SF6341GVX

Categoria	60 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Gas
Fonte di calore	Gas
Metodo di Cottura	Ventilato
Sistema di pulizia	Smalto Ever Clean
Codice EAN	8017709211189

Estetica

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

Comandi

Regolazione comandi	Manopole	**N° manopole**	3

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 8

Funzioni cottura tradizionali

- Grill largo
- Grill largo ventilato
- Base
- Base ventilata
- Girarrosto
- Girarrosto ventilato
- Girarrosto + grill
- Girarrosto + grill ventilato

Opzioni

Contaminuti	Sì

Caratteristiche Tecniche

Temperatura minima	150 °C	**Porta smontabile**	Sì
Temperatura massima	265 °C	**Porta interna tuttovetro**	Sì
N° di ripiani	4	**Vetro interno removibile**	Sì
Ventola	Singola	**N° vetri porta totale**	3
N° di luci	1	**Sistema di raffreddamento**	Tangenziale
Tipo di luce	Alogene	**Condotto di Raffreddamento**	Singolo
Potenza luce	40 W	**Valvola gas di sicurezza**	Sì
Accensione luce all'apertura porta	Sì	**Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)**	316x444x425 mm
Resistenza grill - Potenza	1800 W	**Materiale della cavità**	Smalto Ever Clean
Porta	a temperatura controllata		

Prestazioni / Etichetta Energetica

Classe di efficienza energetica	A	**Consumo di energia per ciclo in convezione forzata**	7.00 MJ
Volume netto della cavità	60 l	**Consumo di energia per ciclo in convezione forzata**	1.94 KWh
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	1.64 KWh	**Numero di cavità**	1
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	5.90 MJ	**Indice di efficienza energetica**	95,6 %

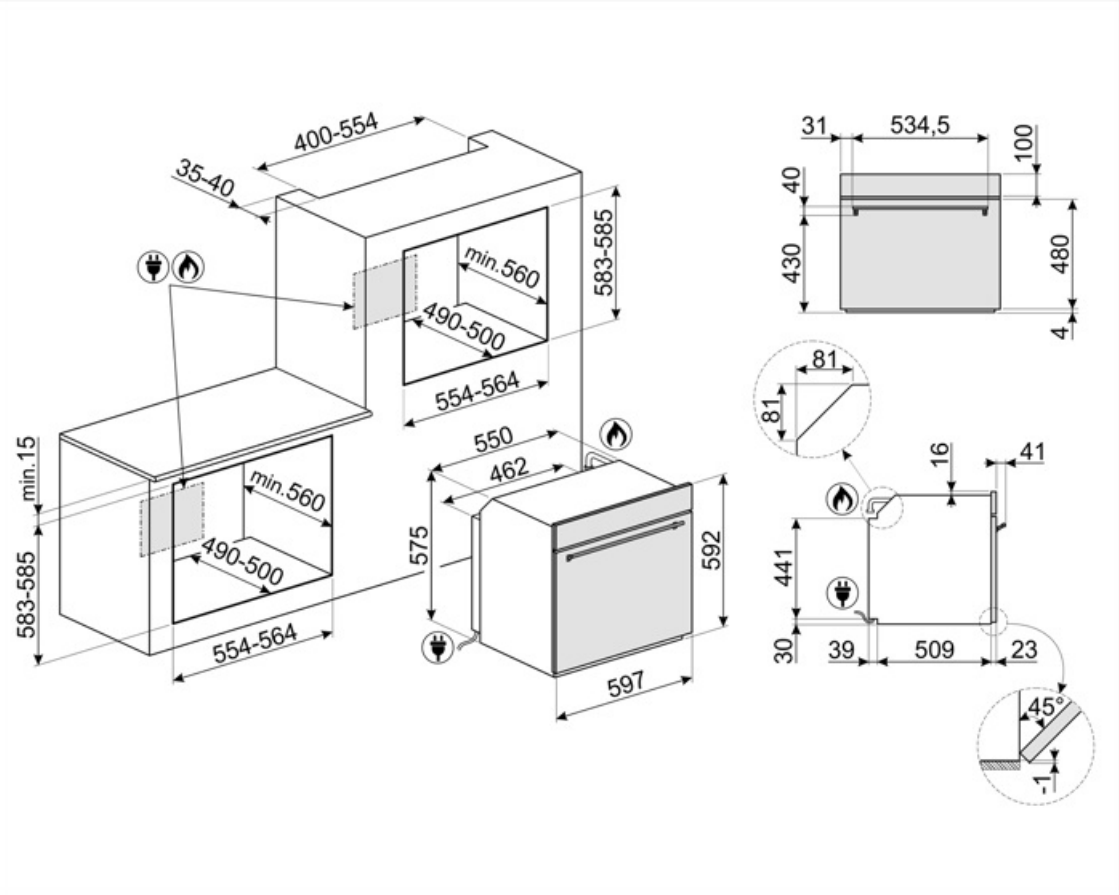
Dotazione accessori Inclusi

Griglia con stop e fermi	1	**Griglia inserto bacinella**	1
Bacinella smaltata (20 mm)	1	**Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale**	1
Bacinella smaltata (40 mm)	1		

Collegamento Elettrico

Tensione	220-240 V	**Frequenza**	50/60 Hz

Corrente	9 A	**Lunghezza cavo di alimentazione**	115 cm
Dati nominali di collegamento elettrico	1900 W		



Accessori Compatibili

BN620-1

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. 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.

BN640

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti 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

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.

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.

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

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.

Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo

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.

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.

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.

Girarrosto + grill largo: il simbolo presente sul forno pirolitico indica la possibilità di utilizzare il girarrosto in combinazione con il grill largo.

Girarrosto + ventola + suola: il girarrosto fa girare il cibo mentre la ventola distribuisce velocemente il calore

Girarrosto + ventola + grill: il girarrosto fa girare il cibo mentre sono in funzione il grill elettrico e la ventola.

Girarrosto: il girarrosto (dove previsto) funziona in combinazione con la resistenza grill, consentendo una perfetta doratura dei cibi.

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.

2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.

Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.

Indica il volume utile della cavità del forno.

Forno a gas: Il forno a gas ripropone i valori di una cottura tradizionale, caratterizzata da un naturale e costante mantenimento della temperatura. Il grill, utilizzabile sono quando la cottura a gas non è attiva, completa la preparazione dei cibi consentendone la doratura finale. A garanzia della massima affidabilità, i forni a gas sono dotati di un triplice sistema di sicurezza.

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.

4 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

Indica il volume utile della cavità del forno.