SF64M3PZS

Categoría	60 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Termoventilado
Horno pizza	Sí
Código EAN	8017709258184

Estética

Estética	Selección	**Tipo de serigrafía**	Símbolos
Color	Plata	**Puerta**	Con 2 listelli
Diseño	Plato	**Tirador**	Escuadrada selección
Acabado componentes	Acero inoxidable	**Color del tirador**	Efecto inox
Material	Vidrio	**Logo**	Serigrafiado
Tipo de inox	Cepillado	**Mandos**	Restyling Selección
Tipo de vidrio	Stopsol	**Color mandos**	Efecto inox
Color serigrafía	Gris		

Mandos

Ajustes	Mandos	**N.° de mandos**	3

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción 8

Funciones de cocción tradicionales

- Estático
- Ventilado
- Termoventilado
- ECO
- Grill ancho
- Grill ancho ventilado
- Inferior ventilado
- Pizza

Opciones

Opciones de programación tiempo	Fin de cocción	**Programador**	1
Cuentaminutos	Sí		

Características técnicas

Temperatura mínima	50 °C	**Tipo de apertura de la puerta**	Frontal
Temperatura máxima	250 °C	**Puerta**	Fría
N° de estantes	5	**Puerta desmontable**	Sí
N.° de ventiladores	1	**Puerta interna de vidrio**	Sí
N.° de luces	1	**Vidrio interno desmontable**	Sí
Tipo de Luz	Halógenas	**N° de vidrios totales de la puerta**	3
Luz reemplazable por el usuario	Sí	**Sistema de enfriamiento**	Tangencial
Potencia luz	40 W	**Conducto de enfriamiento**	Doble
Resistencia inferior - Potencia	1100 W	**Reducción velocidad de sistema de enfriamiento**	Sí
Resistencia superior - Potencia	1000 W	**Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)**	331x460x412 mm
Resistencia grill - Potencia	1700 W	**Regulación de la temperatura**	Electromecánico
Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W	**Material de la cavidad**	Esmalte Ever Clean
Resistencia circular - Potencia	2000 W		

Prestaciones/Etiqueta energética

Clase eficiencia energética	A	**Energy consumption in forced air convection**	2,81 MJ
Volumen útil	65 l	**Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada**	0,78 kWh
Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural	1,09 kWh	**N° de cavidades**	1
Energy consumption in conventional mode	3,92 MJ	**Indice de eficiencia energética**	95,1 %

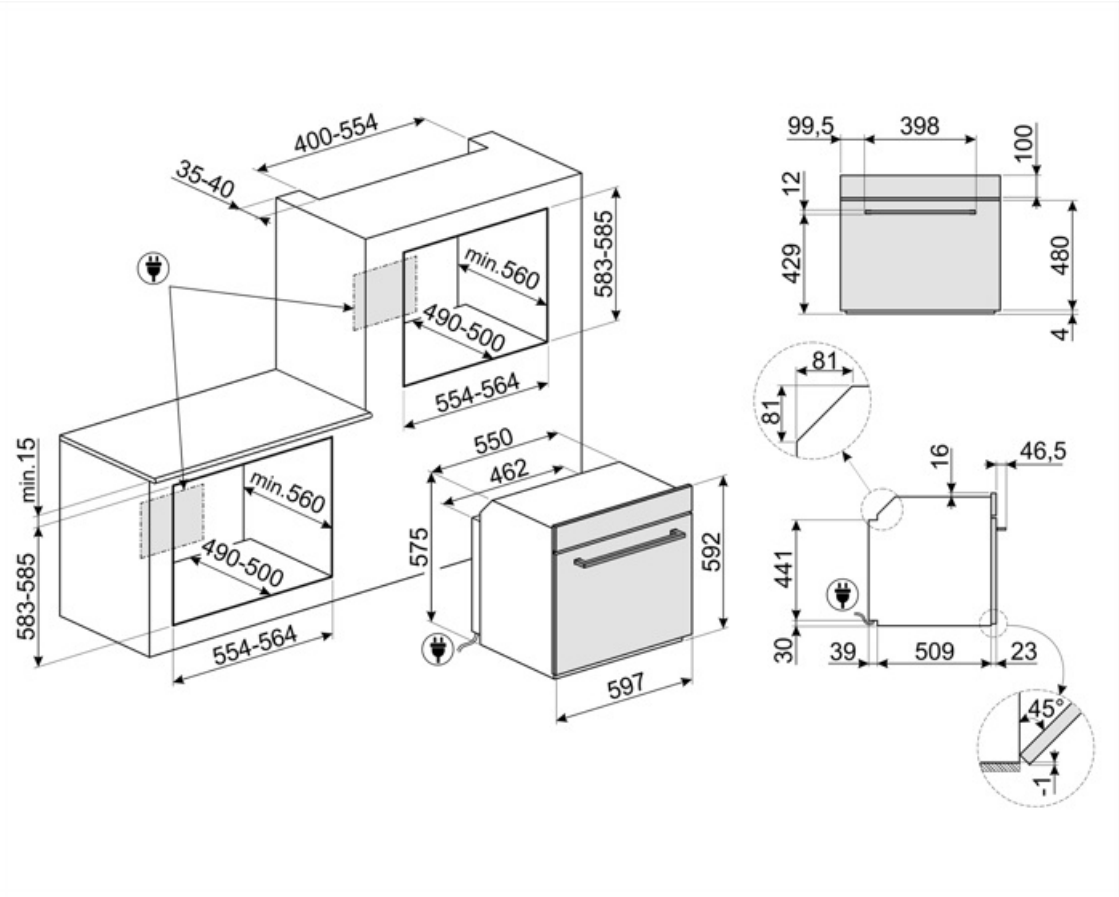
Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope posterior	1	**Accesorios Pizza**	Piedra refractaria + tapa + paleta

Bandeja esmaltada profunda (40 mm)	1

Conexión eléctrica

Tensión	220-240 V	**Frecuencia (Hz)**	50/60 Hz
Corriente	13 A	**Longitud del cable de alimentación**	115 cm
Datos nominales de conexión eléctrica	3000 W		



Accesorios Compatible

BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

GTP

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

PR3845X

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

BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

GTT

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

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

Energy efficiency class A

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.

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.

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.

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.

Electric

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 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 .

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 .

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.

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

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 .

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

Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.

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 .

Indica el volumen útil de la cavidad del horno