

SF6381X

Categoría 60 cm **Familia** Horno Alimentación Eléctrico Sistema de cocción Eléctrico Método de cocción Ventilado

Código EAN 8017709195762



Estética

Clásica Tipo de serigrafía Símbolos Estética

Acero inoxidable **Puerta** Con 2 bandas horizontales Color Anti-huellas Tirador Acabado Clásica

Diseño Plato Color del tirador

Inox Material Acero inoxidable Logo **Embutido** Cepillado Mandos Tipo de inox Clásica Tipo de vidrio Nerovista Color mandos Efecto inox

Mandos

Color serigrafía

Ajustes Mandos N.º de mandos 3

Programas/Funciones

Funciones de cocción tradicionales

Número de funciones de cocción

Negro

Ventilado ECO Estático

Grill ancho Grill ancho ventilado Inferior ventilado

Opciones

Cuentaminutos

SMEG SPA 14/12/2025

Sí

6



Opciones de programación tiempo Fin de cocción

Características técnicas













40 W

1200 W

1000 W

1700 W

Temperatura mínima 50 °C Temperatura máxima 250°C N° de estantes 5 N.º de ventiladores 1

N.º de luces Tipo de Luz Halógenas

Resistencia inferior -Potencia

Resistencia superior -

Potencia

Potencia luz

Resistencia grill -

Potencia

Resistencia grill ancho - 2700 W

Potencia

Puerta fría Puerta

Puerta desmontable Puerta interna de vidrio Sí Vidrio interno Sí desmontable

N° de vidrios totales de 3 la puerta

Sistema de enfriamiento Tangencial Conducto de Individual

enfriamiento

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)

Regulación de la temperatura

Material de la cavidad

360x460x425 mm

Electromecánico

Esmalte Ever Clean

Prestaciones/Etiqueta energética





Clase eficiencia energética

Volumen útil 70 I Consumo de energía de

función de

calentamiento por convección natural

Energy consumption in conventional mode

Α

1,15 kWh

4,14 MJ

Energy consumption in forced air convection

Consumo de energía de

función de

calentamiento por convección forzada N° de cavidades

Indice de eficiencia energética

2,88 MJ

0,80 kWh

95.2 %

Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope posterior

1

Bandeja esmaltada profunda (40 mm)

1

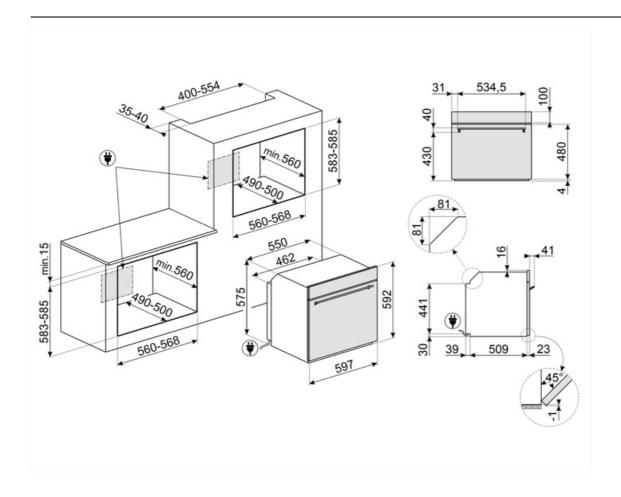
Conexión eléctrica

Tensión 220-240 V Corriente 13 A Datos nominales de 3000 W conexión eléctrica

Frecuencia (Hz) Longitud del cable de alimentación

50/60 Hz 150 cm







Accesorios Compatible

BN620-1



Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad





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





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



Energy efficiency class A



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.



Electric



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.



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.



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 .



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.



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.





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.



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).



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.



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



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.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Indica el volumen útil de la cavidad del horno