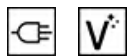


SF6300TVX



Categoria	60 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Metodo di Cottura	Termoventilato
Sistema di pulizia	Vapor Clean
Codice EAN	8017709293680



Estetica

Estetica	Classica	Tipo serigrafia	Simboli
Colore	Acciaio Inox	Porta	Con 2 fasce orizzontali
Finitura	Antimpronta	Maniglia	Classica
Design	Piatto	Colore maniglia	Effetto inox
Materiale	Inox	Logo	Imbutito
Tipo vetro	Eclipse	Manopole	Classica
Colore serigrafia	Nero		

Comandi



Nome display	DigiScreen	Regolazione comandi	Manopole e tasti touch
Tecnologia display	LED	N° manopole	2

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura	8
Funzioni cottura tradizionali	

 Statico	 Ventilato	 Termo-ventilato
 Turbo	 Eco	 Grill largo
 Grill largo ventilato	 Base	

Altre funzioni



Scongelo a tempo

Funzioni pulizia



Vapor clean

Opzioni



Opzioni di
programmazione tempo

Partenza programmata e
fine cottura con
spegnimento automatico

Contaminuti impostabili 1
Pre-riscaldamento
rapido Sì

Contaminuti

Sì

Caratteristiche Tecniche



Capacità (Lt)	72 l
Temperatura minima	60 °C
Temperatura massima	250 °C
N° di ripiani	5
Ventola	Singola
N° di luci	1
Tipo di luce	Alogene
Luce sostituibile dall'utente	Sì
Potenza luce	40 W
Accensione luce all'apertura porta	Sì
Resistenza suola - Potenza	1200 W
Resistenza cielo - Potenza	1000 W
Resistenza grill - Potenza	1700 W
Resistenza grill largo - Potenza	2700 W

Resistenza circolare - Potenza	2000 W
Interruzione resistenze all'apertura della porta	Sì
Apertura porta	A ribalta
Porta	a temperatura controllata
Porta smontabile	Sì
Porta interna tuttovetro	Sì
Vetro interno removibile	Sì
N° vetri porta totale	3
Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Condotto di Raffreddamento	Singolo
Riduzione Velocità Sistema di Raffreddamento	Sì
Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	360x460x425 mm
Regolazione della temperatura	Elettronica
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean

Prestazioni / Etichetta Energetica



Classe di efficienza
energetica
Volume netto della
cavità

A

70 l

Consumo di energia per
ciclo in convezione
forzata

2,88 MJ

Consumo di energia per 1,15 kWh
ciclo in convezione
naturale

Consumo di energia per 4,14 MJ
ciclo in convezione
naturale

Consumo di energia per 0,80 kWh
ciclo in convezione
forzata

Numero di cavità 1

Indice di efficienza
energetica 95,2 %

Dotazione accessori Inclusi

Griglia con stop 1

Bacinella smaltata (40 mm) 1

Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V

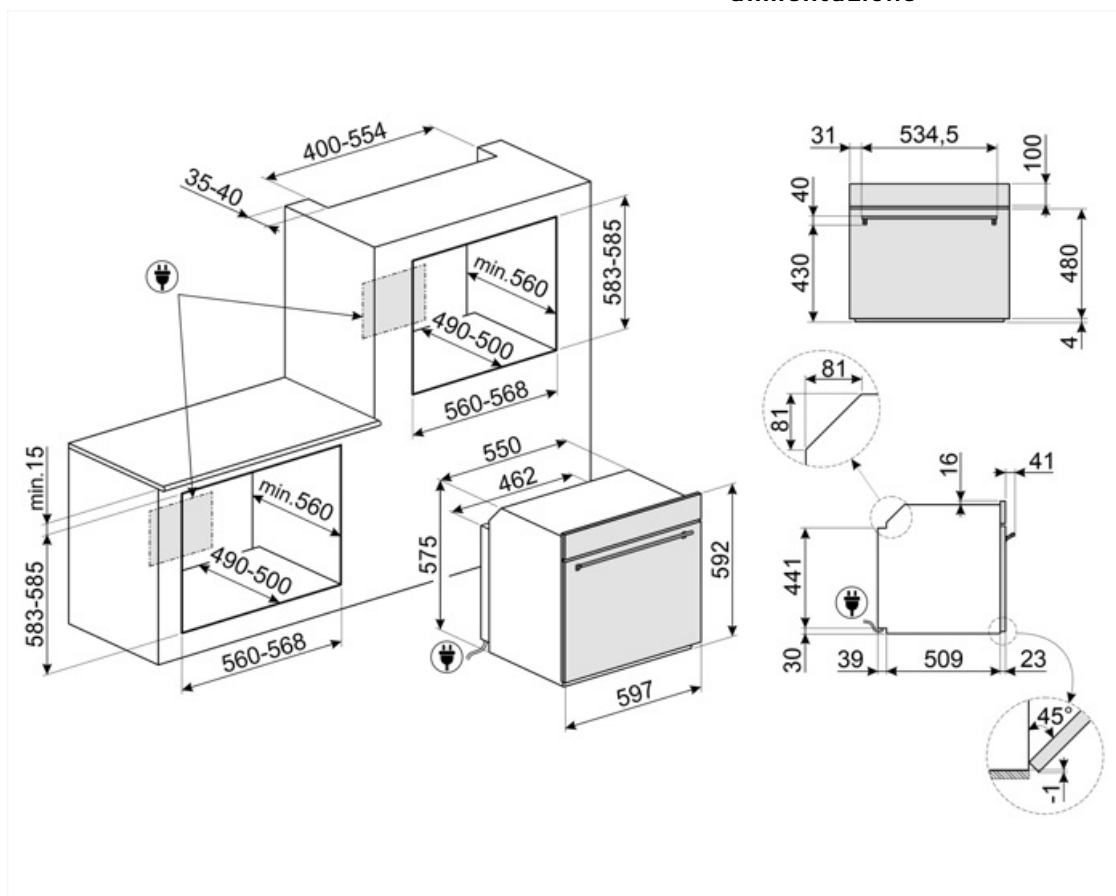
Spina No

Corrente 13 A

Dati nominali di 3000 W
collegamento elettrico

Frequenza 50/60 Hz

Lunghezza cavo di
alimentazione 150 cm



Accessori Compatibili

BN620-1



Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.

GTP



Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

PALPZ



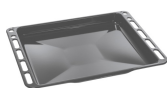
Paletta pizza con manico ripiegabile. Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.

STONE2



Pietra pizza rettangolare, adatta per forni da 45cm e 60cm. Dimensioni L42 x H1,8 x P37,5 cm. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti.

BN640



Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrostiti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.

GTT













Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.
















PR3845X



Acciaio inox antimpronta. Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni.

Glossario simboli

 <p>Classe di efficienza energetica A</p>	 <p>Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.</p>
 <p>Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.</p>	 <p>Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.</p>
 <p>Elettrico</p>	 <p>Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.</p>
 <p>Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.</p>	 <p>Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.</p>
 <p>Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.</p>	 <p>Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.</p>

 <p>Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.</p>	 <p>ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.</p>
 <p>Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.</p>	 <p>Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.</p>
 <p>Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.</p>	 <p>Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.</p>
 <p>Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.</p>	 <p>2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.</p>
 <p>Pre-riscaldamento rapido: la cottura è preceduta dalla fase di preriscaldamento che permette al vano cottura di raggiungere la temperatura impostata. Questa opzione ne riduce i tempi fino al 50%</p>	 <p>5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.</p>
 <p>Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.</p>	 <p>Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.</p>
 <p>Indica il volume utile della cavità del forno.</p>	 <p>Indica il volume utile della cavità del forno.</p>
 <p>Display da 4,3 pollici con tecnologia LED, usabilità con manopole + 3 tasti touch</p>	