

SF6400PZX





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

Horno pizza Sí

8017709324995 Código EAN



Estética

Selección Estética Color Acero inoxidable Acabado Anti-huellas Plato

Diseño

Acero inoxidable Material Cepillado Tipo de inox Tipo de vidrio Nerovista Color serigrafía Negro

Tipo de serigrafía

Puerta Tirador

Color del tirador

Logo

Mandos

Color mandos

Símbolos Con panel

Escuadrada selección

Efecto inox **Embutido**

Restyling Selección

Efecto inox

Mandos



Nombre del display DigiScreen **Ajustes** Mandos y botones táctiles Tecnología de pantalla N.º de mandos LED 2

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción

8



Funciones de cocción tradicionales

Estático

Ventilado

Termoventilado

ECO

Grill ancho

Grill ancho ventilado

Inferior ventilado

Pizza

Otras funciones

Fermentación

Opciones



Opciones de

Fin de cocción

programación tiempo

Cuentaminutos Sí Programador 1 Pre-calentamiento Sí

rápido

Características técnicas















1000 W





Capacidad (L) 72 I 50 °C Temperatura mínima 250 °C Temperatura máxima N° de estantes 5 N.º de ventiladores 1 N.º de luces

Tipo de Luz Halógenas

Luz reemplazable por el Sí

usuario

40 W Potencia luz Resistencia inferior -1100 W Potencia

Resistencia superior -

Potencia

1700 W Resistencia grill -

Potencia

Resistencia grill ancho - 2700 W

Potencia

Resistencia circular -2000 W

Potencia Puerta Fría Puerta desmontable Sí Puerta interna de vidrio Sí Vidrio interno Sí

desmontable

N° de vidrios totales de 3 la puerta

Chimney Fixed Sistema de enfriamiento Tangencial

Conducto de enfriamiento

Reducción velocidad de

sistema de enfriamiento Dimensiones útiles

interior cavidad (axlxp)

Regulación de la temperatura

Material de la cavidad

331x460x412 mm

Electromecánico

Doble

Esmalte Ever Clean

Prestaciones/Etiqueta energética







Clase eficiencia Α

energética

Volumen útil 65 I

Consumo de energía de 1,09 kWh

función de

calentamiento por convección natural

Energy consumption in 3,92 MJ

conventional mode

Energy consumption in 2,81 MJ

forced air convection

Consumo de energía de 0,78 kWh

función de

calentamiento por convección forzada

N° de cavidades 1

Indice de eficiencia

energética

Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope

posterior

Bandeja esmaltada

1

1

3000 W

Accesorios Pizza

Refractory stone (round without handles) + cover

profunda (40 mm)

Conexión eléctrica

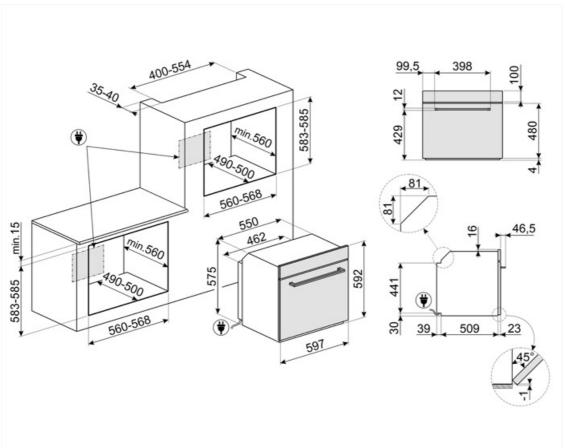
Tensión 220-240 V Corriente 13 A

Datos nominales de conexión eléctrica

Frecuencia (Hz) Longitud del cable de alimentación

50/60 Hz 150 cm

95.1 %





Accesorios Compatible

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



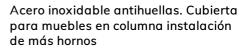
PALPZ



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



PR3845X







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.



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.



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.



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 .



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).



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



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.



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.



Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted



Precalentamiento rápido: el precalentamiento rápido es una opción que le permite alcanzar la temperatura establecida en unos minutos (en algunos hornos solo 6 minutos, en otros 9) para una preparación de alimentos más rápida.



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



4.3 inch display with LED technology, usability with knobs + 3 touch keys