

# SF64M3S1PZXN







Categoria 60 cm **Famiglia** Forno Alimentazione Elettrico Fonte di calore Elettrico

Metodo di Cottura Termoventilato Sistema di pulizia Vapor Clean

Forno Pizza Sì

**Codice EAN** 8017709350741



### Estetica

Colore serigrafia Estetica Selezione Nero Colore Acciaio Inox Tipo serigrafia Simboli Finitura Porta Antimpronta Tuttovetro

Design Piatto Maniglia Squadrata Selezione

Finitura componenti Colore maniglia Effetto inox Inox Materiale Logo Serigrafato Inox

Tipo Inox Restyling Selezione Satinato Manopole

Tipo vetro Clear1 Colore manopole Effetto inox

# Comandi

Regolazione comandi Manopole N° manopole 3

# Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

Funzioni cottura tradizionali

Ventilato

Termo-ventilato

Turbo

Statico

Eco

Grill largo

Grill largo ventilato



Base ventilata

Pizza



### Altre funzioni



**Direct Steam** 



Lievitazione

### Funzioni pulizia



Vapor clean

# Opzioni

Opzioni di

Fine cottura con

programmazione tempo

spegnimento automatico

Contaminuti Sì Contaminuti impostabili 1

# Caratteristiche Tecniche

















50 °C Temperatura minima Temperatura massima 250°C N° di ripiani 5 Ventola Singola N° di luci 1 Tipo di luce Alogene Luce sostituibile Sì dall'utente

Potenza luce 40 W Resistenza suola -1100 W Potenza

Resistenza cielo -Potenza

Resistenza grill -

Potenza

Resistenza grill largo -Potenza

Resistenza circolare -Potenza

Apertura porta A ribalta Porta Fresh Touch

Porta smontabile Sì Porta interna tuttovetro Sì Vetro interno removibile Sì N° vetri porta totale

Sistema di **Tangenziale** 

raffreddamento

Condotto di Doppio

Raffreddamento

Riduzione Velocità

Sistema di Raffreddamento

Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp) Regolazione della

temperatura

Materiale della cavità

Elettromeccanico

331x460x412 mm

Sì

Smalto Ever Clean

# Prestazioni / Etichetta Energetica





Classe di efficienza energetica

65 I Volume netto della cavità

Consumo di energia per 1,09 kWh ciclo in convezione

naturale Consumo di energia per 3,92 MJ

ciclo in convezione naturale

Α

1000 W

1700 W

2700 W

2000 W

Consumo di energia per 2,81 MJ ciclo in convezione forzata

Consumo di energia per 0,78 kWh

ciclo in convezione

forzata

Numero di cavità Indice di efficienza

energetica

95,1%



# Dotazione accessori Inclusi

Griglia con stop 1 Bacinella smaltata (40 1

mm)

collegamento elettrico

Accessori Pizza

Pietra refrattaria +

Coperchio

# Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 ∨ Corrente 13 A Dati nominali di 3000 W Frequenza Lunghezza cavo di alimentazione 50/60 Hz 150 cm



# Accessori Compatibili

### BN620-1



Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. 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 arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.

### **GTP**



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



### **GTT**

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

### STONE2



Pietra pizza rettangolare, adatta per forni da 45cm e 60cm. Dimensioni L42 x H1,8 x P37,5 cm. Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile

anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti.

#### PR3845X



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





### Glossario simboli



Classe di efficienza energetica A



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.



Con l'opzione Direct Steam è possibile cuocere i cibi con l'aggiunta di vapore, grazie ad un sistema semplice e intuitivo. È sufficiente riempire con un bicchiere d'acqua (150 ml) l'apposito incavo sul coperchio smaltato in dotazione e avviare una funzione di cottura con aggiunta di vapore.



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.



Elettrico



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.



Antimpronta: Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.



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.



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.



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



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca 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.



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. E' 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.



Turbo: il calore proviene da 3 direzioni: sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.



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 qustosi.



il calore proveniente dall'alto consente di far lievitare impasti di qualsiasi tipo, garantendo un risultato ottimale in tempi brevi.



5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Indica il volume utile della cavità del forno.