuencia 60Hz
Funciona con cualquier tipo de Gas

PGF96K2

PARRILLA CLASSICA 90 CM



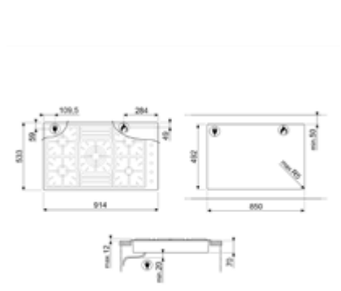


CARACTERÍSTICAS
6 zonas de cocción
Válvula de seguridad
Rejilla de hierro fundido
100/127V
Frecuencia 60Hz
Funciona con cualquier tipo de Gas

PGFU36X2

PARRILLA CLASSICA PRO 36”



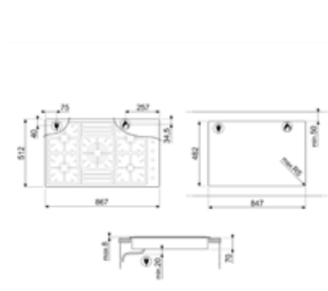


CARACTERÍSTICAS
5 zonas de cocción
Válvula de seguridad
Rejillas de hierro fundido
100/120V
Frecuencia 50/60Hz
Funciona con cualquier tipo de Gas

PGF95K-4

PARRILLA CLASSICA 90 CM

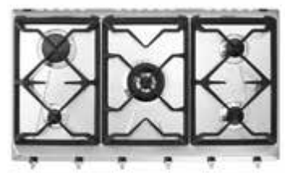


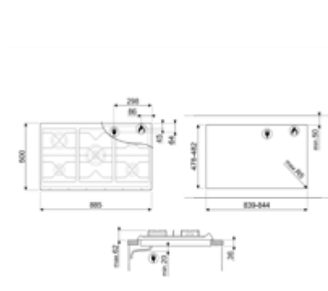


CARACTERÍSTICAS
5 zonas de cocción
Válvulas de seguridad
Rejilla de hierro fundido
100V/127V
Frecuencia 50/60Hz
Funciona con cualquier tipo de Gas

SRV596GK6

PARRILLA CLASSICA 90 CM



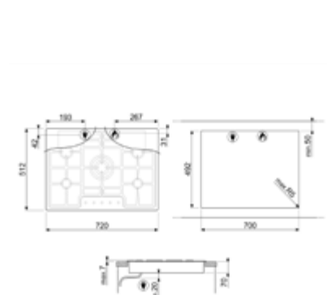


CARACTERÍSTICAS
5 zonas de cocción
Válvula de seguridad
Rejilla de hierro fundido
110V
Frecuencia 60Hz
Funciona con cualquier tipo de Gas

PGF75K-4

PARRILLA CLASSICA 72 CM





CARACTERÍSTICAS
5 zonas de cocción
Válvula de seguridad
Rejilla de hierro fundido
120V/240V
Frecuencia 50/60Hz
Funciona con cualquier tipo de Gas

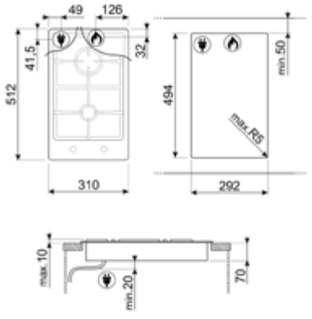
PARRILLAS DOMINÓ

PGF32G

DOMINÓ GAS 30 CM



CARACTERÍSTICAS
2 zonas de gas
Válvulas de seguridad
Rejilla de hierro fundido
220V/240V
Frecuencia 50/60Hz

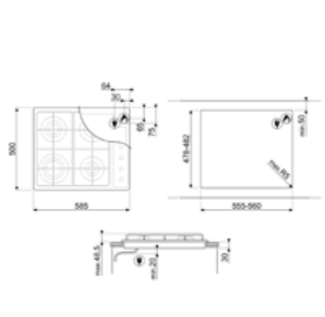


PS60GK

PARRILLA DE GAS LÍNEA CLASSICA 60 CM



CARACTERÍSTICAS
4 zonas de cocción
Frecuencia 60Hz
127V
Funciona con cualquier tipo de gas

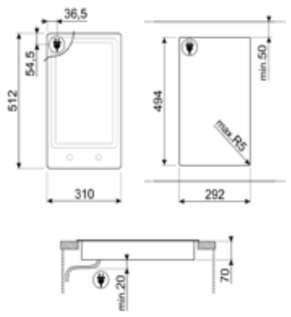


PGF30T-1

DOMINÓ TEPPANYAKI 30 CM



CARACTERÍSTICAS
2 zonas de cocción
Cocción por inducción
Acero Inoxidable
Anti-huellas
220V/240V
Frecuencia 50/60Hz

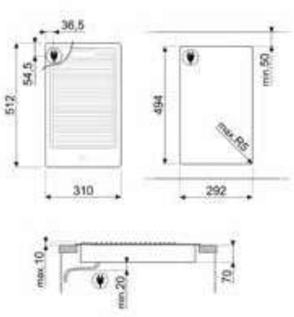


PGF30B

DOMINÓ ASADOR 30 CM



CARACTERÍSTICAS
Eléctrico (puede funcionar con piedra volcánica)
220V/240V
Frecuencia 50/60Hz
No incluye piedra volcánica



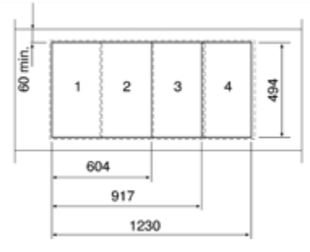
LGPGF-1

TRIM DE UNIÓN PARA DOS O MÁS PARRILLAS (DOMINÓ)

CARACTERÍSTICAS
Trim de unión para dos o más parrillas (dominó)



Opción para parrillas modulares (tipo dominó) con un empotre estándar de 49 cm de profundidad (serie **PGF3**).
Un juego sirve para unir dos parrillas.



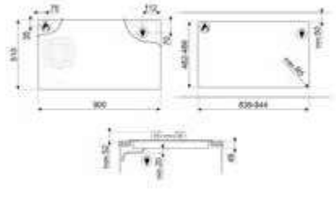
PARRILLA MIXTA

PM3953D

PARRILLA MIXTA CLASSICA 90 CM



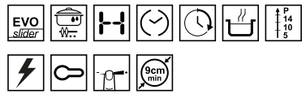
CARACTERÍSTICAS
Gas & inducción
4 zonas de cocción
9 niveles de potencia
Cristal cerámico Schott Ceran
Funciona con cualquier tipo de Gas
220V/240V
Frecuencia 50/60Hz



HOBD482D2

PARRILLA DE INDUCCIÓN CON
CAMPANA INTEGRADA 83 X 51 CM



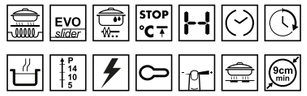


CARACTERÍSTICAS
Cristal cerámico (Schott Ceran)
Control Evo Slider
4 zonas de cocción
9 niveles de potencia
Capacidad máxima de extracción hasta 630m3/h
Auto-Vent 2.0
Frecuencia 50/60Hz
220V/240V

SIM3964D

PARRILLA DE INDUCCIÓN 90 X 51 CM



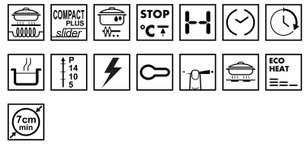


CARACTERÍSTICAS
Cristal Cerámico (Schott Ceran)
Control Evo Slider
Posición de mandos frontal
6 zonas de cocción
3 multizonas
9 niveles de potencia
Auto-Vent 2.0
Display táctil
Frecuencia 50/60Hz
220V/240V

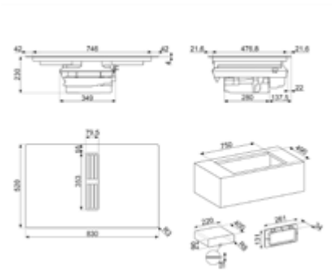
SI1M4954D

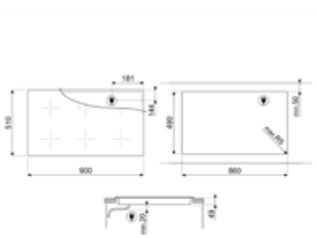
PARRILLA DE INDUCCIÓN 90 X 51 CM

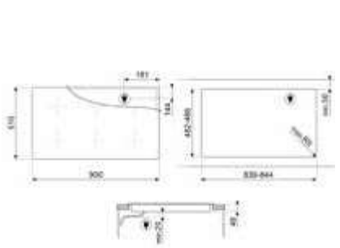




CARACTERÍSTICAS
Cristal cerámico
Control Compact Plus Slider
5 zonas de cocción
1 zona flexible
9 niveles de potencia
Auto-Vent 2.0
Multizona
Frecuencia 50/60Hz
220V/240V



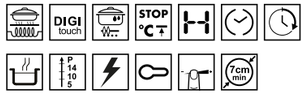




SI2951D

PARRILLA DE INDUCCIÓN 90 X 51 CM





CARACTERÍSTICAS
Cristal cerámico (Schott Ceran)
Control táctil
5 zonas de cocción
9 niveles de potencia
Frecuencia 50/60Hz
220V/240V

SI2741D

PARRILLA DE INDUCCIÓN 75 X 51 CM



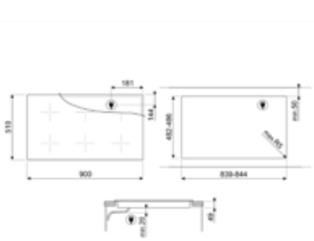
CARACTERÍSTICAS
Cristal Cerámico
Control táctil
4 zonas de cocción
9 niveles de potencia
Frecuencia 50/60Hz
220V/240V

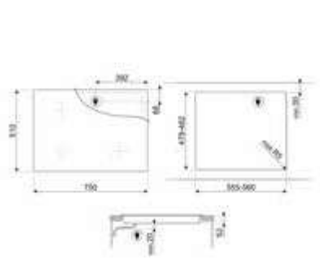
SI2641D

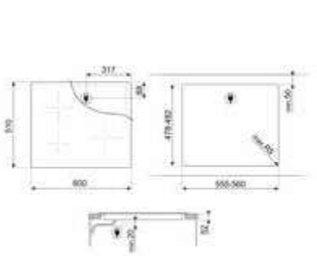
PARRILLA DE INDUCCIÓN 60 X 51 CM



CARACTERÍSTICAS
4 zonas de cocción
Control táctil
9 niveles de potencia
Frecuencia 50/60Hz
220V/240V

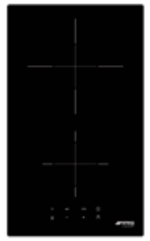




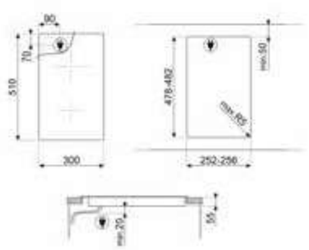


SI2321D

DOMINÓ DE INDUCCIÓN 30 CM



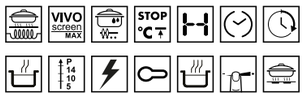
CARACTERÍSTICAS
Cristal cerámico (schott Ceran)
Control táctil
2 zonas de cocción
9 niveles de potencia
Frecuencia 50/60Hz
220V/240V



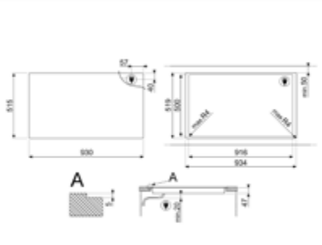
SIA1963D

PARRILLA DE INDUCCIÓN 90 CM





CARACTERÍSTICAS
Vivo Screen Max
Vidrio Cerámico
6 zonas de cocción
17 niveles de potencia
Seguridad para niños
Frecuencia 50/60Hz
220/240V

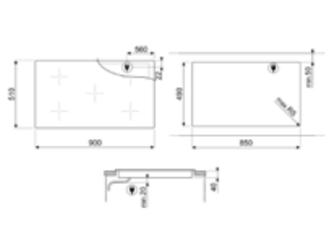


SE495ETD

PARRILLA ELÉCTRICA 90 CM



CARACTERÍSTICAS
Cristal Cerámico (Schott Ceran)
Pulsador VTC
5 zonas de cocción
9 niveles de potencia
Frecuencia 50/60Hz
220V/240V



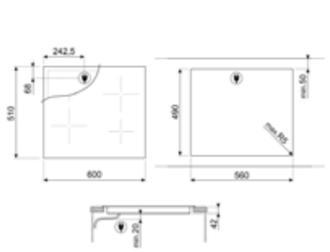
SE484EMTD

PARRILLA ELÉCTRICA 80 CM





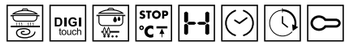
CARACTERÍSTICAS
Cristal cerámico (Schott Ceran)
Pulsador VTC
4 zonas de cocción
9 niveles de potencia
Frecuencia 50/60Hz
220V/240V



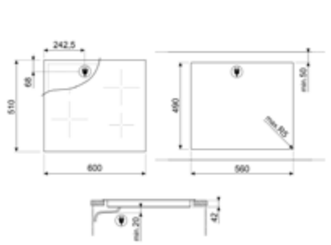
SE264TD1

PARRILLA ELÉCTRICA 60 CM





CARACTERÍSTICAS
Cristal Cerámico
Control táctil
4 zonas de cocción
9 niveles de potencia
Frecuencia 50/60Hz
220V/240V

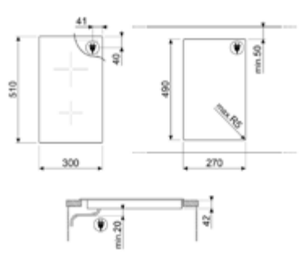


SE232TD2

PARRILLA VITROCERÁMICA 30 CM



CARACTERÍSTICAS
Parrilla vitrocerámiica
Control táctil
2 zonas de cocción
9 niveles de potencian
Frecuencia 50/60Hz
220V/240V



OUTDOOR

Smeg reinventa el asador para la era moderna con su nueva línea 100% eléctrica. Combinando un diseño elegante y tecnología de punta, estos asadores empotrables ofrecen un calentamiento rápido y uniforme, un control preciso de la cocción y un uso intuitivo para todos los amantes de la carne asada. Compacto y de alto rendimiento, cada modelo fue diseñado para integrarse perfectamente en tu espacio exterior, garantizando al mismo tiempo seguridad, comodidad y facilidad de mantenimiento. Con Smeg, la pasión por el sabor ahora se fusiona con la precisión de la electricidad.



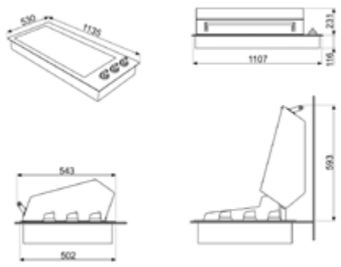
BBQE12X

ASADOR PARA EXTERIOR CON GRILL ELÉCTRICO 120 CM



CARACTERÍSTICAS
Acero Inoxidable AISI 316 de alta calidad
Limpieza fácil con charola de acero inoxidable AISI 304 y bordes soldados para sellado de líquidos y componentes extraíbles.
3 mandos con ilmunicación
10 niveles de potencia
Temperatura máx. con tapa abierta 280°C
Temperatura máx. dentro de la cavidad 300 °C
Frecuencia 50/60Hz
220/240V

FUNCIONES
3 zonas de cocción, Derecha - Placa grill, Central - BBQ e Izquierda - Teppan yaki



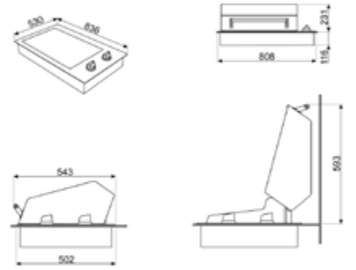
BBQE90X

ASADOR PARA EXTERIOR CON GRILL ELÉCTRICO 90 CM



CARACTERÍSTICAS
Acero Inoxidable AISI 316 de alta calidad
Limpieza fácil con charola de acero inoxidable AISI 304 y bordes soldados para sellado de líquidos y componentes extraíbles.
2 mandos de cocción
10 niveles de potencia
Temperatura máx. con tapa abierta 280°C
Temperatura máx. dentro de la cavidad 300 °C
Frecuencia 50/60Hz
220/240V

FUNCIONES
Zonas de cocción Grill, Teppan yaki



CAMPANAS

En el arte de la cocina, las campanas extractoras juegan un papel fundamental, fusionando la estética con la funcionalidad para crear un ambiente inspirador. En esta sinfonía de diseño y eficiencia, las campanas Smeg destacan como verdaderas obras maestras, evocando la elegancia y el estilo que define a las cocinas más sofisticadas. Con un equilibrio perfecto entre forma y función, estas campanas transforman el espacio culinario en un santuario de belleza y rendimiento excepcional. Con Smeg, cada momento en la cocina se convierte en una experiencia memorable, donde la pasión por el arte culinario se combina con la estética refinada de la marca.



Soluciones para los más exigentes



DE ISLA

Los extractores de isla, elegantes y con un diseño refinado y distintivo, definen un espacio verdaderamente dedicado a la cocina. Simbolizan la pasión de su propietario por el arte gastronómico y por reunir a sus invitados alrededor de su isla.



DE TECHO

Los extractores de techo son ideales para crear islas de cocina que permitan una visión completamente despejada. En cocinas de concepto abierto, donde se busca crear un ambiente más acogedor, el extractor de techo puede ser una de las soluciones recomendadas.



INTEGRADAS

Para una decoración más minimalista, donde se busca que el mobiliario de cocina recorra toda la pared sin interrupciones, el extractor integrado de Smeg es la solución perfecta. Permite extraer humo y olores, además de proporcionar iluminación justo encima de la placa o la cocina.



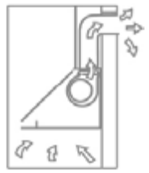
DE PARED

El detalle llevado al máximo rigor. Para una decoración estéticamente coordinada, Smeg ofrece extractores de pared fabricados con los mismos materiales y colores que se utilizan en los hornos, placas y cocinas de las diferentes series estéticas.

MÁXIMA VERSATILIDAD

CUESTIÓN DE ELECCIÓN

Disponibles en una gran cantidad de modelos con estéticas diferentes y en diversas tipologías, la amplia gama de campanas Smeg consigue encontrar la mejor solución para cualquier exigencia de aspiración y caracteriza el ambiente de la cocina de forma personal, gracias a un diseño renovado.



EXTRACCIÓN

La extracción eficiente es clave para mantener un ambiente fresco y libre de impurezas, mediante el desplazamiento hacia el exterior de humos y olores, asegurando así un entorno saludable y confortable.

RECIRCULACIÓN

La recirculación inteligente es una alternativa que optimiza la purificación del aire al filtrar y reintroducirlo en el espacio interior, eliminando partículas indeseadas y conservando un ambiente puro y agradable.





RUMOROSIDAD

En las campanas Smeg, el excelente aislamiento permite alcanzar óptimos niveles de rumorosidad para garantizar el máximo confort en la cocina.



ASPIRACIÓN PERIMETRAL

Elegantes en diseño y efectivos en aspiración, los filtros perimetrales, presentes en diferentes modelos, también ofrecen menor rumorosidad. El flujo de aire se transporta a las ranuras entre los paneles, en vidrio o acero inoxidable, que cubren los filtros.



ASPIRACIÓN INTENSIVA

La función intensiva permite conectar la campana a la máxima potencia para eliminar los olores más persistentes lo más rápido posible y disponer de un ambiente purificado.



AUTO VENT 2.0

La placa de inducción y el extractor de aire están conectados por Bluetooth. Cuando se aumenta o reduce el nivel de calefacción de la placa, el extractor ajusta automáticamente su potencia.



AUTO VENT

Auto-Vent: gracias a la función Auto-Vent, la velocidad de succión de la campana se ajusta automáticamente en función de la temperatura y la potencia seleccionada en la placa.



PURIFICACIÓN 24H

Cambio de aire 24 h: la función de renovación de aire de 24 horas crea una recirculación continua de aire, activando el motor a la velocidad mínima con una succión de 10 minutos cada hora durante 24 horas.

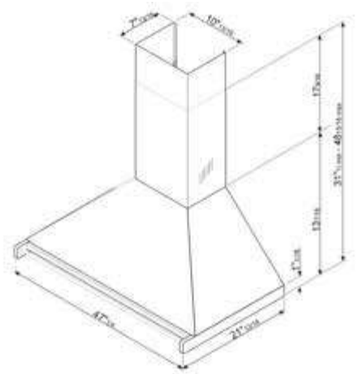
KD120XU

CAMPANA DE PARED ESTILO ÓPERA 120 CM



N.° de velocidades	I	II	III	IV
Capacidad de aspiración (IEC 61591) m³/h	468	699	936	1130
Rumorosidad (IEC 60704-2-13) dBA	48	55	61	69

CARACTERÍSTICAS
4 velocidades
Capacidad máxima de extracción hasta 1130m³/h
Extractora
Potencia de motor: 250W
Frecuencia 60Hz
120V
Kit: Filtro para purificación FLT6U (no incluido)



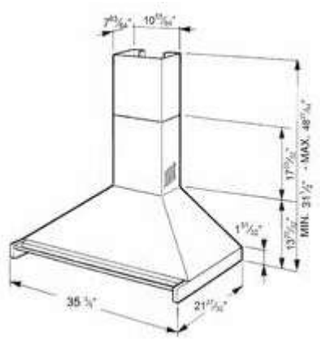
KD90XU

CAMPANA DE PARED ESTILO ÓPERA 90 CM



N.° de velocidades	I	II	III	IV
Capacidad de aspiración (IEC 61591) m³/h	468	699	936	1130
Rumorosidad (IEC 60704-2-13) dBA	48	55	61	69

CARACTERÍSTICAS
4 velocidades
Capacidad máxima de extracción hasta 1130m³/h
Extractora y purificadora
Potencia de motor: 445W
Frecuencia 60Hz
120V
Kit: Filtro para purificación FLT6U (no incluido)



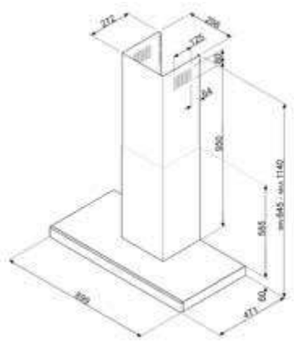
KS90XT

CAMPANA DE PARED ESTILO CLASSICA 90 CM



N.° de velocidades	I	II	III
Capacidad de aspiración (IEC 61591) m³/h	210	396	726
Rumorosidad (IEC 60704-2-13) dBA	37	56	72

CARACTERÍSTICAS
3 velocidades
Capacidad máxima de extracción hasta 726m³/h
Extractora y purificadora
Potencia de motor: 250W
Frecuencia 60Hz
120V
Kit: Filtro para purificación FLT4 (no incluido)



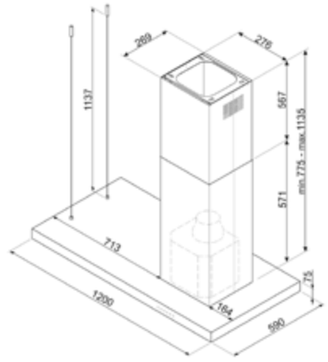
KLTI12L4MB

CAMPANA DE ISLA 120 CM



N.° de velocidades	I	II	III	IV
Capacidad de aspiración (IEC 61591) m³/h	220	335	560	739
Rumorosidad (IEC 60704-2-13) dBA	43	53	65	71

CARACTERÍSTICAS
3 velocidades
Capacidad máxima de extracción hasta 739m³/h
Acero inoxidable y vidrio
Control táctil retroiluminado blanco
Potencia de motor: 445W
Frecuencia 50/60Hz
220V/240V
Kit: Filtro para purificación KITFCKBT (no incluido)



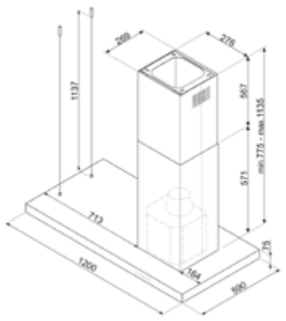
KLTI12L4X

CAMPANA DE ISLA 120 CM



N.° de velocidades	I	II	III	INT
Capacidad de aspiración (IEC 61591) m³/h	220	335	560	739
Rumorosidad (IEC 60704-2-13) dBA	43	53	65	71

CARACTERÍSTICAS
Acero inoxidable
Control táctil retroiluminado blanco
3 velocidades
Capacidad máxima de extracción hasta 739m³/h
220V/240V
Frecuencia 50/60Hz
Auto-Vent 2.0
Kit: Filtro para purificación KITFCKBT (no incluido)



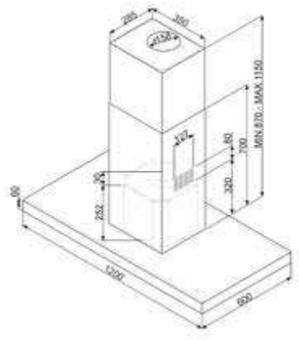
KI120XE

CAMPANA DE ISLA ESTILO CLASSICA 120 CM



N.° de velocidades	I	II	III	INT
Capacidad de aspiración (IEC 61591) m³/h	316	385	529	783
Rumorosidad (IEC 60704-2-13) dBA	48	59	62	70

CARACTERÍSTICAS
3 velocidades
Capacidad máxima de extracción hasta 783m³/h
Potencia de motor: 275W
Frecuencia 50/60Hz
220V/240V
Kit filtro para purificación FLT6 (no incluidos)



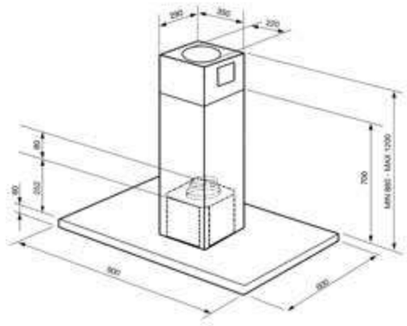
KI90XT

CAMPANA DE ISLA ESTILO CLASSICA 90 CM



N.° de velocidades	I	II	III	INT
Capacidad de aspiración (IEC 61591) m³/h	231	435	600	788
Rumorosidad (IEC 60704-2-13) dBA	36	57	65	72

CARACTERÍSTICAS
3 velocidades
Capacidad máxima de extracción hasta 788m³/h
120V
Frecuencia 60Hz
Kit filtros para purificación FLT6 (no incluidos)



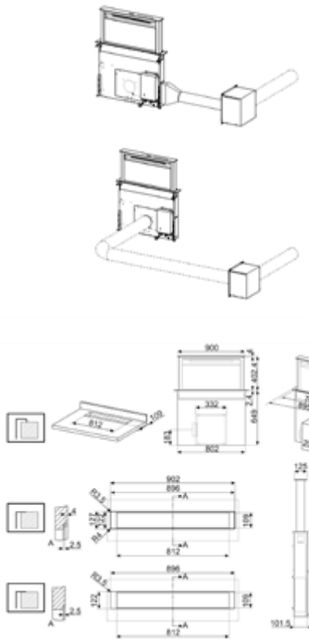
KDD90CNE2

CAMPANA DOWNDRAFT 90 CM



N.° de velocidades	I	II	III	IV	INT
Capacidad de aspiración (IEC 61591) m³/h	200	280	350	440	720
Rumorosidad (IEC 60704-2-13) dBA	43	49	53	57	68

CARACTERÍSTICAS
3 velocidades
Capacidad máxima de extracción hasta 720m³/h
Potencia motor: 270W
220V/240V
Frecuencia 50/60Hz
Kit de filtro para convertir en purificadora KITFCDD (No incluido)
Kit control remoto RCKF3 (No incluido)



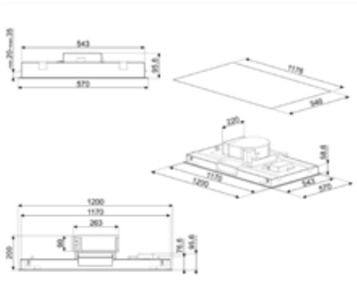
KLT12L4WH

CAMPANA LÍNEA UNIVERSAL 120 CM



N.° de velocidades	I	II	III	INT
Capacidad de aspiración (IEC 61591) m³/h	194	315	447	591
Rumorosidad (IEC 60704-2-13) dBA	51	57	65	71

CARACTERÍSTICAS
3 velocidades
Capacidad máxima de extracción hasta 591m³/h
Acero inoxidable
Auto-vent 2.0
Extractora y purificadora
Potencia motor 270W
220V/240V
Frecuencia 50/60Hz
Kit de filtros (No incluido) para convertir en purificadora
KITFCKLTR



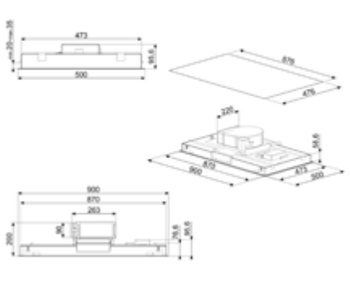
KLT9L4WH

CAMPANA LÍNEA UNIVERSAL 90 CM



N.° de velocidades	I	II	III	INT
Capacidad de aspiración (IEC 61591) m³/h	208	323	452	594
Rumorosidad (IEC 60704-2-13) dBA	48	55	62	69

CARACTERÍSTICAS
3 velocidades
Capacidad máxima de extracción hasta 594m³/h
Auto-vent 2.0
Extractora
Potencia motor 270W
220V/240V
Frecuencia 50/60Hz
Kit de filtros (No incluido) para convertir en purificadora
KITFCKLTR



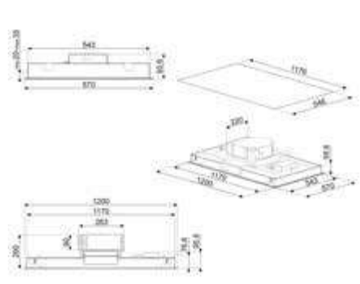
KLT12L4X

CAMPANA LÍNEA UNIVERSAL 120 CM



N.° de velocidades	I	II	III	INT
Capacidad de aspiración (IEC 61591) m³/h	194	315	447	591
Rumorosidad (IEC 60704-2-13) dBA	51	57	65	71

CARACTERÍSTICAS
3 velocidades
Capacidad máxima de extracción hasta 591m³/h
Acero Inoxidable
Auto-Vent 2.0
Extractora
Potencia de motor 270W
220V/240V
Frecuencia 50/60Hz
Kit de filtros (No incluido) para convertir en purificadora
KITFCKLTR



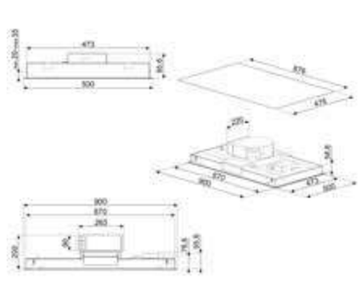
KLT9L4X

CAMPANA LÍNEA UNIVERSAL 90 CM



N.° de velocidades	I	II	III	INT
Capacidad de aspiración (IEC 61591) m³/h	208	323	452	594
Rumorosidad (IEC 60704-2-13) dBA	48	55	62	69

CARACTERÍSTICAS
3 velocidades
Capacidad máxima de extracción hasta 594m³/h
Acero Inoxidable
Auto-Vent 2.0
Extractora
Potencia motor 270W
220V/240V
Frecuencia 50/60Hz
Kit de filtros (No incluido) para convertir en purificadora
KITFCKLTR



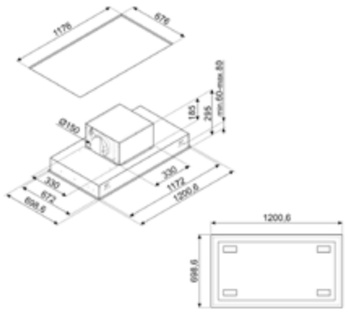
KSCB124X

CAMPANA DE TECHO LÍNEA UNIVERSAL 120 CM



N.º de velocidades	I	II	III	INT
Capacidad de aspiración (IEC 61591) m³/h	288	420	645	787
Rumorosidad (IEC 60704-2-13) dBA	46	56	66	70

CARACTERÍSTICAS
3 velocidades
Capacidad máxima aspiradora hasta 787m³/h
Acero Inoxidable
Auto-Vent 2.0
Extractora
Potencia motor 275W
220V
Frecuencia 60Hz
Kit de filtros FLT6 (No incluido)



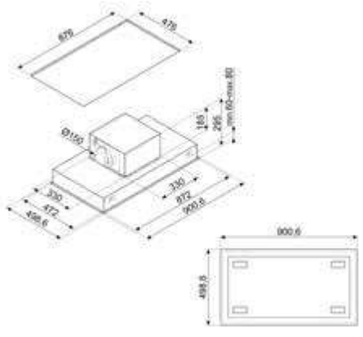
KSCB94X

CAMPANA DE TECHO LÍNEA UNIVERSAL 90 CM



N.º de velocidades	I	II	III	INT
Capacidad de aspiración (IEC 61591) m³/h	268	360	624	798
Rumorosidad (IEC 60704-2-13) dBA	45	55	65	70

CARACTERÍSTICAS
3 velocidades
Capacidad máxima de extracción hasta 798m³/h
Acero inoxidable
Auto-Vent 2.0
Extractora
Potencia motor 275W
220V/240V
Frecuencia 60Hz
Kit de filtros para convertir en purificadora KITFCKLTR (No incluido)



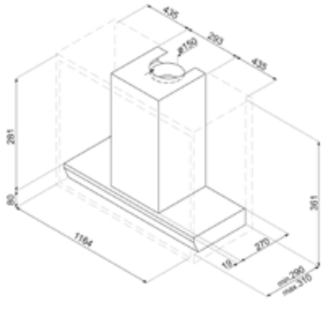
KSGT124X

CAMPANA INTEGRADA LÍNEA UNIVERSAL 120 CM



N.º de velocidades	I	II	III	INT
Capacidad de aspiración (IEC 61591) m³/h	223	392	554	721
Rumorosidad (IEC 60704-2-13) dBA	47	55	66	70

CARACTERÍSTICAS
3 velocidades
Capacidad máxima de extracción hasta 721m³/h
Acero inoxidable
Auto-vent 2.0
Extractora
Potencia motor 275W
220V/240V
Frecuencia 50/60Hz
Kit de filtros KITFCGT124 (No incluido)



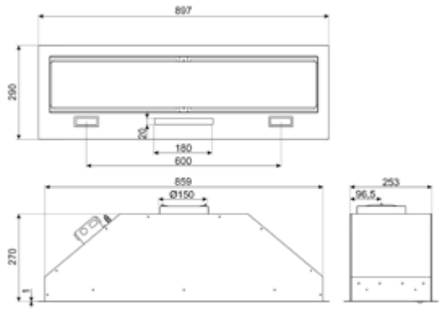
KSG9P4X

CAMPANA INTEGRADA LÍNEA UNIVERSAL 90 CM



N.º de velocidades	I	II	III	INT
Capacidad de aspiración (IEC 61591) m³/h	243	362	481	697
Rumorosidad (IEC 60704-2-13) dBA	45	53	59	67

CARACTERÍSTICAS
3 velocidades
Capacidad máxima de extracción hasta 697m³/h
Acero inoxidable
Auto-vent 2.0
Extractora
Potencia motor 230W
220V/240V
Frecuencia 50/60Hz
Kit de filtros FLT6 (No incluido)



KSET92E

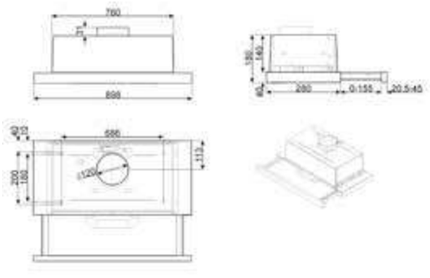
CAMPANA INTEGRADA LÍNEA UNIVERSAL 90 CM



N.° de velocidades	I	II	III
Capacidad de aspiración (IEC 61591) m³/h	125	160	304
Rumorosidad (IEC 60704-2-13) dBA	46	48	62

CARACTERÍSTICAS

Campana empotrable telescópica
3 velocidades
Capacidad máxima de extracción 304m³/h
Extractora
Potencia motor 115W
220V/240V
Frecuencia 50/60Hz
Kit de filtros KITFC62 (No incluido)



KSET62E

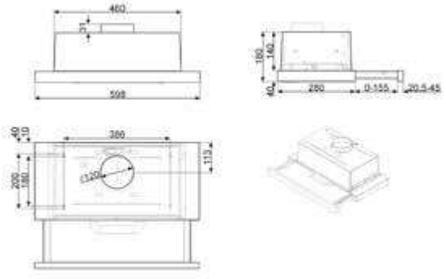
CAMPANA INTEGRADA LÍNEA UNIVERSAL 60 CM



N.° de velocidades	I	II	III
Capacidad de aspiración (IEC 61591) m³/h	125	160	304
Rumorosidad (IEC 60704-2-13) dBA	46	48	62

CARACTERÍSTICAS

Campana empotrable telescópica
3 velocidades
Capacidad máxima de extracción 304m³/h
Extractora
Potencia motor 115W
220V/240V
Frecuencia 50/60Hz
Kit de filtros KITFC62 (No incluido)



KSET92T

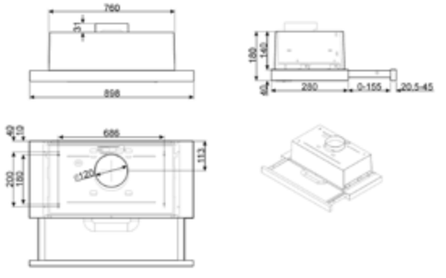
CAMPANA INTEGRADA LÍNEA UNIVERSAL 90 CM



N.° de velocidades	I	II	III
Capacidad de aspiración (IEC 61591) m³/h	125	160	304
Rumorosidad (IEC 60704-2-13) dBA	46	48	62

CARACTERÍSTICAS

Campana empotrable telescópica
3 velocidades
Capacidad máxima de extracción 304m³/h
Extractora
Potencia 115W
110/127V
Frecuencia 60Hz
Kit de filtros para convertir en purificadora KITFC62
(No incluido)



KSET62T

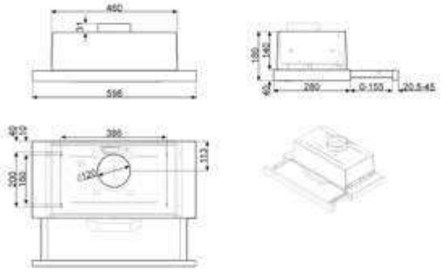
CAMPANA INTEGRADA LÍNEA UNIVERSAL 60 CM



N.° de velocidades	I	II	III
Capacidad de aspiración (IEC 61591) m³/h	125	160	304
Rumorosidad (IEC 60704-2-13) dBA	46	48	62

CARACTERÍSTICAS

Campana empotrable telescópica
3 velocidades
Capacidad máxima de extracción 304m³/h
Extractora
Potencia motor 115W
110/127V
Frecuencia 60Hz
Kit de filtros para convertir en purificadora KITFC62
(No incluido)



ESTUFAS

Inspiradas en las cocinas de los más destacados chefs del mundo, cada detalle está meticulosamente diseñado para elevar las habilidades culinarias a nuevas alturas. Con hasta tres ventiladores que trabajan en armonía, las estufas Smeg garantizan una distribución uniforme del aire caliente, creando un ambiente perfecto para las creaciones más ambiciosas. Desde deliciosos asados hasta exquisitos soufflés, cada plato se cuece con precisión y se presenta con un sabor inigualable.



VARIEDAD DE SOLUCIONES

Cocinas para todas las necesidades

La tecnología de punta combinada con un riguroso enfoque estético y los materiales de primera calidad son las principales directrices de diseño de las cocinas Smeg que han hecho mundialmente famosa a la empresa.



COCINAS CON TRES VENTILADORES

Las cocinas de 90 cm pueden contar con tres ventiladores, que aseguran una perfecta distribución del aire caliente y unas condiciones de cocción perfectas.



COCINAS COMPACTAS

Ya sea con parrilla a gas o inducción, las cocinas Smeg están disponibles en una variedad de dimensiones y colores para adaptarse a todas las cocinas.



PARRILLAS DE GAS

Con su resistente hierro fundido, las parrillas garantizan un uso óptimo de ollas y sartenes de gran tamaño, sin complicaciones. Además, disfruta de un control preciso de la temperatura, permitiendo alcanzar la perfección en cada una de las recetas.

El grill Teppanyaki brinda la oportunidad de explorar diversos estilos de cocción, aprovechando una plancha caliente que realza los sabores mientras sella los ingredientes.

Se ofrece una experiencia auténtica de la cocina oriental gracias a un especializado sistema de cocción wok, diseñado para cumplir con las exigencias de quienes aprecian este arte culinario.

SOLUCIONES EFECTIVAS

PARRILLAS HIERRO FUNDIDO

La resistencia del hierro fundido asegura un uso óptimo con ollas y sartenes grandes, sin complicaciones. Además, las parrillas a gas proporcionan un control preciso de la temperatura, permitiéndote cocinar tus recetas favoritas con la perfección que se busca.

FÁCIL INSTALACIÓN

Las cocinas Smeg se destacan por su fácil instalación, lo que permite a los usuarios disfrutar rápidamente de su funcionalidad y estilo excepcionales. Con características diseñadas para facilitar el montaje, ofrece una experiencia culinaria sin preocupaciones y excelentes resultados.

GUÍAS TELESCÓPICAS

Guías telescópicas diseñadas para ofrecer mayor comodidad y seguridad, permitiendo visualizar el estado del alimento mientras se extrae la bandeja sin necesidad de retirarla por completo.

SPR48UGMX

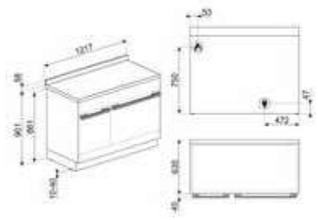
ESTUFA DE PISO 48”



CARACTERÍSTICAS
Vapor Clean
10 mandos
6 zonas de cocción
Valvula de seguridad en los quemadores
Free-standing, Class 1
Acero inoxidable
Frecuencia 60Hz
208/240V
Funciona con cualquier tipo de Gas

HORNO PRINCIPAL
Volumen bruto del primer compartimento de cocción: 126 L
Temperatura máxima: 260 °C
9 funciones de cocción
Funciones: Termoventilado, Grill ancho, Ventilador grill(completo), Grill estrecho, Pizza, Inferior, Estático, Ventilado, Inferior ventilado
Otras funciones: Descongelación por tiempo

HORNO SECUNDARIO
Volumen útil del segundo compartimento de cocción: 39 L
Temperatura máxima: 232 °C
Funciones: Termoventilado, Grill ancho, Ventilador grill(completo), Base con ventilador



A3-81

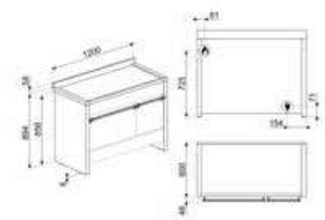
ESTUFA ESTILO CLASSICA 120 X 60 CM



CARACTERÍSTICAS
Acero inoxidable
6 zonas de cocción
Sistema de válvulas de seguridad
Frecuencia de 50/60Hz
220/240V
Funciona con cualquier tipo de Gas

HORNO PRINCIPAL
Volumen útil del primer compartimento de cocción: 77 L
Temperatura máxima: 250 °C
4 niveles de cocción
Funciones: Termoventilado, ECO, Grill estrecho, Ventilador grill(estrecho), Estático, Ventilado, Inferior ventilado, Turbo (circular+posterior+superior+ventilador)

HORNO SECUNDARIO
Volumen útil del segundo compartimento de cocción: 40 L
Temperatura máxima: 220 °C
Funciones: Estático, Grill estrecho, Grill ancho, Inferior



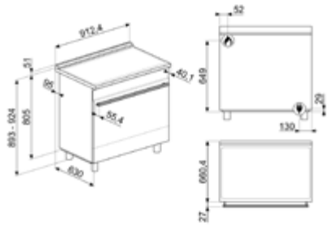
SPR36UGMX

ESTUFA DE PISO 36”



CARACTERÍSTICAS
Vapor Clean
8 funciones de cocción
6 zonas de cocción
Valvula de seguridad en los quemadores
Free-standing, Class 1
Acero inoxidable
Frecuencia 60Hz
208/240V
Funciona con cualquier tipo de Gas

HORNO PRINCIPAL
Volumen bruto del primer compartimento de cocción: 126 L
Temperatura máxima: 260 °C
Funciones: Estático, Inferior ventilado, Termoventilado, Grill estrecho, Grill ancho, Ventilado, Ventilador grill(completo), Pizza
Otras funciones: Descongelación por tiempo



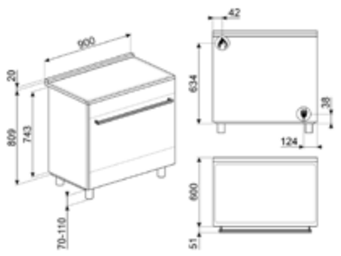
B91GMX2

ESTUFA LÍNEA CLASSICA 90 X 60 CM



CARACTERÍSTICAS
Horno eléctrico convección
6 quemadores
Vapor Clean
Rejillas de hierro fundido
Válvulas de seguridad en los quemadores
9 funciones
Temperatura máxima 260°C
Capacidad bruta 129 L
220/240V
Frecuencia 50/60Hz
Funciona con cualquier tipo de Gas

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicionales: Termoventilado, ECO, Grill ancho, Ventilador grill(completo), Grill estrecho, Inferior, Estático, Ventilado, Inferior ventilado



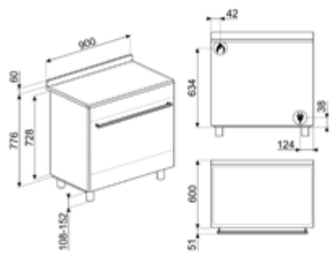
SX91VJM2

ESTUFA LÍNEA CLASSICA 90 X 60 CM



CARACTERÍSTICAS
Horno a gas de convección
Rejilla de hierro fundido
Acero Inoxidable
Válvulas de seguridad en los quemadores
3 funciones de cocción
Capacidad bruta 126 L
220/240V
Frecuencia 50/60Hz
Funciona con cualquier tipo de Gas

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicionales: Grill ancho, Inferior, Inferior ventilado
Otras funciones: Descongelación



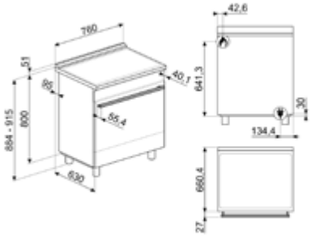
SPR30UGGX

ESTUFA LÍNEA UNIVERSAL 30”



CARACTERÍSTICAS
Horno a Gas con Grill
4 quemadores
Acero Inoxidable
Free-standing
Temperatura máxima 260°C
Rejilla de hierro fundido
Válvulas de seguridad en los quemadores
3 funciones de cocción
Capacidad Bruta 129 L
120V
Frecuencia 60Hz
Funciona con cualquier tipo de Gas

FUNCIONES
Funciones de cocción tradicionales: Inferior ventilado, Grill ancho, Inferior
Otras funciones: Descongelación por tiempo



C9IMX2

ESTUFA 90 X 60 CM



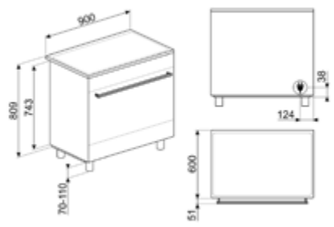
CARACTERÍSTICAS
Inducción
Número total de zonas de cocción: 5
N. de hornos: 1

PARRILLA

Detención automática en caso de sobrecalentamiento
Indicador diámetro mínimo de uso
Adaptación automática al diámetro de la olla

HORNO PRINCIPAL

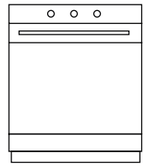
Vapor Clean
Volumen útil del primer compartimento de cocción: 115 L
Sistema de enfriamiento: Tangencial
Pantalla/Reloj: DigiScreen
Temperatura máxima: 260 °C
Laterales metálicos, 5 niveles de cocción
N.° de vidrios de puerta reflectantes del calor: 2
Vidrio interno desmontable



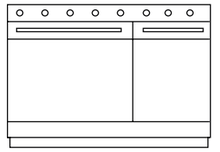
ÍCONOS DEL ESTILO

La tecnología de punta, combinada con una rigurosa exigencia estética y el uso de materiales de la más alta calidad, son las principales pautas para diseñar las estufas Smeg. Es esta filosofía de excelencia la que ha dado forma a su diseño icónico y ha contribuido al renombre mundial de la empresa.

AMPLITUD DE LÍNEA



UNA SOLA CAVIDAD



FUNCIÓN DE HORNOS MÚLTIPLES

La gama incluye estufas maestras con hornos, cuyas capacidades netas varían desde los 35 hasta los 115 litros para los modelos más grandes. También es posible elegir entre una configuración de una sola cavidad, doble horno (horizontal o vertical) o triple horno, con cubiertas de gas, inducción o vitrocerámica.

ÓPERA



UNIVERSAL



CLASSICA



INSTALACIÓN CERTIFICADA

Las estufas SMEG fueron diseñadas para empotrarse al ras y adaptarse a los diferentes tipos de cocina.



ALTURA AJUSTABLE

Las patas de la mayoría de nuestras estufas maestras son ajustables en altura para que la cubierta de cocción quede al mismo nivel que la barra o cubierta de la cocina.



APTAS PARA EMPOTRAR

Nuestras estufas maestras están diseñadas para colocarse al ras de los muebles bajos de la cocina, gracias a un aislamiento óptimo y a una excelente ventilación.



VENTILACIÓN CONTROLADA

Algunos modelos cuentan con un respaldo para asegurar una buena ventilación. En caso de instalar salpicadero, el respaldo debe retirarse.



EFICIENCIA ENERGÉTICA ÓPTIMA
Las estufas Smeg ofrecen una amplia cavidad con capacidad de 129 litros brutos. El control preciso de la temperatura junto con sus avanzados parámetros de cocción garantizan un bajo consumo, manteniendo siempre el compromiso con el medio ambiente.

CIERRE SUAVE
Con el sistema Soft Close integrado en las bisagras, la puerta del horno se cierra de manera suave y silenciosa, sin importar la fuerza con la que se empuje.

GUÍAS TELESCÓPICAS
Las guías telescópicas permiten revisar la cocción de los platillos sin tener que sacarlos por completo del horno, o bien, extraerlos con total seguridad.



REFRIGERADORES

El mundo de la conservación de alimentos se enriquece con los refrigeradores y congeladores Smeg, que combinan un rendimiento excelente con un diseño impecable. Con una amplia variedad de versiones, capacidades y dimensiones, estos productos se adaptan a diferentes necesidades.
Cada detalle del interior está diseñado para optimizar el espacio disponible, asegurando la frescura y calidad de los alimentos por más tiempo. Desde frutas y verduras hasta carnes y lácteos, todo cuenta con un lugar perfectamente adecuado en estos refrigeradores y congeladores.



REFRIGERADORES Y CONGELADORES

LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE LA TECNOLOGÍA Y EL DISEÑO

Los refrigeradores y congeladores Smeg combinan un diseño vanguardista con tecnologías de alto rendimiento para cumplir con las exigencias de las cocinas contemporáneas. Los modelos de libre instalación están disponibles en una gran variedad de estilos y colores, desde el moderno acero inoxidable hasta los emblemáticos acabados retro; por otro lado, las versiones para empotrar se integran con discreción, eficiencia y elegancia en cualquier proyecto de diseño de interiores. Ya sea para un espacio minimalista, clásico o más audaz, Smeg ofrece soluciones que estructuran el ambiente y realzan la armonía de la cocina.









COMPARTIMIENTO MULTIZONA

Lo que distingue a este modelo de otros Refrigeradores Multipuertas es, ante todo, la organización multifuncional del espacio: el compartimiento multizona, ubicado en la esquina inferior derecha (que corresponde a los dos cajones), puede utilizarse tanto como congelador como refrigerador. Así, cada usuario puede elegir cómo configurarlo programando la temperatura directamente desde la pantalla exterior.

UN ALMACENAMIENTO INTELIGENTE

COMPRESOR INVERTER

El compresor Inverter ofrece un enfriamiento inteligente al regular automáticamente su potencia según las necesidades de conservación. Esta tecnología reduce el consumo de energía, disminuye el nivel de ruido y mantiene una temperatura más estable, lo que ayuda a preservar la frescura de los alimentos por más tiempo. Al evitar los arranques bruscos, también prolonga la vida útil del aparato, garantizando una mayor eficiencia y tranquilidad en el uso diario.

SISTEMA ACTIVE FRESH

El exclusivo sistema de iluminación con luces LED azules estimula la fotosíntesis de las frutas y verduras, logrando que se conserven frescas hasta un 30% más de tiempo.





FÁBRICA DE HIELOS MANUAL TWIST

Este sistema, que no requiere conexión a la toma de agua, permite tener hielos siempre a la mano. Solo basta con llenar el compartimiento con agua y, una vez congelados los hielos, girar la perilla en el sentido de las manecillas del reloj para que caigan directamente en el cajón inferior.

PURIFICADOR E IONIZADOR DE AIRE

Esta tecnología libera de manera continua iones naturales con carga eléctrica negativa, los cuales neutralizan las partículas de polvo y los malos olores suspendidos en el aire. Los iones purifican el ambiente de forma natural para crear una atmósfera más saludable para la conservación de los alimentos, eliminando olores y manteniendo un nivel de humedad óptimo.

CAJÓN DE BAJA TEMPERATURA

Al mantenerse a una temperatura controlada de 0 °C, los alimentos perecederos pueden conservarse frescos por más tiempo.

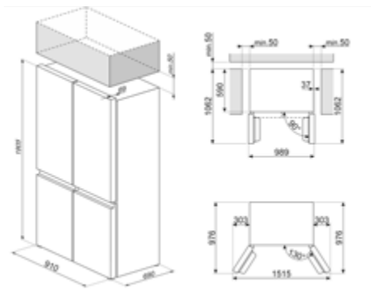


FQI60KDMX

REFRIGERADOR BOTTOM MOUNT DARK INOX
36” (91.4 CM)



CARACTERÍSTICAS
No Frost Total- Sistema de enfriamiento doble
Volumen neto total 522 L
115V
Libre instalación
Frecuencia 60Hz

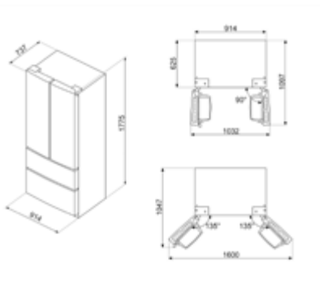


FQ55UFX

REFRIGERADOR FRENCH DOOR
36” (91.4 CM)



CARACTERÍSTICAS
Acero Inoxidable
Control de temperatura electrónico interno
Máquina de hielo manual
Sistema congelador No-Frost
Capacidad 636 L
115V
Frecuencia 60Hz

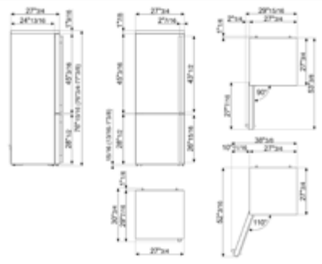


FA490ULX

REFRIGERADOR BOTTOM MOUNT
PORTOFINO 70 CM



CARACTERÍSTICAS
Fábrica de hielo manual
Sistema No Frost Total - Sistema de enfriamiento doble
Bisagra izquierda
Capacidad total útil 461 L
Libre instalación
120V
Frecuencia 60Hz

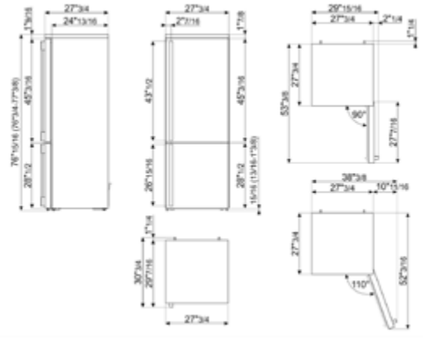


FA490URX

REFRIGERADOR BOTTOM MOUNT PORTOFINO 70 CM



CARACTERÍSTICAS
Fábrica de hielo manual
Sistema No Frost Total - Sistema de enfriamiento doble
Bisagra derecha
Capacidad total útil 461 L
Libre instalación
120V
Frecuencia 60Hz

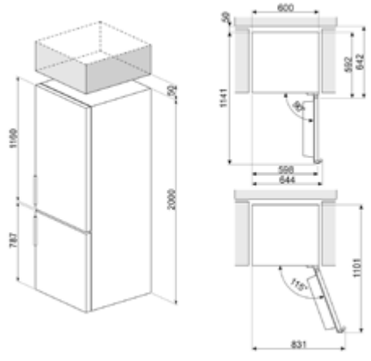


FC20UXDNE

REFRIGERADOR BOTTOM MOUNT 60 CM



CARACTERÍSTICAS
Acero inoxidable
Sistema no Frost-total
Sistema Convert-Fresh Zone
Capacidad bruta 353 L
Libre instalación
120V
Frecuencia 60Hz

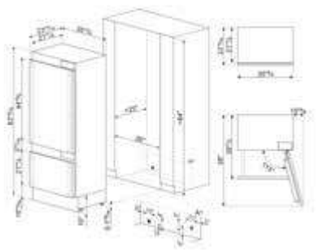


CB3620UWI

REFRIGERADOR PANELABLE 36”



CARACTERÍSTICAS
Funciones de la pantalla: Holiday, Eco, Sabbath, Bloqueo de teclas, Congelación rápida, Enfriamiento rápido, Alarma temperatura
Empotrable
Apertura derecha
Capacidad bruta 560 L
120V
Frecuencia 60Hz
Sistema No Frost Total-Sistema de enfriamiento doble
Panel no incluido

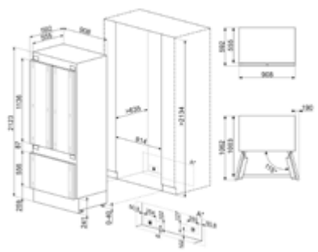


FD3620UWI

REFRIGERADOR FRENCH DOOR, PANELABLE 36”



CARACTERÍSTICAS
Sistema No Frost Total - Sistema de enfriamiento doble
Empotrable
Apertura derecha
Funciones de pantalla: Bloqueo de teclas, Eco, Sabbath, Holiday, Congelación rápida
Capacidad bruta 560 L
120V
Frecuencia 60Hz
Panel no incluido

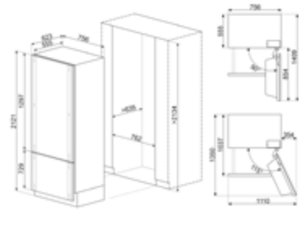


CB465UI

REFRIGERADOR PANELABLE BOTTOM MOUNT 30”



CARACTERÍSTICAS
Apertura derecha, bisagra reversible
Capacidad bruta 540 L
120V
Frecuencia 60Hz
Funciones de la pantalla:Holiday, Eco, Sabbath,
Bloqueo de teclas, Congelación rápida, Enfriamiento rápido, Alarma temperatura
Empotrable
Panel no incluido

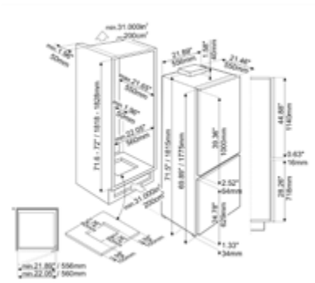


CB300UI

REFRIGERADOR PANELABLE 60 CM



CARACTERÍSTICAS
Empotrable
Sistema no Frost-total
Fábrica de hielo automática
Apertura derecha
Bisagra reversible
Capacidad útil total 291 L
120V
Frecuencia 60Hz
Panel no incluido

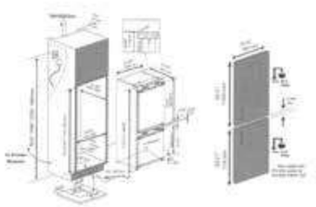


CB300U

REFRIGERADOR PANELABLE 60 CM



CARACTERÍSTICAS
Sistema no Frost-total
Apertura derecha
Bisagra reversible
Capacidad útil total 291 L
120V
Frecuencia 60Hz
Panel no incluido

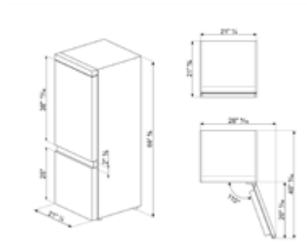


CB2485U

REFRIGERADOR PANELABLE 60 CM



CARACTERÍSTICAS
Empotrable
Refrigerador combinado
Apertura derecha
Bisagra reversible
Sistema no Frost-total
Congelador en la parte inferior
Capacidad útil total 244 L
Capacidad compartimiento alimentos: 195 L
Capacidad compartimiento congelados: 65 L
115V
Frecuencia 60Hz
Panel no incluido



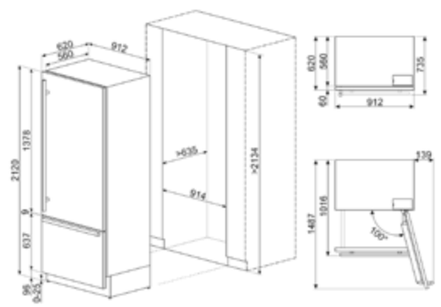
RBMU36RX

REFRIGERADOR BOTTOM MOUNT EMPOTRABLE
36” (91.4 X 212 CM)



CARACTERÍSTICAS
Color: Acero Inoxidable
Modo: Flex mode, Holiday, Shopping, Sabbath, Súper Ice
Bisagra Izquierda
Capacidad neta total: 425 L
115V
Frecuencia 60Hz

RBMU36LX
Versión con la apertura a la izquierda
RBMU36R
Versión panelable (no incluye panel)
RBMU36L
Versión panelable (no incluye panel) con la apertura a la izquierda



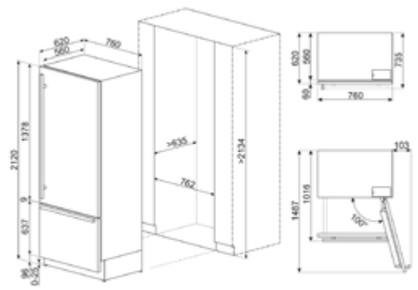
RBMU30RX

REFRIGERADOR BOTTOM MOUNT EMPOTRABLE
30” (76.2 X 212 CM)



CARACTERÍSTICAS
Color: Acero Inoxidable
Modo: Flex mode, Holiday, Shopping, Sabbath, Súper Ice
Volumen neto total: 440 L
Apertura derecha
115V
Frecuencia 60Hz

RBMU30R
Versión panelable (no incluye panel)

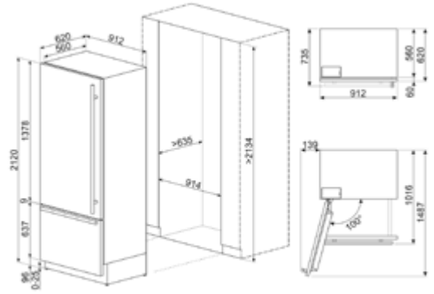


RBMU36LX

REFRIGERADOR BOTTOM MOUNT EMPOTRABLE
36” (91.4 X 212 CM)



CARACTERÍSTICAS
Color: Acero Inoxidable
Modo: Flex mode, Holiday, Shopping, Sabbath, Súper Ice
Apertura Izquierda
Capacidad neta total: 425 L
115V
Frecuencia 60Hz

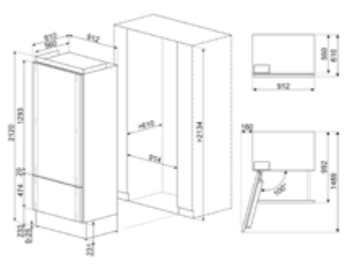


RBMU36L

REFRIGERADOR BOTTOM MOUNT
36” (91.4 X 212 CM)



CARACTERÍSTICAS
Empotrable
Acero inoxidable
Bisagra izquierda
Capacidad neta total: 425 L
Frecuencia 60Hz
115V
Panel no incluido

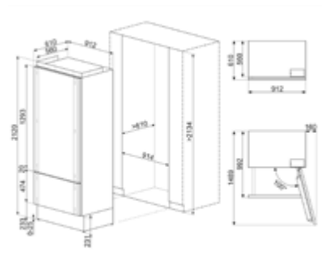


RBMU36R

REFRIGERADOR BOTTOM MOUNT
36” (91.4 X 212 CM)



CARACTERÍSTICAS
Empotrable
Acero inoxidable
Bisagra derecha
Capacidad netal total: 425 L
Frecuencia 60Hz
115V
Panel no incluido

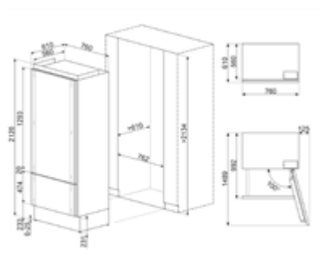


RBMU30R

REFRIGERADOR BOTTOM MOUNT
EMPOTRABLE 30” (76.1 X 212 CM)



CARACTERÍSTICAS
No Frost-Total
Apertura derecha
Volumen neto total: 440 L
Frecuencia 60Hz
115V
Funciones de pantalla: Holiday, Enfriamiento rápido, Alarma temperatura, Sabbath, Función demo
Panel no incluido



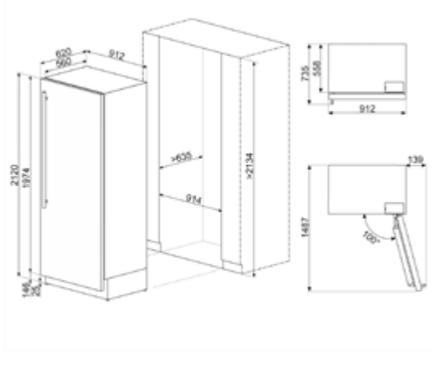
RSDU36RX

COLUMNA DE REFRIGERADOR EMPOTRABLE
36” (914 X 212 CM)



CARACTERÍSTICAS
Color: Acero Inoxidable
Apertura derecha
Modo: Shopping, Holiday, Sabbath
Volumen neto total: 610 L
115V
Frecuencia 60Hz

RSDU36R
Versión panelable (no incluye panel)



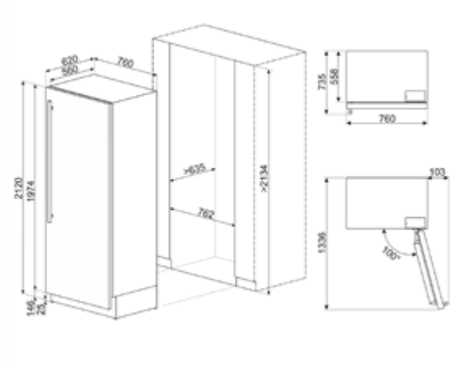
RSDU30RX

COLUMNA DE REFRIGERADOR EMPOTRABLE
30” (76.2 X 212 CM)



CARACTERÍSTICAS
Color: Acero inoxidable
Apertura derecha
Volumen neto total: 493 L
Frecuencia 60Hz
115V
Funciones de pantalla: Holiday, Enfriamiento rápido, Alarma temperatura, Sabbath, Función demo

RSDU30R
Versión panelable (no incluye panel)



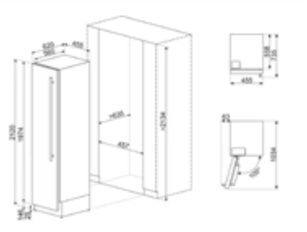
FZU18LX

COLUMNA DE CONGELADOR EMPOTRABLE 18” (45.7 X 212 CM)



CARACTERÍSTICAS
Color: Acero inoxidable
No Frost
Funciones de display: Vacaciones, Fast Freezing,
MultiZona, Sabbath
Apertura Izquierda
Producción de hielo automática
Volumen neto total: 232 L
115 V
Frecuencia 60Hz

FZU18L
Versión panelable (no incluye panel)



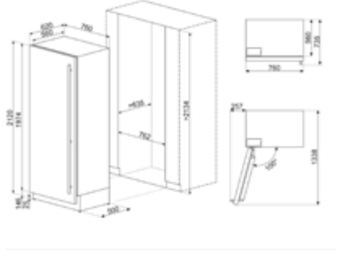
FZU30LX

COLUMNA DE CONGELADOR EMPOTRABLE 30” (76.2 X 212 CM)



CARACTERÍSTICAS
Color: Acero inoxidable
No frost
Producción de hielo automática
Modo: Shopping, Holiday, Super Ice, Sabbath
Apertura izquierda
Volumen neto total: 452 L
115 V
Frecuencia 50Hz

FZU30L
Versión panelable (no incluye panel)



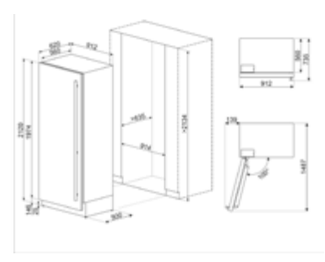
FZU36LX

COLUMNA DE CONGELADOR EMPOTRABLE 36” (91.4 X 212 CM)



CARACTERÍSTICAS
Color: Acero inoxidable
No Frost
Funciones de display: Vacaciones, Congelación rápida
Apertura izquierda
Producción de hielo automática
Modo: Shopping, Holiday, Super Ice, Sabbath
Volumen neto total: 570 L
115V
Frecuencia 60 Hz

FZU36L
Versión panelable (no incluye panel)

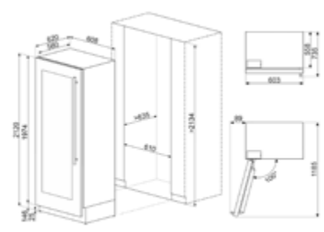


WCOU24LX

COLUMNA DE CAVA DE VINO EMPOTRABLE 24” (61 X 213.3 CM)



CARACTERÍSTICAS
Acero Inoxidable
Capacidad: 80 botellas
12 estantes de madera
Bisagra izquierda
2 zonas de temperatura
115V
Frecuencia 60Hz
Funciones Display: Vacaciones, modo Showroom, Sabbath

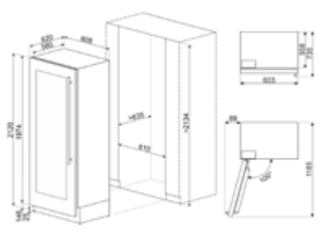


WCOU24L

COLUMNA DE CAVA DE VINO PANELABLE EMPOTRABLE 24” (61 X 212 CM)



CARACTERÍSTICAS
Color: Panel Ready
Capacidad: 80 botellas
12 estantes de madera
Bisagra izquierda
2 zonas de temperatura
115V
Frecuencia 60Hz
Funciones de Display: Vacaciones, Modo showroom, Sabbath, Valor de la temperatura
No incluye panel



UNA CONSERVACIÓN ADECUADA

SISTEMA NO FROST
El sistema No Frost garantiza un enfriamiento seco a través de una circulación de aire asistida por ventilador, lo que evita la formación de escarcha en las paredes internas. De esta manera, se eliminan las tareas manuales de descongelamiento, ofreciendo mayor comodidad y ahorro de tiempo.

FLUJO DE AIRE UNIFORME
El sistema de enfriamiento dinámico utiliza un ventilador para distribuir el aire húmedo de forma continua y homogénea en el interior del refrigerador. Esto permite que los alimentos se conserven frescos por más tiempo sin resecarse.

ENFRIAMIENTO ESTÁTICO
El enfriamiento estático es un sistema de refrigeración que funciona a través de un evaporador. Dado que el aire circula libremente dentro del aparato, es necesario organizar los alimentos por zonas de temperatura para lograr una mejor conservación.

LAVAVAJILLAS

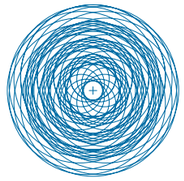
Explora la excelencia del lavado con los lavavajillas Smeg, diseñados para ofrecer resultados impecables con un consumo mínimo de energía y agua. Disponibles en diversas versiones para adaptarse a cualquier configuración, se integran perfectamente con otros electrodomésticos Smeg.

Su sistema de limpieza y puerta de acero inoxidable garantizan higiene, resistencia y un rendimiento óptimo. Confía en la calidad y la innovación de Smeg para simplificar tu vida cotidiana mientras añades un toque de elegancia a tu cocina. Con los lavavajillas Smeg, disfruta de la comodidad y la eficiencia sin comprometer la calidad.



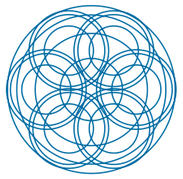
TECNOLOGÍA AVANZADA Y EFICIENTE

Exclusivo sistema de lavado



PLANETARIO

El dispositivo, dispone de un soporte circular a través de aspersores el doble movimiento simultáneo y el elevado número de rotaciones permite al agua llegar capilarmente a cualquier punto de la cuba obteniendo un lavado excelente y con un bajo consumo.



ORBITAL

El sistema Orbital, constituido por un doble aspersor, gracias a rotaciones superpuestas y simultáneas, permite que el agua alcance uniformemente todo el espacio, logrando resultados de lavado perfectos.

NUEVOS CESTOS

Los nuevos cestos de los lavavajillas ofrecen una gran flexibilidad. Disponen de diversos componentes articulados que permiten colocar diferentes tipos de vajilla, como las copas, con total seguridad. El innovador diseño de los cestos inferiores permite aumentar la capacidad de carga hasta 14 cubiertos.







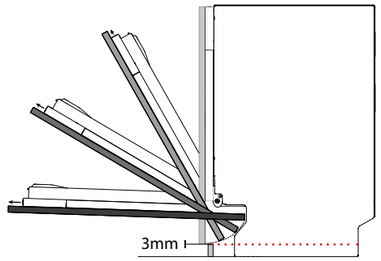


FLEXI FIT, LA SOLUCIÓN PERFECTA.

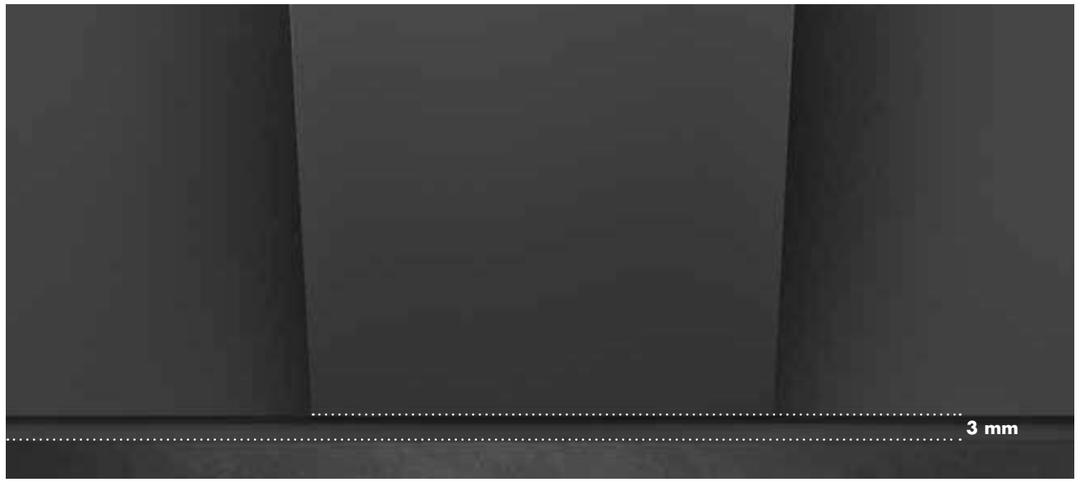
FLEXI FIT

SISTEMA DE PUERTA DESLIZANTE

El sistema de bisagras FlexiFit permite un deslizamiento suave de la puerta del lavavajillas, ofreciendo libertad en la elección de las dimensiones del panel y del zócalo, cuya altura puede variar de 5 a 21,5 cm.
De esta forma, el lavavajillas se integra de manera uniforme con el mueble en el que se instala, permitiendo que la puerta y el zócalo queden casi al mismo nivel, con una separación mínima de solo 3 mm entre ambos.
El sistema Flexi Fit refuerza las bisagras para instalar paneles decorativos más pesados de hasta 11 kg.







PROGRAMA HIGIENE 99,9%

La función “Higiene” elimina el 99,9% de las bacterias gracias a un ciclo de lavado a 70 °C y un enjuague a 75 °C durante 2 horas. Es ideal para lavar la vajilla de bebés o de personas con alergias. Este programa, probado y validado por los laboratorios del organismo alemán VDE, garantiza un nivel de higiene máximo.

PROGRAMA SILENCIO

El programa “Silencio” reduce en 2 dB(A) el nivel sonoro inicial del lavavajillas. Es ideal para cocinas abiertas y para uso nocturno, ofreciendo una discreción total.

APERTURA AUTOMÁTICA “DRY ASSIST”

La mayoría de los lavavajillas de 60 cm están equipados con un sistema de apertura automática de la puerta al final del ciclo. La puerta se abre 10 cm mediante un pulsador para mejorar el rendimiento de secado.
La función de apertura automática puede desactivarse fácilmente apagando esta opción. En los modelos que no incluyen esta función, la apertura de la puerta se realiza únicamente con el programa ECO.

STX315SMX

LAVAVAJILLAS EMPOTRABLE 60 X 86 CM



CARACTERÍSTICAS
13 servicios
Acero Inoxidable
Panel de control superior
10+1 programas
115V
Frecuencia 60Hz

LSP304SMX

LAVAVAJILLAS EMPOTRABLE 60 X 86 CM



CARACTERÍSTICAS
10 + 1 programas
Panel de control superior
Sistema de lavado planetario
Consumo por ciclo 12 L
115V
Frecuencia 60Hz
13 servicios

DW8610

LAVAVAJILLAS EMPOTRABLE 60 X 86 CM



CARACTERÍSTICAS
10 programas
pantalla 3 dígitos
Sistema de lavado orbital
Consumo por ciclo 12 L
115 V
Frecuencia 60 Hz
No incluye panel
15 servicios

STL281SMX

LAVAVAJILLAS EMPOTRABLE 60 X 82 CM



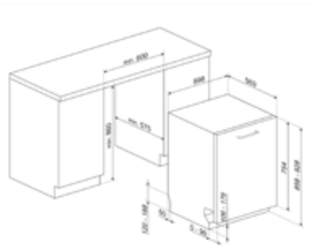
CARACTERÍSTICAS
13 servicios
Panel de control superior
5 programas
Sistema de lavado orbital
Consumo por ciclo 12 L
115V
Frecuencia 60Hz
No incluye panel

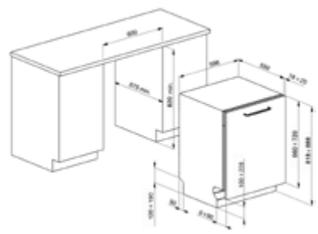
STU1822

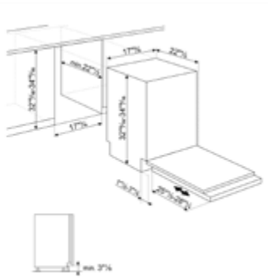
LAVAVAJILLAS EMPOTRABLE 82 X 45 CM



CARACTERÍSTICAS
6 programas
Acero Inoxidable
120V
Frecuencia 60Hz
Sistema de lavado estándar
Sistema de secado por condensación
natural
No incluye panel
8 servicios







TARJAS Y MONOMANDOS

Descubre la fusión perfecta entre diseño y funcionalidad con las tarjas y monomandos Smeg. Diseñados para integrarse con elegancia en tu cocina, las tarjas Smeg destacan por su sofisticación y practicidad, mientras que los monomandos, con su diseño ergonómico y acabados de alta calidad, aportan el toque final. Juntos, crean un espacio donde la belleza y la comodidad van de la mano, elevando tu cocina a un nuevo nivel de estilo. Con Smeg, transforma tu hogar y disfruta de una experiencia única en cada detalle.



TARJAS DE ACERO INOXIDABLE

Soluciones de empotre

Las tarjas de Smeg están hechas de acero AISI304 de alta calidad, tratado para ofrecer prestaciones especiales. Además del acero inoxidable, se pueden elegir tarjas de materiales compuestos en varios colores. El acero AISI304 contiene un 9% de níquel, lo que facilita la deformación sin riesgo de ruptura, y ofrece alta higiene, resistencia a la corrosión y capacidad para soportar altas temperaturas.

TRIPLE INSTALACIÓN

Las tarjas ofrecen gran flexibilidad ya que pueden instalarse de tres formas:

SOBRE CUBIERTA

El marco evita que el agua se derrame sobre la superficie de la cocina, mientras que el borde exterior, doblado hacia abajo, descansa sobre la cubierta.

ENRASADO

Tarja de instalación muy sencilla: el borde, de solo 1 mm de altura, se apoya discretamente sobre la cubierta de trabajo, creando un efecto estético perfecto.

BAJO CUBIERTA

Las tarjas incluyen todos los accesorios necesarios para una instalación bajo cubierta. La fijación es estéticamente limpia, ya que permite superficies de cocina continuas.



ATENCIÓN POR LOS DETALLES

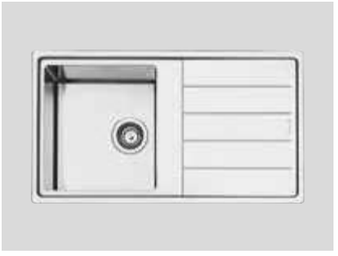
Las tarjas tienen un grosor de 1 mm desde el borde hasta el fondo de la cubeta en todos los lados, lo que garantiza la máxima resistencia y los bordes de solo 2 cm de ancho aseguran una instalación perfecta.



Los rebosaderos en nuestras tarjas evitan que el agua se desborde cuando están llenas. Ofrecemos modelos con rebosaderos redondos o cuadrados para adaptarse a diferentes diseños de tarjas.



Los tapones filtro en las tarjas ofrecen acabados que complementan su diseño, garantizando un aspecto elegante y funcional.



La mayoría de las tarjas son reversibles, lo que les brinda la versatilidad de adaptarse a diferentes diseños de cocina. Esto permite una instalación sin complicaciones y garantiza una funcionalidad óptima.



TARJAS DE RADIO MÍNIMO

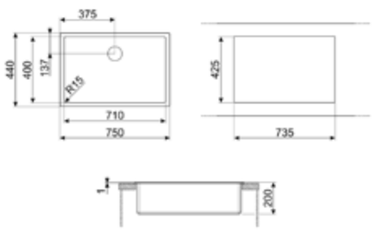
Nuestras tarjas siguen la última tendencia del mercado en productos con un estilo minimalista y máxima eficiencia para el usuario. Gracias a las esquinas de radio mínimo de 10, 12 o 15 mm en algunos modelos, las tarjas son más fáciles de limpiar que los de lados rectos (radio 0 mm), sin renunciar a un diseño minimalista.

VFU71DKX

TARJA BAJO CUBIERTA MIRA 71 X 40 CM



CARACTERÍSTICAS
Acero inoxidable
Acabado Inoxidable Oscuro

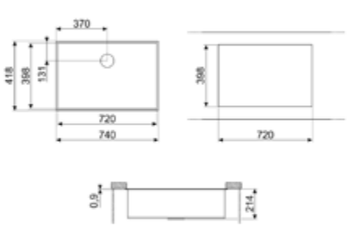


VSTQ72-2

TARJA BAJO CUBIERTA QUADRA 72 X 39.8 CM



CARACTERÍSTICAS
Acero Inoxidable
Acabado Satinado

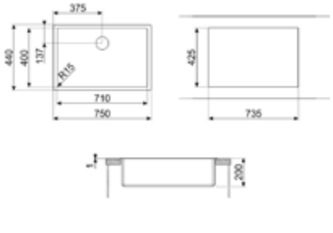


VFU71SFR

TARJA BAJO CUBIERTA MIRA 71 X 40 CM



CARACTERÍSTICAS
Acero inoxidable
Acabado Satinado

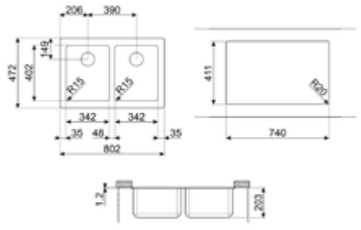


VSTR3434-2

TARJA BAJO CUBIERTA 80 X 47 CM



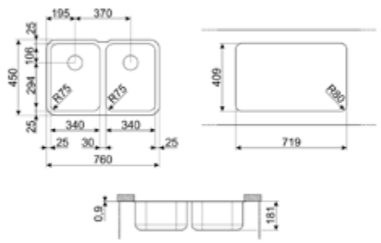
CARACTERÍSTICAS
Acero Inoxidable
Acabado Satinado



UM4040

TARJA DOBLE BAJO CUBIERTA ALBA 71 X 40 CM



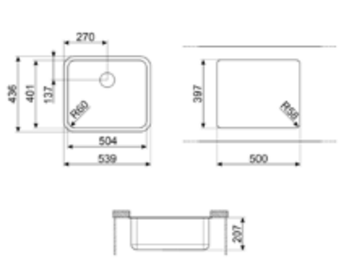


CARACTERÍSTICAS
Acero Inoxidable
Acabado Satinado

UM50

TARJA BAJO CUBIERTA ALBA 50 X 40 CM



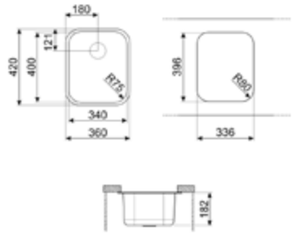


CARACTERÍSTICAS
Acero Inoxidable
Acabado Satinado

UM40

TARJA BAJO CUBIERTA ALBA 34 X 40 CM



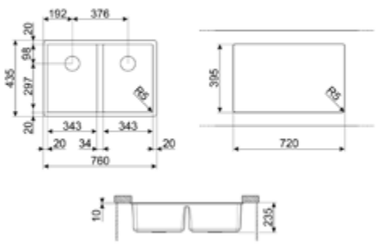


CARACTERÍSTICAS
Acero inoxidable
Acabado Satinado

VZUM3434N

TARJA DOBLE BAJO CUBIERTA QUADRA 72 X 39.5 CM





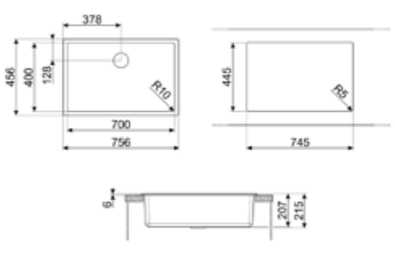
CARACTERÍSTICAS
Acabado negro
Material Syntech

VZP76N

TARJA BAJO CUBIERTA QUADRA 70 X 40 CM



CARACTERÍSTICAS
Acabado negro
Material Syntech

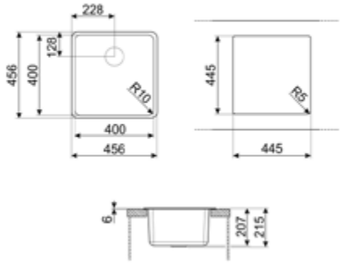


VZP45N

TARJA BAJO CUBIERTA QUADRA 40 X 40 CM

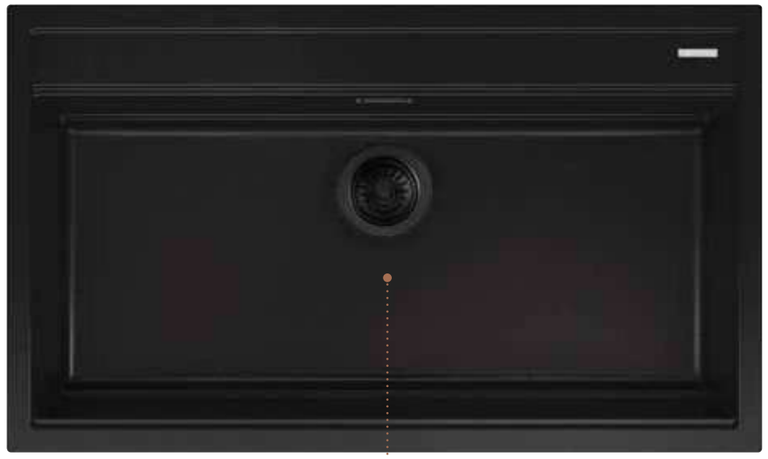


CARACTERÍSTICAS
Acabado negro
Material Syntech



Resistentes y duraderas

Las tarjas de Smeg combinan la resistencia del granito con la versatilidad de la resina. Están elaborados con un 80% de partículas de granito y un 20% de resina. El granito aporta la belleza y resistencia de la piedra natural, mientras que la resina crea una superficie lisa, fácil de limpiar y altamente duradera. Gracias a esta combinación, las tarjas Smeg resisten manchas, calor, impactos y arañazos, además de contar con propiedades antibacterianas que garantizan mayor higiene en tu cocina.



El proceso de ceramización es un método específico para colorear las partículas de granito. La pigmentación no se limita a la superficie, sino que impregna toda la masa de las partículas mediante un proceso especial a más de 700 ºC.

De este modo, el color penetra hasta el núcleo de las partículas, lo que garantiza una mayor resistencia al blanqueo. La selección del granito de color y la combinación de sus tonalidades determinan la coloración del producto final.

- ALTA RESISTENCIA A CAMBIOS TÉRMICOS
- MAYOR RESISTENCIA A ALTAS TEMPERATURAS
- ALTA RESISTENCIA A IMPACTOS
- PROTECCIÓN CONTRA LOS RAYOS UV
- ANTIBACTERIAL
- FÁCIL DE LIMPIAR

MID6SS

MONOMANDO SEMI-PROFESIONAL



CARACTERÍSTICAS
Acero inoxidable
Cuello giratorio 360 °
Altura de monomando 48 cm

MID20MN

MONOMANDO SEMI-PROFESIONAL MATT BLACK



CARACTERÍSTICAS
Doble chorro
Cuello giratorio 360 °
Altura de monomando 46 cm

MID9CR

MONOMANDO SEMI-PROFESIONAL CROMO



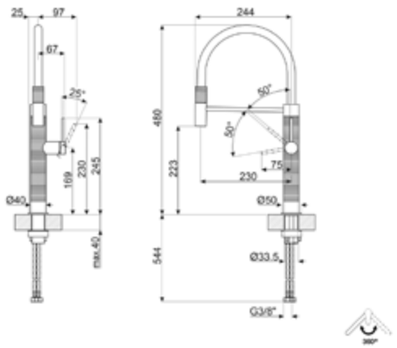
CARACTERÍSTICAS
Cuello giratorio 360 °
Altura de monomando 48 cm

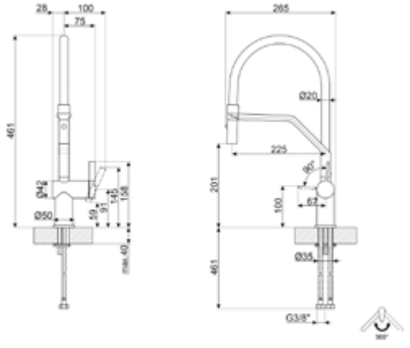
MID5CR

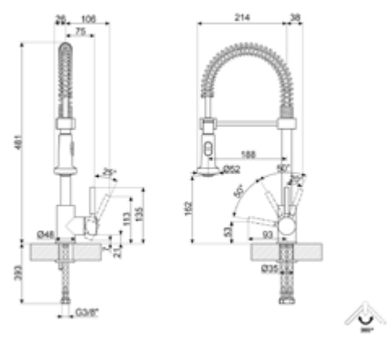
MONOMANDO SEMI-PROFESIONAL CROMO

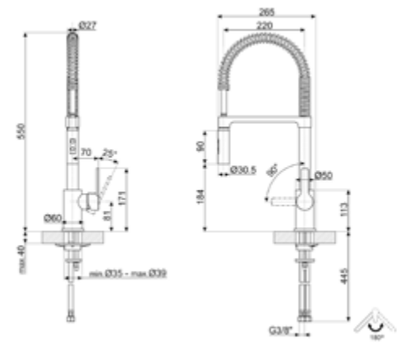


CARACTERÍSTICAS
Cuello giratorio 180 °
Altura de monomando 55 cm









MD22DKX1

MONOMANDO SEMI-PROFESIONAL



CARACTERÍSTICAS
Cuello giratorio 360 °
Altura de monomando 29.4 cm

MID1CR

MONOMANDO CABEZAL RETRÁCTIL CROMO



CARACTERÍSTICAS
Cuello giratorio 180 °
Altura de monomando 32.5 cm

MID1MN

MONOMANDO CABEZAL RETRÁCTIL MATT BLACK



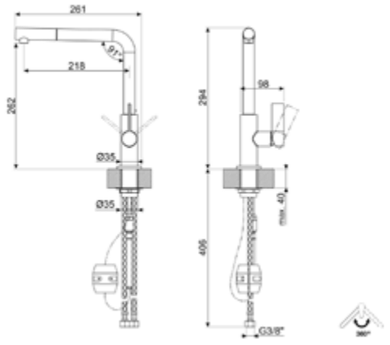
CARACTERÍSTICAS
Cuello giratorio 180 °
Altura de monomando 32.5 cm

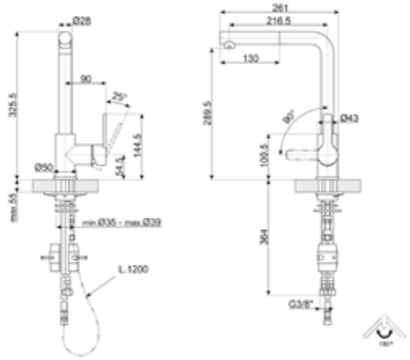
MI4CR

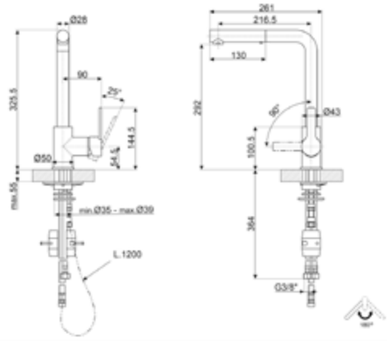
MONOMANDO CROMO

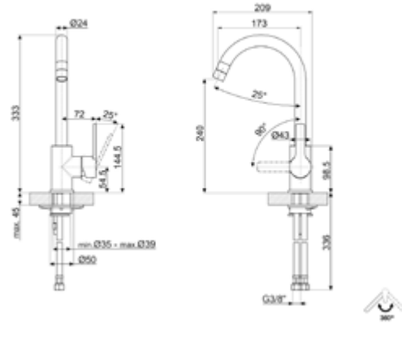


CARACTERÍSTICAS
Cuello giratorio 360 °
Altura de monomando 33.3 cm









LAVADORAS Y SECADORAS

Con un rendimiento excelente y un estilo muy apreciado, el diseño característico de las lavadoras y secadoras Smeg, las convierte en algo más que simples aparatos útiles para realizar las tareas domésticas. También son piezas de mobiliario inspiradoras, que combinan practicidad, tecnología y diseño para realzar tu cocina.

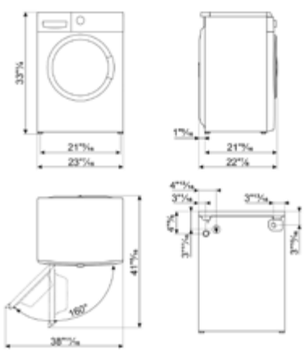


WM24UWH

LAVADORA FREESTANDING 10 KG



Centrifugado 1400 RPM
Carga frontal
Tecnología Inverter
Función de vapor
120V
Frecuencia 60Hz

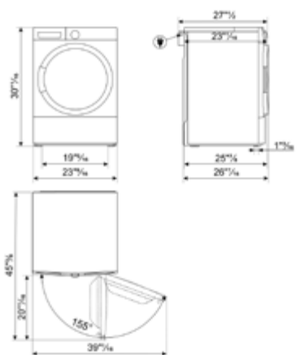


DH24UWH

SECADORA FREESTANDING 8KG



Condensación con bomba de calor
Carga frontal
Tenología inverter
210V
Frecuencia 60Hz



LAVADORAS

LA MEJOR ELECCIÓN

Las lavadoras Smeg ofrecen eficiencia y cuidado en cada lavado. Gracias a los sensores inteligentes, se logra un lavado seguro y eficiente. Ajustan automáticamente los parámetros según el tipo de carga, garantizando un rendimiento óptimo y un uso mínimo de recursos. Además, cuentan con programas especializados para tratar con delicadeza los tejidos más sensibles.

ESTÉTICA CLÁSICA

Las lavadoras Smeg combinan elegancia y funcionalidad en su diseño. Forman parte de una gama, aportando un toque tradicional y discreto al ambiente.



PANEL DE MANDOS

En el panel de control, encontramos el mando giratorio para seleccionar el programa deseado y una pantalla LED que hace más intuitivo el uso de configuraciones extra como son el centrifugado, la programación diferida o el cambio de temperatura. Además de poder visualizar el tiempo de lavado.

DISPLAY

Pantallas LED y comandos de tacto suave que facilitan el manejo y la visualización.

PUERTA

Lavadoras con puertas de Ø34 cm, diseñadas para facilitar la colocación y el retiro de la ropa del tambor.

Las lavadoras Smeg se caracterizan por su tecnología, que ofrece soluciones silenciosas pero eficientes para el lavado de la ropa. Smeg dispone de una amplia gama de lavadoras y secadoras que complementan perfectamente.



REFRIGERADORES 50'S STYLE

El pasado es inspiración de una búsqueda constante de diseño que puede interpretar el presente e influir en el futuro. Tomando como referencia suaves formas del estilo retro, el refrigerador SMEG estilo años 50, es un objeto de culto inigualable, que ahora forma parte del gusto y del imaginario colectivo que hoy en día es parte de la herencia de la empresa.

EL VERDADERO ÍCONO DEL HOGAR

UN MODELO INCONFUNDIBLE

La serie Smeg 50'Style se caracteriza por su inconfundible diseño retro: una personalidad fuerte, líneas sinuosas y revivalistas, y colores fascinantes que se combinan con la tecnología más avanzada. Esta línea, creada en el estudio de diseño interno de Smeg, cambió la forma en que las personas perciben un electrodoméstico, dejando atrás una visión industrializada de la producción para dar paso a la creación de piezas icónicas que decoran el hogar.



ARMONÍA INTERIOR Y EXTERIOR

DISEÑO ELEGANTE E ATEMPORAL

Disponibles en una gran variedad de colores vibrantes y en numerosas ediciones especiales, siempre aportan carácter, transformando cualquier espacio.

FAB38

Todas las características que se buscan en un refrigerador para toda la familia. Con gran capacidad (344L en el refrigerador y 137L en el congelador), el FAB38 cuenta con Total No Frost, Multiflow, Cajón 0°C, zona de congelación rápida y máquina de hielo manual.



UN NUEVO ALMA EN EL INTERIOR

Las estanterías y balcones redondeados en blanco, junto con los bordes cromados, son la continuación de una estética elegante, cuidada y diseñada hasta el último detalle para ofrecer electrodomésticos únicos.



TECNOLOGÍA DE PUNTA

Control electrónico de la temperatura, sistema de ventilación Multiflow y gaveta LifePlus son beneficios tecnológicos presentes en los refrigeradores 50'Style.

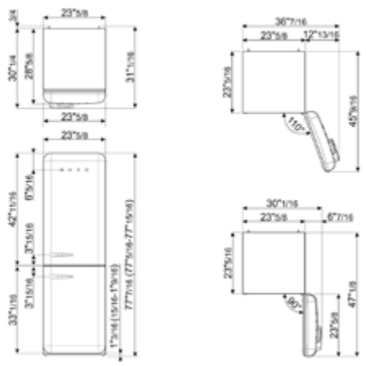


FAB32URRD3

REFRIGERADOR DOBLE PUERTA, COLOR ROJO ACABADO BRILLANTE



CARACTERÍSTICAS
60 cm ancho, 196 cm alto
Sistema total No-Frost
Enfriamiento doble
Apertura derecha
120 V
Frecuencia 50/60Hz
Volumen total del compartimento refrigerador: 204 L
Capacidad de congelación: 6 Kg/24h
Zona de congelación rápida
Volumen total del compartimento congelador: 97 L
Libre instalación

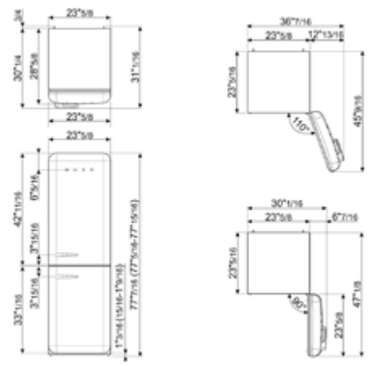


FAB32URWH3

REFRIGERADOR DOBLE PUERTA, COLOR BLANCO ACABADO BRILLANTE



CARACTERÍSTICAS
60 cm ancho, 196 cm alto
Sistema total No-Frost
Enfriamiento doble
Apertura derecha
120 V
Frecuencia 50/60Hz
Volumen total del compartimento refrigerador: 204 L
Capacidad de congelación: 6 Kg/24h
Zona de congelación rápida
Volumen total del compartimento congelador: 97 L
Libre instalación

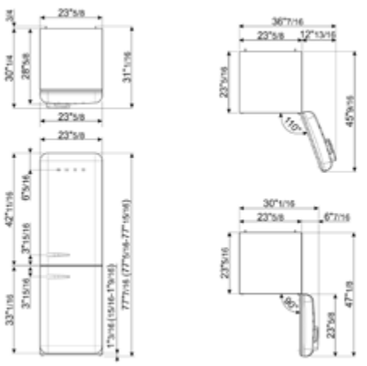


FAB32URBL3

REFRIGERADOR DOBLE PUERTA, COLOR NEGRO ACABADO BRILLANTE



CARACTERÍSTICAS
60 cm ancho, 196 cm alto
Sistema total No-Frost
Enfriamiento doble
Apertura derecha
120 V
Frecuencia 50/60Hz
Volumen total del compartimento refrigerador: 204 L
Capacidad de congelación: 6 Kg/24h
Zona de congelación rápida
Volumen total del compartimento congelador: 97 L
Libre instalación

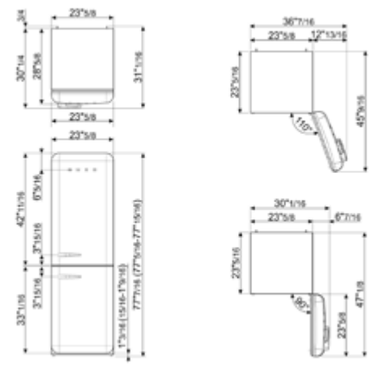


FAB32URCR3

REFRIGERADOR DOBLE PUERTA, COLOR CREMA ACABADO BRILLANTE



CARACTERÍSTICAS
60 cm ancho, 196 cm alto
Sistema total No-Frost
Enfriamiento doble
Apertura derecha
120 V
Frecuencia 50/60Hz
Volumen total del compartimento refrigerador: 204 L
Capacidad de congelación: 6 Kg/24h
Zona de congelación rápida
Volumen total del compartimento congelador: 97 L
Libre instalación

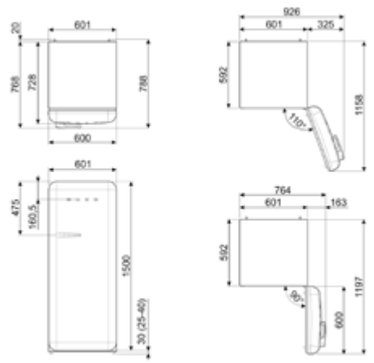


FAB28URCR3

REFRIGERADOR CON CONGELADOR INTERNO
SEMIAUTOMÁTICO, COLOR CREMA ACABADO BRILLANTE



CARACTERÍSTICAS
60 cm ancho, 153 cm alto
Refrigerador ventilado, congelador estático
Apertura derecha
120 V
Frecuencia 50/60Hz
Volumen total del compartimento refrigerador: 244 L
Capacidad de congelación: 2 Kg/24h
Volumen total del compartimento congelador: 26 L
Libre instalación

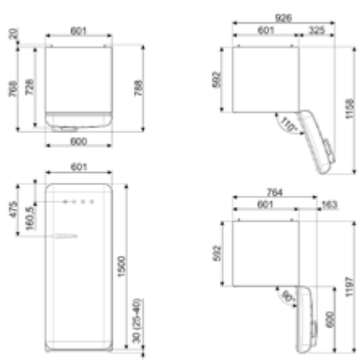


FAB28URRD3

REFRIGERADOR CON CONGELADOR INTERNO
SEMIAUTOMÁTICO, COLOR ROJO ACABADO BRILLANTE



CARACTERÍSTICAS
60 cm ancho, 153 cm alto
Refrigerador ventilado, congelador estático
Apertura derecha
120 V
Frecuencia 50/60Hz
Volumen total del compartimento refrigerador: 244 L
Capacidad de congelación: 2 Kg/24h
Volumen total del compartimento congelador: 26 L
Libre instalación

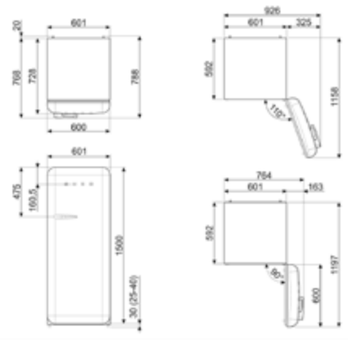


FAB28URWH3

REFRIGERADOR CON CONGELADOR INTERNO
SEMIAUTOMÁTICO, COLOR BLANCO ACABADO BRILLANTE



CARACTERÍSTICAS
60 cm ancho, 153 cm alto
Refrigerador ventilado, congelador estático
Apertura derecha
120 V
Frecuencia 50/60Hz
Volumen total del compartimento refrigerador: 244 L
Capacidad de congelación: 2 Kg/24h
Volumen total del compartimento congelador: 26 L
Libre instalación

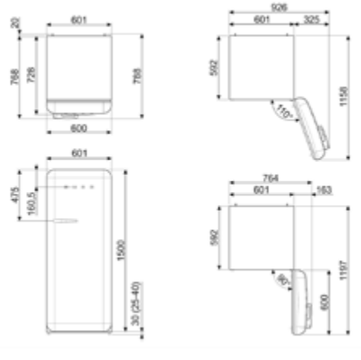


FAB28URBL3

REFRIGERADOR CON CONGELADOR INTERNO
SEMIAUTOMÁTICO, COLOR NEGRO ACABADO BRILLANTE



CARACTERÍSTICAS
60 cm ancho, 153 cm alto
Refrigerador ventilado, congelador estático
Apertura derecha
120 V
Frecuencia 50/60Hz
Volumen total del compartimento refrigerador: 244 L
Capacidad de congelación: 2 Kg/24h
Volumen total del compartimento congelador: 26 L
Libre instalación



FAB28URDPSG6

REFRIGERADOR CON CONGELADOR INTERNO SEMIAUTOMÁTICO, COLOR SHADE GREEN ACABADO BRILLANTE



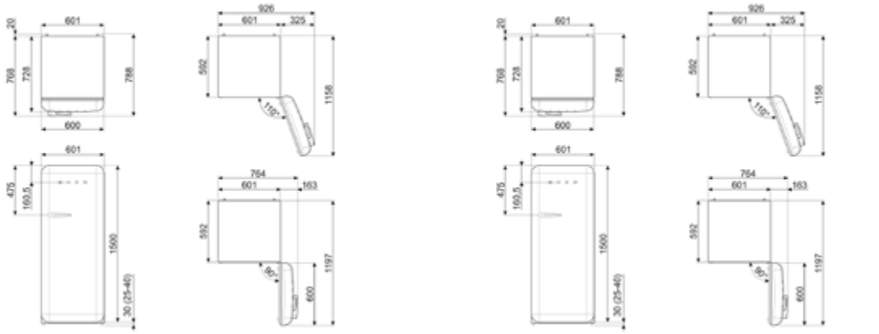
CARACTERÍSTICAS
60 cm ancho, 153 cm alto
Refrigerador ventilado, congelador estático
Apertura derecha
120 V
Frecuencia 50/60Hz
Volumen total del compartimento refrigerador: 244 L
Capacidad de congelación: 2 Kg/24h
Volumen total del compartimento congelador: 26 L
Libre instalación

FAB28URDPCW6

REFRIGERADOR CON CONGELADOR INTERNO SEMIAUTOMÁTICO, COLOR CARRARA WHITE ACABADO BRILLANTE



CARACTERÍSTICAS
60 cm ancho, 153 cm alto
Refrigerador ventilado, congelador estático
Apertura derecha
120 V
Frecuencia 50/60Hz
Volumen total del compartimento refrigerador: 244 L
Capacidad de congelación: 2 Kg/24h
Volumen total del compartimento congelador: 26 L
Libre instalación



FAB28URDP9176

REFRIGERADOR CON CONGELADOR INTERNO SEMIAUTOMÁTICO, COLOR RED SALZBURG 917 ACABADO BRILLANTE



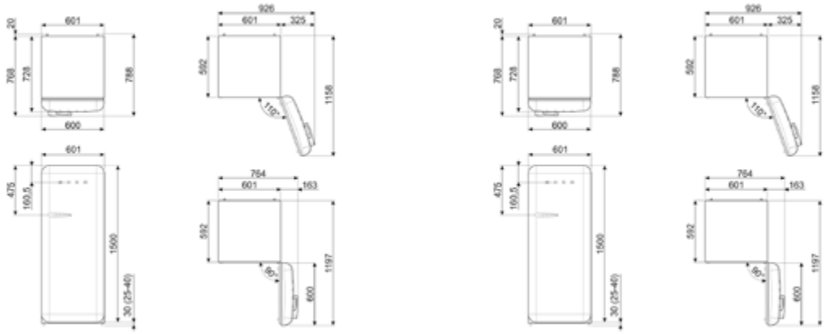
CARACTERÍSTICAS
60 cm ancho, 153 cm alto
Refrigerador ventilado, congelador estático
Apertura derecha
120 V
Frecuencia 50/60Hz
Volumen total del compartimento refrigerador: 244 L
Capacidad de congelación: 2 Kg/24h
Volumen total del compartimento congelador: 26 L
Libre instalación

FAB28URDGME3

REFRIGERADOR CON CONGELADOR INTERNO SEMIAUTOMÁTICO, DOLCE & GABBANA, BLU MEDITERÁNEO ACABADO BRILLANTE



CARACTERÍSTICAS
60 cm ancho, 153 cm alto
Refrigerador ventilado, congelador estático
Apertura derecha
120 V Frecuencia 50/60Hz
Volumen total del compartimento refrigerador: 244 L
Capacidad de congelación: 2 Kg/24h
Volumen total del compartimento congelador: 26 L
Libre instalación

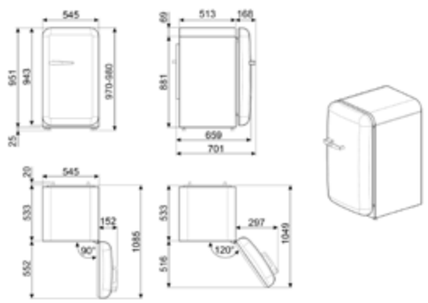


FAB10URCR3

FRIGOBAR COLOR CREMA ACABADO BRILLANTE



CARACTERÍSTICAS
54 cm ancho, 97 cm alto
Sistema estático
Tipo de compresor: Estándar
Apertura derecha
Volumen total del compartimento refrigerador: 135 L
120 V
Frecuencia 60Hz
Libre instalación

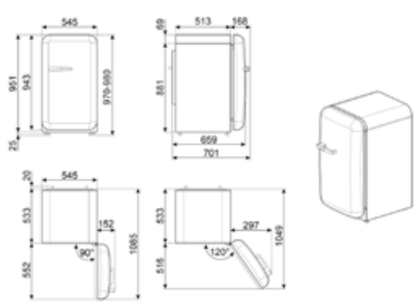


FAB10URRD3

FRIGOBAR COLOR ROJO ACABADO BRILLANTE



CARACTERÍSTICAS
54 cm ancho, 97 cm alto
Sistema estático
Tipo de compresor: Estándar
Apertura derecha
Volumen total del compartimento refrigerador: 135 L
120 V
Frecuencia 60Hz
Libre instalación

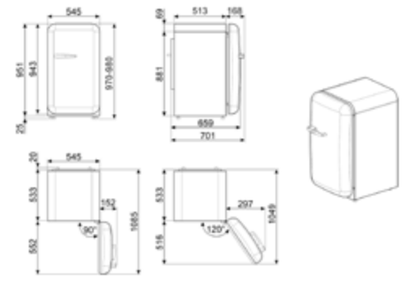


FAB10URWH3

FRIGOBAR COLOR BLANCO ACABADO BRILLANTE



CARACTERÍSTICAS
54 cm ancho, 97 cm alto
Sistema estático
Tipo de compresor: Estándar
Apertura derecha
Volumen total del compartimento refrigerador: 135 L
120 V
Frecuencia 60Hz
Libre instalación

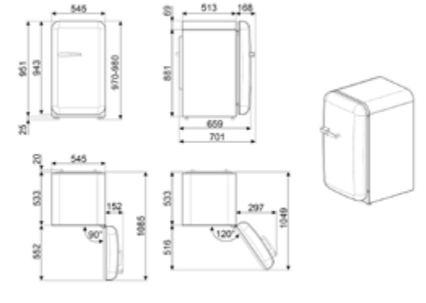


FAB10URBL3

FRIGOBAR COLOR NEGRO ACABADO BRILLANTE



CARACTERÍSTICAS
54 cm ancho, 97 cm alto
Sistema estático
Tipo de compresor: Estándar
Apertura derecha
Volumen total del compartimento refrigerador: 135 L
120 V
Frecuencia 60Hz
Libre instalación

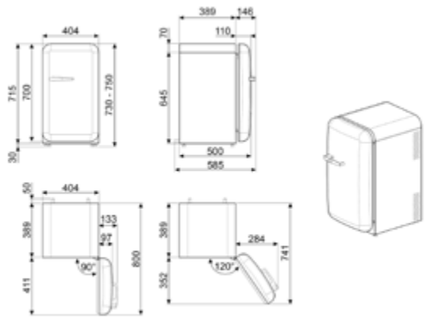


FAB5URCR3

FRIGOBAR COLOR CREMA, ACABADO BRILLANTE



CARACTERÍSTICAS
40 cm ancho, 72 cm alto
Sistema estático
Tipo de compresor: Estándar
Apertura derecha
Volumen total del compartimento refrigerador: 34 L
120 V
Frecuencia 60Hz
Libre instalación

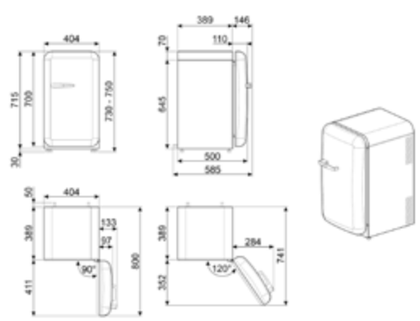


FAB5URRD3

FRIGOBAR COLOR ROJO ACABADO BRILLANTE



CARACTERÍSTICAS
40 cm ancho, 72 cm alto
Sistema estático
Tipo de compresor: Estándar
Apertura derecha
Volumen total del compartimento refrigerador: 34 L
120 V
Frecuencia 60Hz
Libre instalación

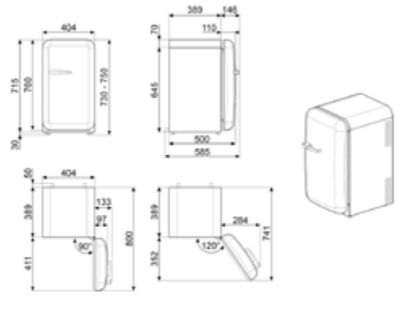


FAB5URWH3

FRIGOBAR COLOR BLANCO ACABADO BRILLANTE



CARACTERÍSTICAS
40 cm ancho, 72 cm alto
Sistema estático
Tipo de compresor: Estándar
Apertura derecha
Volumen total del compartimento refrigerador: 34 L
120 V
Frecuencia 60Hz
Libre instalación

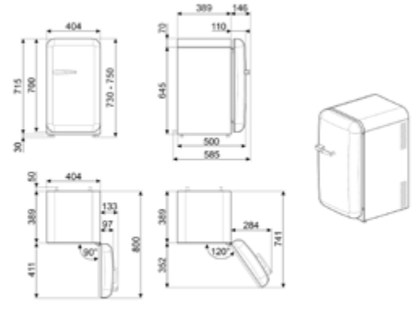


FAB5URBL3

FRIGOBAR COLOR NEGRO ACABADO BRILLANTE



CARACTERÍSTICAS
40 cm ancho, 72 cm alto
Sistema estático
Tipo de compresor: Estándar
Apertura derecha
Volumen total del compartimento refrigerador: 34 L
120 V
Frecuencia 60Hz
Libre instalación



HORNOS

Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.

Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.

Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.

Descongelar por peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar.

Descalcificación : La función de descalcificación es esencial para eliminar depósitos de incrustaciones excesivas en el tanque y permitir que el producto funcione perfectamente. La necesidad de realizar esta operación está indicada por el producto mismo.

Con una interfaz simple e intuitiva, la pantalla COMPACTscreen proporciona una experiencia de usuario agradable, gracias a la interacción con los mandos.

Pantalla de 4.3 pulgadas con tecnología LED, facilidad de uso con mandos + 3 teclas táctiles.

La nueva pantalla EVOscreen está mejorada con gráficos a color optimizados: 5 botones táctiles controlan las funciones y parámetros de una manera extremadamente sencilla.

Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.

Puerta de vidrio cuádruple: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene cuatro paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los tres vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.

Desactivación automática de la iluminación: para un mayor ahorro de energía, la iluminación se desactiva automáticamente un minuto después del inicio de la cocción.

Eléctrico

Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.

Puerta Fresh Touch: en hornos con Puerta Fría, la temperatura exterior permanece por debajo de 50 ° C, lo que garantiza la seguridad contra quemaduras y evita el sobrecalentamiento de los lados de los muebles.

Función Baker: función presente en hornos microondas. Adecuado para cocinar alimentos en el plato crujiente especial, lo que lo hace crujiente y dorado. Particularmente adecuado para pizza y papas, así como tocino, huevos y salchichas.

Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .

Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.

Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.

Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .

Ventilador + elemento calefactor circular + resistencia inferior: la cocción ventilada se combina con el calor proveniente del fondo, dando al mismo tiempo un ligero dorado. Ideal para cualquier tipo de comida.

Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .

ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo de energía .

Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).

Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .

Microondas: al penetrar directamente en los alimentos, las microondas permiten cocinar en muy poco tiempo y con un considerable ahorro de energía. Adecuado para cocinar sin grasa, también están indicados para descongelar y calentar alimentos, manteniendo intactos tanto el aspecto original como la fragancia. Incluso la función de microondas se puede combinar con funciones tradicionales, con todas las ventajas que se derivan de ella. Ideal para todo tipo de comida.

Ventilador + resistencia circular + microondas (ventilación forzada + microondas): la combinación de resistencia circular y microondas permite una cocción óptima de toda la comida; Los tiempos de cocción de las partes internas se reducen gracias al uso de microondas.

Microondas + resistencia grill: el uso del grill determina un dorado perfecto de la superficie de los alimentos. La acción de las microondas, por otro lado, permite que la parte interna de los alimentos se cocine rápidamente.

Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef

Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef

Cocción al vacío (Sous Vide): Función de vapor para una cocción perfecta de platos al vacío. Mejora el sabor de los platos y mantiene su apariencia y nutrientes sin alterar. La cocción al vacío (Sous Vide) realizada con la ayuda de un horno de vapor es también un tipo de cocina increíblemente saludable y genuino. La técnica de cocción Sous Vide permite que el calor se transfiera eficientemente del vapor al alimento, evitando la pérdida de sabor debido a la oxidación y la evaporación de nutrientes y humedad durante la cocción. La cocción Sous Vide también permite un mejor control sobre la cocción de los alimentos en comparación con los métodos tradicionales, garantizando resultados de cocción uniformes. Además, permite cocinar a una temperatura más baja que la cocción tradicional.

Vapor: el sistema de horno a vapor cocina cualquier tipo de comida mucho más suavemente. También está indicado para la descongelación rápida, para calentar alimentos sin endurecerlos o secarlos y para desalar alimentos salados de forma natural. La combinación de la función de vapor con las tradicionales permite una gran flexibilidad de uso con un ahorro considerable de tiempo y energía, al tiempo que mantiene las cualidades nutricionales y organolépticas de los alimentos. Ideal para todo tipo de alimentos .

Resistencia superior + inferior + ventilador + vapor: el funcionamiento del ventilador, combinado con la cocción tradicional, en la que el calor proviene de arriba y abajo, proporciona un calor más uniforme. El vapor perfecciona la cocción interna de los alimentos, que son más crujientes y digeribles.

Circular + Ventilador + vapor: el vapor combinado con el aire caliente creado por la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular permite una cocción perfecta de los alimentos.

Sistema de entrada de agua externa para función vapor.

Ventilador + resistencia circular + resistencia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .

45 cm: algunos modelos Smeg, de solo 45 cm de altura, representan la solución capaz de responder a los requisitos funcionales en espacios con altura reducida. Disponibles en varios tipos y con diferentes estéticas, ofrecen más opciones en equipos de cocina.

48 cm: algunos modelos Smeg, de solo 48 cm de altura, representan la solución capaz de responder a los requisitos funcionales en espacios con altura reducida. Disponibles en varios tipos y con diferentes estéticas, ofrecen más opciones en equipos de cocina.

Mantener caliente

Mandos retroiluminados: los mandos retroiluminados en diferentes productos constituyen un sistema de seguridad visual, en particular en las placas, porque en ausencia de llama, la luz de los mandos se apaga.

Pirólisis: cuando se establece esta función, el horno alcanza temperaturas de hasta 500 ° C, destruyendo toda la suciedad grasa que se forma en las paredes internas. Función ajustable por el usuario de 2 a 3 horas dependiendo del nivel de suciedad.

Sistema Pizza: en varios hornos Smeg, el exclusivo sistema Pizza proporciona una piedra refractaria especial que, en contacto directo con la resistencia, permite cocinar en solo 3-4 minutos, 5 si tiene un relleno especial. La preparación de focaccias, pasteles salados, pescado y verduras en papel de aluminio que tampoco se secan y permanecen suaves y sabrosos .

Es posible mostrar la temperatura detectada por la sonda y establecer una temperatura objetivo que los alimentos deben alcanzar. Cuando el corazón del plato alcanza la temperatura deseada, la cocción se detiene .

El aire a 40°C proporciona el ambiente perfecto para el levado de mezclas de masa con levadura. Simplemente selecciona la función y coloca la masa en el compartimento asignado.

Sabbath: gracias a esta función, el horno puede funcionar durante un período prolongado con una temperatura de cocción entre 60 y 100 ° C. La iluminación interior, el ventilador, cualquier luz en las perillas y el timbre están desactivados.

2 niveles de cocción: en el horno auxiliar de las cocinas Smeg, 2 posiciones de cocción permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, asegurando una reducción en el consumo.

4 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 4 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.

5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.

Soft Close: la puerta del horno está equipada con un sistema de cierre suave que controla su cierre, con un movimiento suave y silencioso, sin la necesidad de acompañarlo.

Limpieza del tanque: para garantizar un funcionamiento óptimo del aparato, recomendamos limpiar el tanque aproximadamente una vez cada 2-3 meses.

Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.

Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.

Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

Función de cocción dedicada para la plancha BBQ de doble cara. Adecuada para recrear platos suculentos y crujientes en el horno con el sabor típico de la cocina a la parrilla. El lado acanalado es especialmente adecuado para carnes y quesos; el lado liso para pescados, mariscos y vegetales.

Función de cocción dedicada para la rejilla de freír al aire AIRFRY. Ideal para recrear frituras tradicionales en el horno, pero con menos calorías y menos grasa. Permite cocinar de manera rápida y sencilla platos como papas fritas, vegetales fritos y pescado, asegurando un dorado y una textura crujiente perfectos.

Función para derretir mantequilla y chocolate sin necesidad de utilizar baño maría.

Función para la preparación de palomitas de maíz en bolsas.

Función para ablandar mantequilla y queso. Es útil para llevar rápidamente los postres congelados a la temperatura de servicio. La función también se puede utilizar para ablandar helado.

Función de cocción específica para la piedra refractaria rectangular PPR2 Dimensiones ideales para cocinar pizzas con los mismos resultados que un típico fuego de leña

La capacidad indica la cantidad de espacio utilizable en la cavidad del horno en litros.

HORNOS MICROONDAS

Base vitrocerámico: la base vitrocerámica en el horno microondas no incluye la presencia de un plato giratorio. Esto, al difundir el calor constantemente y directamente desde la base, permite una cocción más uniforme y un mayor ahorro de energía. La superficie lisa también garantiza una limpieza mejor y más inmediata del interior.

Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.

Horno combinado con microondas: los hornos combinados con microondas, además de garantizar solo la cocción tradicional, permiten combinar también los dos sistemas (tradicional con microondas), multiplicando las posibilidades de cocción y garantizando, por lo tanto, la máxima versatilidad en la cocina.

Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.

Descongelar por peso: con esta función necesaria para descongelar, se determinan automáticamente una vez que se ha establecido el peso del alimento a descongelar.

Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal

Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .

Ventilador + resistencia circular + grill: la combinación de la cocina asistida por ventilador con la cocina tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa.

Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).

Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .

Microondas: al penetrar directamente en los alimentos, las microondas permiten cocinar en muy poco tiempo y con un considerable ahorro de energía. Adecuado para cocinar sin grasa, también están indicados para descongelar y calentar alimentos, manteniendo intactos tanto el aspecto original como la fragancia. Incluso la función de microondas se puede combinar con funciones tradicionales, con todas las ventajas que se derivan de ella. Ideal para todo tipo de comida.

Ventilador + resistencia circular + microondas (ventilación forzada + microondas): la combinación de resistencia circular y microondas permite una cocción óptima de toda la comida; Los tiempos de cocción de las partes internas se reducen gracias al uso de microondas.

Microondas + resistencia grill: el uso del grill determina un dorado perfecto de la superficie de los alimentos. La acción de las microondas, por otro lado, permite que la parte interna de los alimentos se cocine rápidamente.

Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef

2 niveles de cocción: en el horno auxiliar de las cocinas Smeg, 2 posiciones de cocción permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, asegurando una reducción en el consumo.

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

PARRILLAS

Auto-Vent: gracias a la función Auto-Vent, la velocidad de succión de la campana se ajusta automáticamente en función de la temperatura y la potencia seleccionada en la placa.

Estándar: método de instalación, que se adapta fácilmente a cualquier tipo de cocina.

Semifilo: solución empotrada para encimeras y fregaderos con un borde de hasta 4 mm que combina la simplicidad de instalación con un diseño minimalista.

Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.

Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.

Control Slider: El dispositivo particular de control Slider, permite ajustar el calor de las cuatro zonas con simples movimientos circulares de los dedos en los controles.

Eco-Heat: el dispositivo indica cuándo y cuánto está todavía caliente el área, después de apagarse.

Eco-Off: para ahorrar energía, el nivel de potencia de la zona de cocción se desactiva antes de que suene el temporizador de cuenta regresiva.

Zona gigante: la zona gigante ofrece más flexibilidad en la superficie de cocción

Glass-on-Steel: la solución Glass-on-Steel provista en placas y fregaderos de vidrio Smeg, tiene una lámina de acero inoxidable debajo del vidrio. Estéticamente invisible, este recurso aumenta la robustez de la parte superior: de hecho, incluso en el caso de una rotura accidental, las astillas no se dispersan, sino que permanecen unidas a la parte superior.

Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad

Esta función te permite mantener la comida cocida caliente sin quemarla.

Encimera de vitrocerámica eléctrica: la placa de vitrocerámica eléctrica es extremadamente práctica y estética.

Inducción: la placa de inducción funciona a través de bobinas circulares que emiten un campo magnético solo en contacto con un recipiente con un fondo hecho de material ferroso, al que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad.

Anti-desbordamiento: el dispositivo especial anti-desbordamiento apaga la placa en presencia de desbordamientos de líquido.

Detección de ollas con un diámetro mínimo de 7 cm.

Detección de ollas con un diámetro mínimo de 9 cm.

Selección rápida: con la opción de selección rápida, la cocción comienza al grado de temperatura máxima y luego disminuye automáticamente después de un cierto período de tiempo.

Avance rápido: el botón de avance rápido aumenta rápidamente el nivel de potencia de acuerdo con la configuración preestablecida, haciendo que el elemento calefactor funcione al máximo hasta que se alcance la temperatura.

Indicador de calor residual: después de apagar la zona de cocción, el indicador de calor residual indica si el área aún está caliente, aprovechándola para mantener calientes los alimentos. Cuando la temperatura ha caído por debajo de 60 ° C, la luz se apagará.

Tiempo transcurrido: la función le permite verificar el tiempo transcurrido desde el inicio de una sesión de cocción.

Temporizador: Con el temporizador es posible programar el apagado de las zonas de cocción después de un tiempo de funcionamiento establecido, que varía de 1 a 99 minutos. Cuando finaliza el período preestablecido, la placa se apaga y se activa una señal acústica.

Doble zona de cocción

Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.

High-Flame: los quemadores High-Flame producen una llama casi vertical que reduce la pérdida de calor y aumenta la potencia transferida a la olla.

Efecto fantasma retroiluminado del regulador compacto.

Control digital

Regulador Evolution Slider con efecto fantasma totalmente retroiluminado.

Control mediante perillas.

Control deslizante individual premium para cada zona.

CAMPANAS

Cambio de aire 24 h: la función de renovación de aire de 24 h crea una recirculación continua de aire, activando el motor a la velocidad mínima con una succión de 10 min. cada hora durante 24 horas.

Filtros de grasa: los filtros de grasa purifican el aire de las grasas de cocción. Son fácilmente extraíbles para su limpieza periódica.

Apagado automático: la opción de apagado automático le permite programar el tiempo de desactivación de la campana, que continuará purificando el aire hasta que se apague automáticamente.

Auto-Vent: gracias a la función Auto-Vent, la velocidad de succión de la campana se ajusta automáticamente en función de la temperatura y la potencia seleccionada en la placa.

Filtros de carbón activado: los filtros de carbón activado permiten recircular la función de la campana, garantizando una eliminación perfecta de los olores.

Señal luminosa: se enciende una señal luminosa cuando es necesario reemplazar los filtros de carbón activado.

Zona perimetral: este tipo de aspiración se concentra en la zona perimetral. Además de mejorar la estética de la campana, cubriendo los filtros, permite una superficie de succión más amplia y ofrece una menor rumorosidad, limitando las vibraciones de los filtros.

Mandos Touch Control: presentes en algunos modelos de hornos, placas, campanas y lavavajillas, activan la función con un simple toque.

Función Turbo: La función Turbo le permite operar la campana a la máxima potencia, para acelerar la eliminación de olores más persistentes.

ESTUFAS

Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.

Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.

Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.

Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal

Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.

Puerta de vidrio cuádruple: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene cuatro paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los tres vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.

Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.

Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .

Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.

Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.

Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .

Ventilador + elemento calefactor circular + resistencia inferior: la cocción ventilada se combina con el calor proveniente del fondo, dando al mismo tiempo un ligero dorado. Ideal para cualquier tipo de comida.

Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .

ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .

Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).

se obtiene dejando el termostato en la posición inicial de 0 ° C, de hecho, este símbolo brinda la posibilidad, actuando sobre el termostato, de activar la resistencia circular al mismo tiempo. (En algunos modelos, esta función no está serigrafiada en el panel de control, ya que se activa colocando el interruptor de función en los símbolos Ventilador + Resistencia superior + Resistencia inferior o Ventilador + Resistencia circular y seleccionando la posición 0 ° C en el termostato).

Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .

Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.

Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef

Ventilador + resistencia circular + resistencia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .

Inducción: la placa de inducción funciona a través de bobinas circulares que emiten un campo magnético solo en contacto con un recipiente con un fondo hecho de material ferroso, al que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad.

Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.

2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.

Pirólisis: cuando se establece esta función, el horno alcanza temperaturas de hasta 500 ° C, destruyendo toda la suciedad grasa que se forma en las paredes internas. Función ajustable por el usuario de 2 a 3 horas dependiendo del nivel de suciedad.

Indicador de calor residual: después de apagar la zona de cocción, el indicador de calor residual indica si el área aún está caliente, aprovechándola para mantener calientes los alimentos. Cuando la temperatura ha caído por debajo de 60 ° C, la luz se apagará.

Volta Mobile: Volta Mobile es una solución exclusiva que protege la parte superior de la cavidad del horno y recoge la suciedad que se acumula en ella. Convenientemente extraíble para facilitar la limpieza, también se puede lavar en el lavavajillas .

Soft Close: la puerta del horno está equipada con un sistema de cierre suave que controla su cierre, con un movimiento suave y silencioso, sin la necesidad de acompañarlo.

Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.

Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.

Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.

Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.

REFRIGERADORES

Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.

Función económica: la función económica analiza el uso del refrigerador durante el período de activación y optimiza los ciclos de trabajo para mantener la electricidad al mínimo

Ventilado: sistema de ventilación de enfriamiento que permite difundir constante y uniformemente el aire dentro del refrigerador.

Congelación rápida: la función de congelación rápida permite que grandes cantidades de alimentos frescos se congelen muy rápidamente. Al activarlo unas horas antes, el congelador baja la temperatura y después de unas horas restablece automáticamente el funcionamiento normal.

Antihuellas: el tratamiento especial al que se somete el acero inoxidable evita la formación de halos y huellas digitales en la superficie y ayuda a mejorar su brillo.

Función de vacaciones: esta función es particularmente útil en casos de ausencia prolongada del hogar, le permite desactivar el funcionamiento del departamento de refrigeradores y mantener solo el congelador en funcionamiento.

Iluminación LED interna: la iluminación LED interna garantiza el ahorro de energía y al mismo tiempo ofrece una luz de atmósfera.

Zona Life Plus 0 ° C: en la zona Life Plus 0 ° C se mantiene una temperatura interna constante entre 0 ° C y + 3 ° C que no altera las cualidades organolépticas de los alimentos y permite mantenerlos frescos incluso después de varios días. Es ideal para almacenar pescado, carne, productos lácteos y alimentos fácilmente perecederos.

Motor inverter: para lavadoras y secadoras: la evolución de las lavadoras y secadoras Smeg hacia modelos más inteligentes y eco-sostenibles ha llevado a la elección de la tecnología Inverter con bomba de calor que reduce significativamente el consumo de energía. Para lavavajillas: el motor inversor de última generación garantiza una mayor vida útil, eficiencia y consumo reducido, así como un silencio absoluto.

Sistema de enfriamiento Multiflow: el sistema de ventilación Multiflow permite difundir de manera constante y uniforme el aire dentro del refrigerador.

Natural Plus Blu Light: el innovador sistema de iluminación aumenta los tiempos de almacenamiento de frutas y verduras, preservando el contenido de vitaminas durante más tiempo.

No-Frost: el sistema No-Frost evita la formación de hielo (en el congelador) y escarcha (en el refrigerador). En consecuencia, las operaciones periódicas de descongelación ya no son necesarias. Además, la comida se conserva más correctamente y mantiene la consistencia, el sabor y el sabor, mientras que los paquetes no se pegan ni en las paredes, en particular en el compartimento del congelador.

CONGELADORES

Pantalla LCD: para optimizar el rendimiento y hacer que el uso del aparato sea lo más fácil posible, algunas lavadoras y refrigeradores están equipados con una pantalla LCD que le permite ver el estado operativo del producto.

No-Frost: el sistema No-Frost evita la formación de hielo (en el congelador) y escarcha (en el refrigerador). En consecuencia, las operaciones periódicas de descongelación ya no son necesarias. Además, la comida se conserva más correctamente y mantiene la consistencia, el sabor y el sabor, mientras que los paquetes no se pegan ni en las paredes, en particular en el compartimento del congelador.

Clase eficiencia energética E

CAVAS DE VINO

Descongelación automática: todos los modelos de refrigerador están equipados con descongelación automática en el compartimiento del refrigerador.

Pantalla LED: para optimizar el rendimiento y simplificar el uso del aparato tanto como sea posible, algunas lavadoras y refrigeradores están equipados con una pantalla LED que le permite ver el estado operativo del producto.

Ventilado: sistema de ventilación de enfriamiento que permite difundir constante y uniformemente el aire dentro del refrigerador.

Iluminación LED interna: la iluminación LED interna garantiza el ahorro de energía y al mismo tiempo ofrece una luz de atmósfera.

LAVAVAJILLAS

Simple Acquastop: Lavavajillas: El dispositivo Simple Acquastop puede detectar fugas accidentales de agua en el tanque gracias a un sensor colocado en la bandeja del lavabo. En este caso, el ciclo de lavado se detiene y el agua presente es expulsada a través de la tubería de drenaje. lavadora: El dispositivo Acquastop, con la ayuda de una doble funda impermeable, puede detectar una fuga de agua en la manguera de entrada. En este caso, la entrada de agua cerca de la conexión a la toma de corriente está bloqueada .

Luz activa: la luz activa es un dispositivo que, al proyectar un haz de luz roja en el piso mientras el lavavajillas está en funcionamiento, le permite comprender instantáneamente que el lavado está activo, sin tener que abrir la máquina. Cuando termine, la luz se apaga automáticamente.

Aquatest: el sensor Aquatest, presente en la mayoría de los lavavajillas Smeg, es un sensor electrónico que mide el grado de transparencia del agua al final de la fase de remojo inicial. En función de los valores medidos, el sensor establece el programa más adecuado, obteniendo así mejores resultados de lavado con el uso de la cantidad mínima de agua.

Altura de 82 cm

Delay Timer: con la opción Delay Timer, es posible posponer el inicio del programa deseado hasta 24 h para programar el funcionamiento del lavavajillas en el intervalo de tiempo deseado (por ejemplo, la noche). Cuando la puerta está cerrada, el lavavajillas realizará un prelavado, después de lo cual el conjunto de "programación realizada" comenzará a funcionar.

EasyGlide: el sistema EasyGlide, presente en la cesta superior, mejora el deslizamiento, facilitando las operaciones de extracción.

FlexiDuo: el tercer cesto de cubiertos FlexiDuo se compone de dos insertos distintos, extraíbles y de diferentes posiciones que garantizan una mayor flexibilidad y comodidad de carga.

Sistema FlexiFit: el nuevo sistema FlexiFit en bisagras de punto de apoyo variable permite que la puerta se abra deslizándose, lo que permite una mayor flexibilidad para elegir el tipo de cocina, en particular la altura del zócalo, que puede ser de 5 a 21.5 cm de alto .

FlexiZone ½: la opción FlexiZone ½ es adecuada para lavar incluso algunos platos, distribuidos en ambas cestas. Además, ahorra energía, agua y tiempo con total flexibilidad de carga.

Motor inverter: para lavadoras y secadoras: la evolución de las lavadoras y secadoras Smeg hacia modelos más inteligentes y eco-sostenibles ha llevado a la elección de la tecnología Inverter con bomba de calor que reduce significativamente el consumo de energía. Para lavavajillas: el motor inversor de última generación garantiza una mayor vida útil, eficiencia y consumo reducido, así como un silencio absoluto.

El nivel de rumorosidad se obtiene gracias a un excelente aislamiento y dispositivos especiales, diseñados específicamente para amortiguar el sonido generado durante el funcionamiento del lavavajillas. En la gama hay modelos con varios niveles de rumorosidad.

El nivel de rumorosidad se obtiene gracias a un excelente aislamiento y dispositivos especiales, diseñados específicamente para amortiguar el sonido generado durante el funcionamiento del lavavajillas. En la gama hay modelos con varios niveles de rumorosidad.

El nivel de rumorosidad se obtiene gracias a un excelente aislamiento y dispositivos especiales, diseñados específicamente para amortiguar el sonido generado durante el funcionamiento del lavavajillas. En la gama hay modelos con varios niveles de rumorosidad.

El nivel de rumorosidad se obtiene gracias a un excelente aislamiento y dispositivos especiales, diseñados específicamente para amortiguar el sonido generado durante el funcionamiento del lavavajillas. En la gama hay modelos con varios niveles de rumorosidad.

El nivel de rumorosidad se obtiene gracias a un excelente aislamiento y dispositivos especiales, diseñados específicamente para amortiguar el sonido generado durante el funcionamiento del lavavajillas. En la gama hay modelos con varios niveles de rumorosidad.

Sistema Orbital: El Sistema Orbital, consiste en un rociador doble que, gracias a la superposición y las rotaciones contemporáneas, permite que el agua alcance uniformemente todo el espacio interno para obtener excelentes resultados de lavado.

Sistema de lavado Planetario: el nuevo sistema de lavado Planetario garantiza una cobertura completa del tanque, gracias a la doble rotación simultánea del pulverizador que distribuye el agua de forma capilar, para lavar los platos a la perfección.

Auto 45 ° - 65 °: el programa Auto 45 ° -65 ° está diseñado para vajillas con suciedad normal. Gracias a la acción automática del sensor Aquatest, optimiza los principales parámetros de lavado, como el tiempo, la temperatura y la carga de agua.

Cristales: El programa Cristales está dedicado a platos delicados como vasos y porcelana.

Delicado: El programa Delicato es adecuado para platos delicados normalmente sucios.

Eco: el programa Eco es adecuado para lavar platos normalmente sucios. El uso del programa Eco garantiza el mejor rendimiento en términos de eficiencia energética .

Un programa rápido adecuado para lavar una carga con suciedad fresca y ligera.

Ciclo de lavado rápido para cargas mixtas normalmente sucias, como platos y sartenes, incluso con residuos secos. Los platos se lavan y se secan en 60 minutos.

Normal: el programa Normal es adecuado para vajillas y ollas mixtas de uso diario, sin incrustaciones particulares.

Ciclo de limpieza del lavavajillas. El ciclo debe comenzarse con la máquina vacía, sin platos. Se recomienda ejecutar el programa cada 2-3 meses, utilizando detergentes especiales para lavavajillas.

Ciclo de lavado adecuado para vajilla con suciedad normal, incluso con residuos secos. Garantiza la máxima reducción de ruido.

Remojo: El programa de remojo está diseñado para el prelavado en frío de ollas y sartenes, esperando un lavado adicional y más completo.

Rápido 27 minutos: al seleccionar la opción Quick 27 minutos, es posible lavar rápidamente los platos ligeramente sucios inmediatamente después de su uso.

Ultraclean: El programa Ultraclean, que termina con un enjuague antibacteriano a 70 ° C, asegura una acción bactericida adicional y una limpieza profunda de los platos.

13 cubiertos: la gama Smeg incluye lavavajillas con 7, 10, 12, 13 y 14 cubiertos según el modelo.

14 cubiertos: la gama Smeg incluye lavavajillas con 7, 10, 12, 13 y 14 cubiertos según el modelo.

Acquastop Total: el dispositivo Acquastop Total excluye la posibilidad de inundación por medio de un microinterruptor colocado debajo del tanque que bloquea instantáneamente la entrada de agua en la máquina. Una seguridad adicional está garantizada por una válvula colocada en el tubo de carga que detecta cualquier fuga.

Opción que mejora los resultados de lavado del programa seleccionado. Aumenta la temperatura y la duración del lavado.

El trabajo orientado hacia la mejora continua ha permitido la creación de la segunda generación del motor Inverter 2.0, caracterizado por una mayor eficiencia y durabilidad en el tiempo, lo que permite un rendimiento muy alto y un menor consumo de energía y nivel de ruido.

Programa de lavado de alta temperatura HIGIENE 99.9%. El enjuague a 75°C garantiza la eliminación del 99.9% de gérmenes y bacterias.

Los símbolos muestran el número de ajustes de platos del lavavajillas.

Opción que proporciona mejores resultados de limpieza al mantener la temperatura entre 65 y 70°C durante al menos 10 minutos durante la última fase de enjuague.

TARJAS

Tamaño del mueble base: Se requiere el tamaño del mueble base para la instalación del fregadero.

Cupboard width required for sink installation

Tamaño del mueble base: Se requiere el tamaño del gabinete base para la instalación del fregadero.

Tamaño del mueble base: Se requiere el tamaño del gabinete base para la instalación del fregadero.

Tamaño del mueble base: Se requiere el tamaño del gabinete base para la instalación del fregadero.

Indica la profundidad de la cubeta del fregadero

Indica la profundidad de la cubeta del fregadero

Indica la profundidad de la cubeta del fregadero

Indica la profundidad de la cubeta del fregadero

Indica la profundidad de la cubeta del fregadero

Indica la profundidad de la cubeta del fregadero

Indica la profundidad de la cubeta del fregadero

Plano: modo de instalación del fregadero con borde plano que descansa discretamente sobre la encimera.

Filotop: tipo de instalación que permite que la parte superior y el fregadero se integren perfectamente con la parte superior de la cocina.

Estándar: método de instalación, que se adapta fácilmente a cualquier tipo de cocina.

Semifilo: solución empotrada para encimeras y fregaderos con un borde de hasta 4 mm que combina la simplicidad de instalación con un diseño minimalista.

Undermount: cómo instalar el fregadero o la placa directamente debajo de la superficie de trabajo, lo que le permite aprovechar toda la superficie disponible.