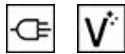


SF64M3TB



Categoria	60 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Metodo di Cottura	Termoventilato
Sistema di pulizia	Vapor Clean
Codice EAN	8017709324896



Estetica

Estetica	Selezione	Tipo serigrafia	Simboli
Colore	Nero	Porta	Tutto vetro
Finitura	Lucido	Maniglia	Squadra Selezione
Design	Piatto	Colore maniglia	Nero
Materiale	Vetro	Logo	Serigrafato
Tipo Inox	Satinato	Manopole	Restyling Selezione
Tipo vetro	Clear1	Colore manopole	Nero
Colore serigrafia	Grigio		

Comandi

Regolazione comandi	Manopole	N° manopole	3

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura	8
Funzioni cottura tradizionali	

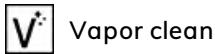
 Statico	 Ventilato	 Termo-ventilato
 Turbo	 Eco	 Grill largo
 Grill largo ventilato	 Base	

Altre funzioni



Scongelamento a tempo

Funzioni pulizia



Vapor clean

Opzioni

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

Caratteristiche Tecniche



Capacità (Lt)	72 l	Interruzione resistenze all'apertura della porta	Sì
Temperatura minima	60 °C	Apertura porta	A ribalta
Temperatura massima	250 °C	Porta smontabile	a temperatura controllata
N° di ripiani	5	Porta interna tuttovetro	Sì
Ventola	Singola	Vetro interno removibile	Sì
N° di luci	1	N° vetri porta totale	3
Tipo di luce	Alogen	Camino	Fisso
Luce sostituibile dall'utente	Sì	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Potenza luce	40 W	Condotto di Raffreddamento	Singolo
Accensione luce all'apertura porta	Sì	Riduzione Velocità	Sì
Resistenza suola - Potenza	1200 W	Sistema di Raffreddamento	
Resistenza cielo - Potenza	1000 W	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	360x460x425 mm
Resistenza grill - Potenza	1700 W	Regolazione della temperatura	Elettromeccanico
Resistenza grill largo - Potenza	2700 W	Materiale della cavità	Smalto Ever Clean
Resistenza circolare - Potenza	2000 W		

Prestazioni / Etichetta Energetica



Classe di efficienza energetica	A	Consumo di energia per ciclo in convezione forzata	2,88 MJ
Volume netto della cavità	70 l	Consumo di energia per ciclo in convezione forzata	0,80 kWh

Consumo di energia per ciclo in convezione naturale 1,15 kWh

Indice di efficienza energetica 95,2 %

Consumo di energia per ciclo in convezione naturale 4,14 MJ

Dotazione accessori Inclusi

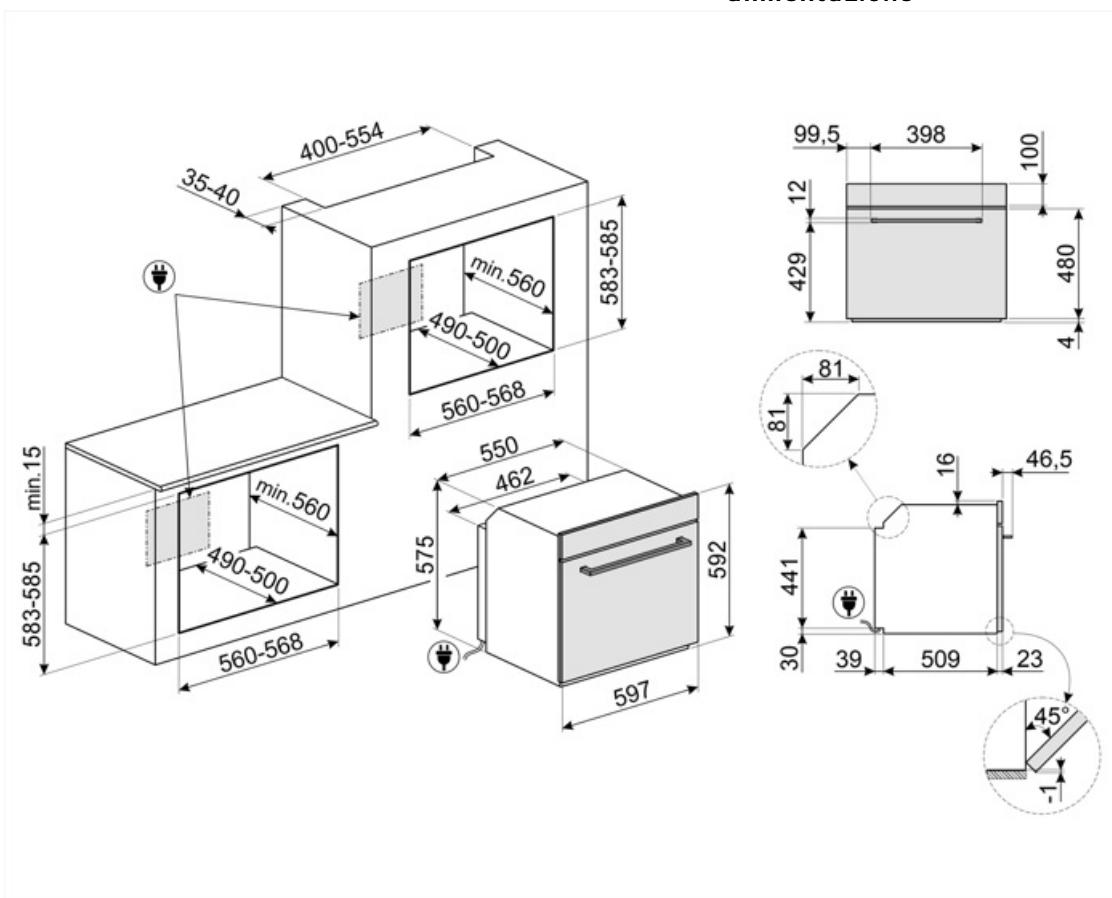
Griglia con stop 1

Bacinella smaltata (40 mm) 1

Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V
Spina No
Corrente 13 A

Dati nominali di collegamento elettrico 3000 W
Frequenza 50/60 Hz
Lunghezza cavo di alimentazione 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.



PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



PR3845X

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



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.

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.
	Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.		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.
	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 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 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.
	Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti. Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.		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

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 informare 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.



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.



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.