

SF6341GGXK



Categoría	60 cm
Familia	Horno
Alimentación	Gas
Alimentación producto, cavidad principal	Gas
Metodo di Cottura	Estático
Código EAN	8017709206710



Estética

Estética	Clásica	Tipo de serigrafía	Símbolos
Color	Acero inoxidable	Puerta	Con 2 bandas horizontales
Acabado	Anti-huellas	Tirador	Clásica
Diseño	Plato	Color asa	Inox
Material	Inox	Logo	Embutido
Tipo de inox	Satinado	Mandos	Clásica
Tipo de vidrio	Nerovista	Color mandos	Efecto inox
Color serigrafía	Negro		

Mandos

Regulación de mandos	Mandos	N.º de mandos	2
-----------------------------	--------	----------------------	---

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción	2
Funciones de cocción tradicionales	

 Grill ancho	 Inferior
--	--

Opciones

Cuentaminutos	Sí
----------------------	----

Características técnicas



Capacidad (L)	63 l
Temperatura mínima	150 °C
Temperatura máxima	265 °C
N.º de estantes	4
N.º de luces	1
Tipo de Luz	Incandescencia
Potencia luz	25 W
Grill de gas	Sí
Puerta	Fresh Touch
Puerta desmontable	Sí

Puerta interna de vidrio	Sí
Vidrio interno desmontable	Sí
N.º de vidrios de puerta total	3
Sistema de enfriamiento	Tangencial
Conducto de enfriamiento	Doble
Válvula de gas de seguridad	Sí
Dimensiones útiles interior cavidad (axlpx)	316x460x412 mm
Regulación de la temperatura	Electromecánico
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean

Prestaciones/Etiqueta energética



Volumen útil 60 l

Nº de cavidades 1

Equipo accesorios incluidos

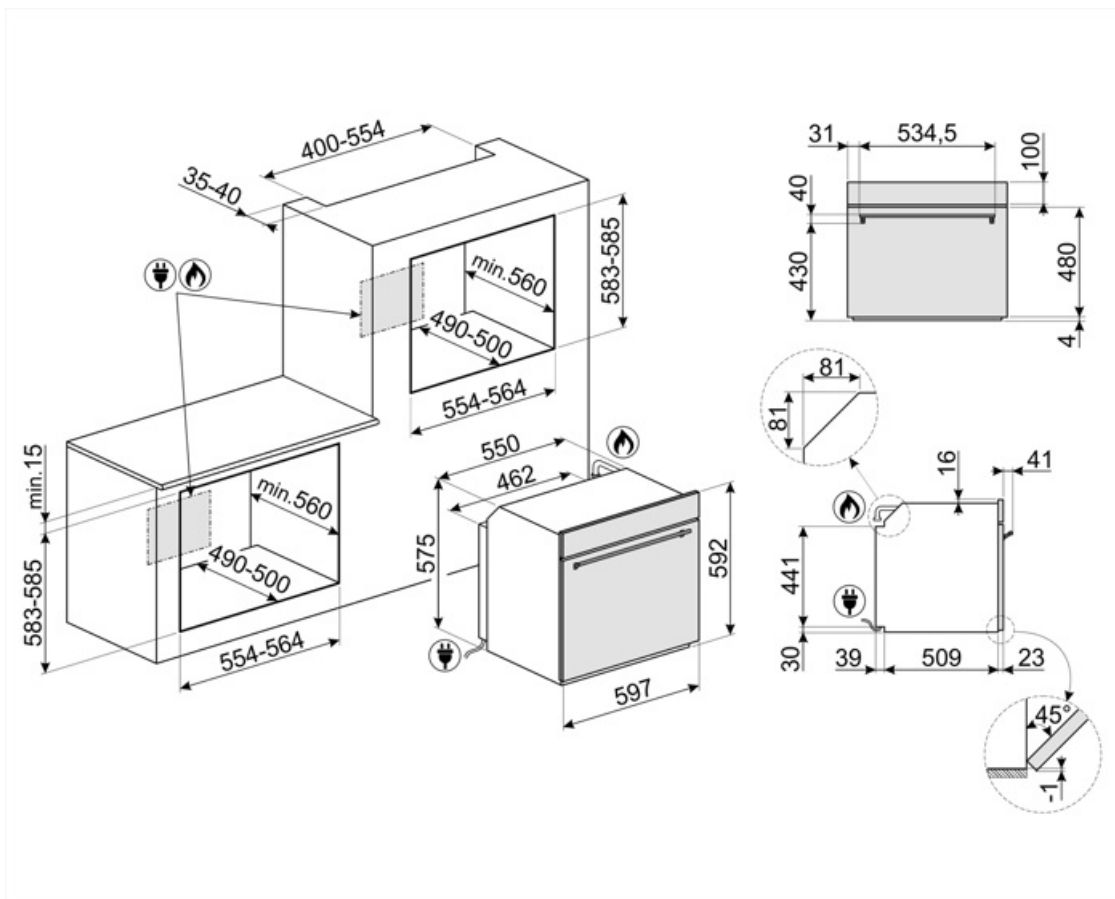
Bandeja con tope posterior 1

Bandeja esmaltada profunda (40 mm) 1

Conexión eléctrica

Tensión 120 V
Datos nominales de conexión eléctrica 70 W

Frecuencia 60 Hz
Largo del cable de alimentación 115 cm



Compatible Accessories



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



PALPZ

Pala de pizza con mango plegable
Ancho : 315mm Largo : 325mm



PR3845X














Acero inoxidable antihuellas. Cubierta para muebles en columna instalación de más hornos



STONE2

Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits

Symbols glossary

	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 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.
	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.		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.
	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.		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 .
	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 .		Horno a gas: el horno a gas repite los valores de la cocina tradicional, que se caracteriza por un mantenimiento natural y constante de la temperatura. El grill, que puede usarse cuando la cocción a gas no está activa, completa la preparación de los alimentos permitiendo el dorado final. Para garantizar la máxima fiabilidad, los hornos de gas están equipados con un sistema de triple 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.		Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.
	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.		Indica el volumen útil de la cavidad del horno
	Indica el volumen útil de la cavidad del horno		