

SF64M3TVX

|



Categoria60 cmFamigliaFornoAlimentazioneElettricoFonte di caloreElettrico

Metodo di CotturaTermoventilatoSistema di puliziaVapor CleanCodice EAN8017709265786



Estetica

Estetica Selezione
Colore Acciaio Inox
Finitura Antimpronta
Design Piatto
Materiale Inox
Tipo Inox Satinato

Tipo InoxSatinateTipo vetroEclipseColore serigrafiaNero

Tipo serigrafia

Porta Maniglia

Colore maniglia

Logo

Manopole

Colore manopole

Simboli

Con pannello

Squadrata Selezione

Effetto inox Imbutito

Restyling Selezione

Effetto inox

Comandi

Regolazione comandi Manopole Nº manopole 3

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura Funzioni cottura tradizionali

Sto

Statico

Æ

Ventilato



Termo-ventilato



Turbo



Eco

•---

Grill largo



Grill largo ventilato



Base

SMEG SPA 14/12/2025

8



Altre funzioni



Scongelamento a tempo

Funzioni pulizia



Vapor clean

Opzioni

Opzioni di

Fine cottura con

programmazione tempo

spegnimento automatico

Contaminuti

Contaminuti impostabili 1

Caratteristiche Tecniche













Sì



60°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 Accensione luce Sì

all'apertura porta Resistenza suola -1200 W

Potenza

Resistenza cielo -

Potenza Resistenza grill -

Potenza Resistenza grill largo -

Potenza

Resistenza circolare -

Potenza

Interruzione resistenze all'apertura della porta

Apertura porta A ribalta

Porta a temperatura controllata

Sì

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

Sistema di **Tangenziale**

raffreddamento

Condotto di Singolo

Raffreddamento

Riduzione Velocità Sì

Sistema di Raffreddamento

Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp)

Regolazione della temperatura

Materiale della cavità

360x460x425 mm

Elettromeccanico

Smalto Ever Clean

Prestazioni / Etichetta Energetica

Α

1000 W

1700 W

2700 W

2000 W





Classe di efficienza

energetica

Volume netto della 70 I

cavità

Consumo di energia per 1,15 kWh

ciclo in convezione naturale

Consumo di energia per 2,88 MJ ciclo in convezione

forzata

Consumo di energia per 0,80 kWh ciclo in convezione

1

forzata

Numero di cavità



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

Indice di efficienza energetica 95,2 %

Dotazione accessori Inclusi

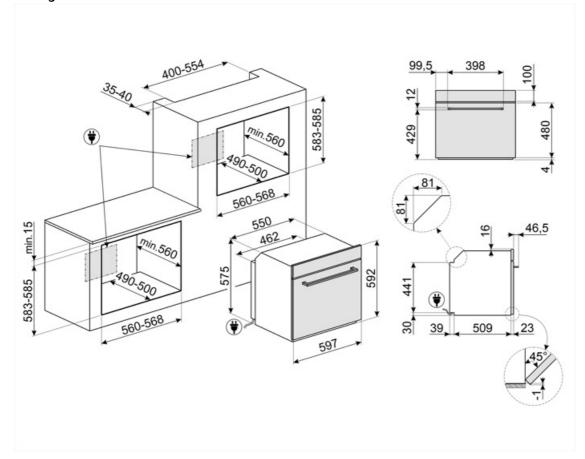
Griglia con stop 1 Bacinella smaltata (40

mm)

Collegamento Elettrico

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

collegamento elettrico





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.

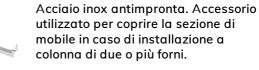


PAI P7

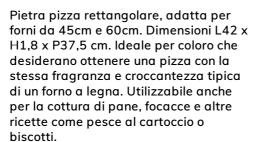
Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



PR3845X











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.



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.



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.

_

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: 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.



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.