

SF64M3PZS



| | |
|---------------------------|-------------------|
| Categoria | 60 cm |
| Famiglia | Forno |
| Alimentazione | Elettrico |
| Fonte di calore | Elettrico |
| Metodo di Cottura | Termoventilato |
| Sistema di pulizia | Smalto Ever Clean |
| Forno Pizza | Sì |
| Codice EAN | 8017709258184 |



Estetica

| | | | |
|----------------------------|-----------|------------------------|---------------------|
| Estetica | Selezione | Tipo serigrafia | Simboli |
| Colore | Silver | Porta | Con 2 listelli |
| Design | Piatto | Maniglia | Squadrata Selezione |
| Finitura componenti | Inox | Colore maniglia | Effetto inox |
| Materiale | Vetro | Logo | Serigrafato |
| Tipo Inox | Satinato | Manopole | Restyling Selezione |
| Tipo vetro | Stopsol | Colore manopole | Effetto inox |
| Colore serigrafia | Grigio | | |

Comandi

| | | | |
|----------------------------|----------|--------------------|---|
| Regolazione comandi | Manopole | N° manopole | 3 |
|----------------------------|----------|--------------------|---|

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 8

Funzioni cottura tradizionali

| | | |
|---|---|---|
|  Statico |  Ventilato |  Termo-ventilato |
|  Eco |  Grill largo |  Grill largo ventilato |
|  Base ventilata |  Pizza | |

Opzioni

| | | | |
|---------------------------------|---|-------------------------|---|
| Opzioni di programmazione tempo | Fine cottura con spegnimento automatico | Contaminuti impostabili | 1 |
| Contaminuti | Sì | | |

Caratteristiche Tecniche



| | | | |
|----------------------------------|---------|---|-------------------|
| Temperatura minima | 50 °C | Apertura porta | A ribalta |
| Temperatura massima | 250 °C | Porta | Fresh Touch |
| N° di ripiani | 5 | Porta smontabile | Sì |
| Ventola | Singola | Porta interna tuttovetro | Sì |
| N° di luci | 1 | Vetro interno removibile | Sì |
| Tipo di luce | Alogene | N° vetri porta totale | 3 |
| Luce sostituibile dall'utente | Sì | Sistema di raffreddamento | Tangenziale |
| Potenza luce | 40 W | Condotto di Raffreddamento | Doppio |
| Resistenza suola - Potenza | 1100 W | Riduzione Velocità | Sì |
| Resistenza cielo - Potenza | 1000 W | Sistema di Raffreddamento | |
| Resistenza grill - Potenza | 1700 W | Dimensioni utili interno cavità (hxlxp) | 331x460x412 mm |
| Resistenza grill largo - Potenza | 2700 W | Regolazione della temperatura | Elettromeccanico |
| Resistenza circolare - Potenza | 2000 W | Materiale della cavità | Smalto Ever Clean |

Prestazioni / Etichetta Energetica



| | | | |
|---|----------|--|----------|
| Classe di efficienza energetica | A | Consumo di energia per ciclo in convezione forzata | 2.81 MJ |
| Volume netto della cavità | 65 l | Consumo di energia per ciclo in convezione forzata | 0.78 kWh |
| Consumo di energia per ciclo in convezione naturale | 1.09 kWh | Numero di cavità | 1 |
| Consumo di energia per ciclo in convezione naturale | 3.92 MJ | Indice di efficienza energetica | 95.1 % |

Dotazione Accessori Inclusi

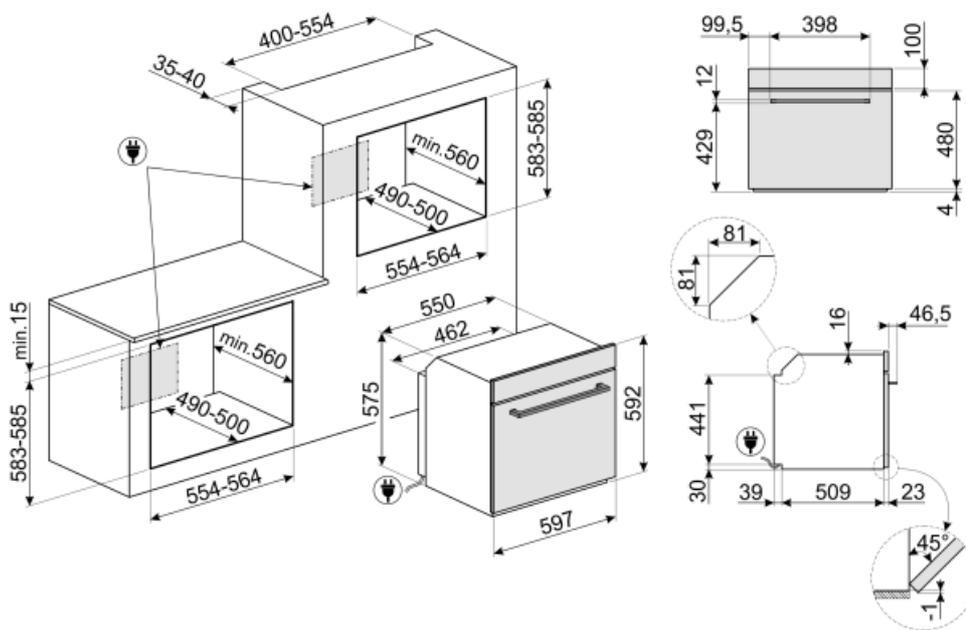
| | | | |
|------------------|---|-----------------|--|
| Griglia con stop | 1 | Accessori Pizza | Pietra refrattaria + Coperchio + Paletta |
|------------------|---|-----------------|--|

Bacinella smaltata (40 1 mm)

Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V
 Corrente 13 A
 Dati nominali di collegamento elettrico 3000 W

Frequenza 50/60 Hz
 Lunghezza cavo di alimentazione 115 cm



Accessori non inclusi

GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



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.



BN640

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrostiti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.



PR3845X

Acciaio inox antimpronta. Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni.



GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



Glossario simboli



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



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



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



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.



Elettrico



Porta Fresh Touch: Nei forni con porta Fresh Touch la temperatura esterna rimane inferiore a 50°C, garantendo sicurezza contro scottature e preservando i fianchi dei mobili dal surriscaldamento.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale per pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.

-  **ECO:** cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura
-  **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.
-  **Funzione pizza:** funzione specifica per la cottura della pizza in teglia. Permette di ottenere una pizza morbida dentro e croccante fuori con il condimento cotto alla perfezione, non secco e non bruciato.
-  **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.
-  **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.
-  **2 lampade alogene:** La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.
-  **Sistema Pizza:** In diversi forni Smeg, l'esclusivo sistema Pizza, prevede una speciale pietra refrattaria che a contatto diretto con la resistenza, consente la cottura in soli 3-4 minuti, 5 se con particolare farcitura. Risulta ottimale anche la preparazione di focacce, torte salate, pesce e verdure al cartoccio che con questa cottura non si seccano e rimangono morbidi e gustosi.
-  **5 livelli di cottura:** I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  **65lt** Indica il volume utile della cavità del forno.