SF64M3S1PZB



Kategoria	60 cm
Rodzina produktów	Piekarnik
Zasilanie	Elektryczne
Źródło ciepła	Elektryczny
Metoda gotowania	Termoobieg
Sposób czyszczenia	Czyszczenie parowe
Piekarnik z funkcją pizza	Tak
Kod EAN	8017709346461

Linia wzornicza

Linia wzornicza	Selezione	**Serigrafia**	Symbole
Kolor	Czarny	**Drzwi**	Pełne szkło
Design	Płaski	**Uchwyt**	Panel wyboru
Wykończenie komponentów	Stal nierdzewna	**Kolor uchwytu**	Czarny
		Logo	Serigrafia
Materiał	Szkło	**Pokrętła**	Metamorfoza kuchni
Typ stali nierdzewnej	Szczotkowana	**Kolor pokręteł**	Czarny
Rodzaj szkła	Przezroczyste		
Kolor nadruku	Szary		

Sterowanie

Rodzaj sterowania	Pokrętła	**Liczba pokręteł**	3

Programy / Funkcje

Liczba funkcji pieczenia 9

Funkcje pieczenia

- Grzałka górna i dolna
- Obieg powietrza
- Termoobieg
- Turbo
- ECO
- Grill
- Grill + obieg powietrza
- Grzałka dolna + obieg powietrza
- Pizza

Pozostałe funkcje


Bezpośredni natrysk pary


Wyrastanie ciasta

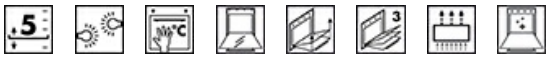
Funkcje czyszczenia


Czyszczenie parowe

Opcje

Ustawienia czasu	Automatyczne wyłączenie po zakończeniu gotowania	**Timer**	1
Minutnik	Tak		

Specyfikacja techniczna



Pojemność (Lt)	65 l
Komora	Sares
Minimalna temperatura	30 °C
Maksymalna temperatura	250 °C
Liczba poziomów pieczenia	5
Liczba wentylatorów	1
Liczba źródeł oświetlenia	1
Rodzaj oświetlenia	Halogenowe
Możliwość wymiany żarówki	Tak
Moc oświetlenia	40 W
Moc dolnej grzałki	1100 W
Moc górnej grzałki	1000 W
Moc grzałki grilla	1700 W
Moc dużego grilla	2700 W

Moc grzałki pierścieniowej	2000 W
Otwieranie drzwi	Standardowe
Drzwi	Zimne drzwi
Łatwy demontaż drzwi	Tak
W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak
Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi	Tak
Liczba szyb w drzwiach piekarnika	3
System chłodzący	Statyczny
Rodzaj chłodzenia	Podwójny
Speed Reduction Cooling System	Tak
Wymiary netto wnętrza komory (hxwxd)	331x460x412 mm
Kontrola temperatury	Elektromechaniczna
Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean

Wydajność / Etykieta energetyczna



Klasa efektywności energetycznej	A
Pojemność netto komory	65 l
Zużycie energii na cykl w trybie tradycyjnym - piekarnik główny	1,09 kWh

Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z włączonym wentylatorem - piekarnik główny	2,81 MJ

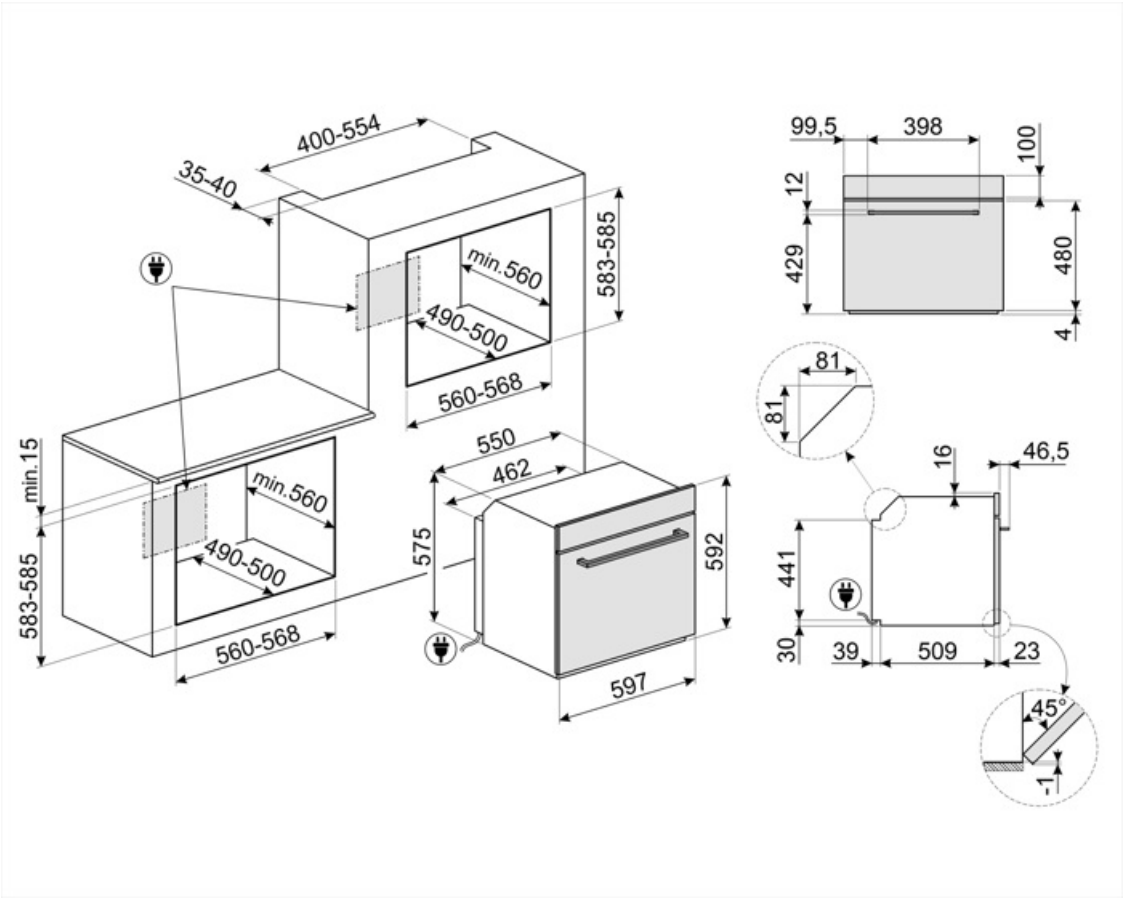
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym - piekarnik główny	3,92 MJ	**Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z włączonym wentylatorem - piekarnik główny**	0,78 kWh
		Liczba komór	1
		Wskaźnik efektywności energetycznej dla komory (EEIcavity)	95,1 %

Akcesoria w standardzie

Ruszt z blokadą	1	**Akcesoria do pizzy**	Refractory stone (round without handles) + cover
Głęboka blacha emaliowana (40 mm)	1		

Podłączenie elektryczne

Napięcie	220-240 V	**Moc nominalna**	3000 W
Wtyczka	Nie	**Częstotliwość (Hz)**	50/60 Hz
Natężenie prądu (A)	13 A	**Długość przewodu zasilającego (cm)**	150 cm



Kompatybilne Akcesoria



BN620-1

Emaliowana blacha pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość: 20 mm. Idealna do szerokiej gamy wypieków na słodko i słono.



GTP

Prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem (1 poziom) Wysuw: 300 mm Materiał: Stal nierdzewna AISI 304, polerowana



PR3845X

Listwa maskująca mebel do instalacji urządzeń w kolumnie, stal nierdzewna. Powierzchnia zapobiegająca powstawaniu odcisków palców.



BN640

Emaliowana taca pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość: 40 mm. Idealna do gotowania i pieczenia mięsa i ryb w sosach. Idealna również do eksperymentowania z lżejszymi i bardziej chrupiącymi dodatkami do dań.



GTT

Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem (1 poziom). Wysuw: 433 mm. Materiał: Stal nierdzewna AISI 304, polerowana.



STONE2

Kamień do pizzy bez uchwytów, odpowiedni do piekarników o szerokości 45 cm i 60 cm. Wymiary: szer. 42 x wys. 1,8 x gł. 37,5 cm. Idealny do pieczenia pizzy w domowym piekarniku z efektami zbliżonymi do tradycyjnego pieca opalanego drewnem. Doskonale sprawdza się także przy pieczeniu chleba, focaccii, a także ciast, tart i ciasteczek.

Słowniczek oznaczeń



A: Klasa efektywności energetycznej, mierzona od A+++ do G, w zależności od rodziny produktów.



Direct Steam: Piekarnik Direct Steam posiada 1 funkcję, w której użytkownik może manualnie dodać parę.



Elektryczny



Zimne drzwi: Temperatura na zewnętrznej powierzchni drzwi utrzymywana jest poniżej 50 ° C. System ten oprócz zapewnienia bezpieczeństwa zabezpiecza boki mebli przed przegrzaniem przez piekarnik.



Obieg powietrza + grzałka górna i dolna



Termoobieg



Grill



Pizza



W pełni szklana wewnętrzna powierzchnia drzwi. Rozwiązanie to pozwala utrzymać wewnętrzną część drzwi piekarnika w idealnej czystości.



Obwodowy system chłodzący



Liczba szyb w drzwiach: 3 szyby



Emalia Ever Clean: Emalia Ever Clean nakładana jest elektrostatycznie, narożnik do narożnika i krawędź do krawędzi, co zapobiega powstawaniu rys i pęknięć z upływem czasu. Jest to szczególna emalia pirolityczna, oporna na działanie kwasów, która oprócz przyjemnego blasku, dzięki mniejszej porowatości, sprzyja łatwiejszemu czyszczeniu ścian piekarnika. Jest ona wypalana w temperaturze ponad 850°C i powoli polimeryzowana w naukowo ustalonym tempie, aby zapewnić jednolitą głębokość i wytrzymałość Emalia Ever Clean tworzy nienaganne wykończenie zarówno wewnątrz piekarnika, jak i na blachach, sprawiając, że powierzchnie piekarnika są niezwykle łatwe w utrzymaniu przez długi czas, ponieważ ogranicza przywieranie tłuszczu podczas gotowania.



Obieg powietrza + grzałka dolna



Grzałka górna i dolna



Eco



Grill z obiegiem powietrza: bardzo intensywne ciepło pochodzące tylko z góry z podwójnego elementu grzewczego. Wentylator jest aktywny. Umożliwia optymalne grillowanie najgrubszych mięs. Idealny do dużych kawałków mięsa.



Turbo



Demontowalne wewnętrzne szkło drzwi: Łatwy demontaż wewnętrznego szkła drzwi znacznie ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości.

Światła boczne: Dwa przeciwległe światła boczne zwiększają widoczność wewnątrz piekarnika.

Wyrastanie ciasta: W piekarniku utrzymywana jest temperatura 40°C, która stwarza idealne warunki do wyrastania ciasta.

Czyszczenie parowe: prosta funkcja czyszcząca wykorzystująca parę wodną do pozbywania się osadów w komorze piekarnika.

Pojemność 79 l

Wybrane piekarniki zostały wyposażone w ekskluzywną funkcję "Pizza", która umożliwia pieczenie pizzy bezpośrednio na specjalnym kamieniu, znajdującym się w dolnej części piekarnika. Pozwala to na upieczenie pizzy w zaledwie 3-5 minut w zależności od użytych składników. Funkcja ta doskonale nadaje się również do pieczenia ciast, ryb i warzyw.

Komora piekarnika posiada pięć poziomów.

Pojemność 65 l