

SF64M3VB



Categoría 60 cm Familia Horno Alimentación Eléctrico Sistema de cocción Eléctrico Método de cocción Ventilado

Código EAN 8017709256531



Estética

Selección Tipo de serigrafía Estética Puerta Color Blanco Plato Tirador Diseño

Acabado componentes Acero inoxidable Color del tirador

Vidrio Material Cepillado Tipo de inox Tipo de vidrio Claro Color serigrafía Gris

Símbolos Con 2 listelli Escuadrada selección

Efecto inox Logo Serigrafiado Mandos Restyling Selección

Color mandos Efecto inox

Mandos

Ajustes Mandos N.º de mandos 3

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción Funciones de cocción tradicionales

Ventilado ECO Estático

Grill ancho Grill ancho ventilado Inferior ventilado

Opciones

Programador

SMEG SPA 15/12/2025



Opciones de

Fin de cocción

programación tiempo

Cuentaminutos Sí

Características técnicas













Temperatura mínima 50°C Temperatura máxima N° de estantes 5 N.º de ventiladores 1 N.º de luces

Tipo de Luz Halógenas

Luz reemplazable por el Sí

usuario

Potencia luz Resistencia inferior -Potencia

Resistencia superior -

Potencia

Resistencia grill -

Potencia Resistencia grill ancho - 2700 W

250 °C

40 W

1200 W

1000 W

1700 W

Potencia

Tipo de apertura de la

puerta

Puerta Puerta fría

Puerta desmontable Sí Puerta interna de vidrio Sí Vidrio interno desmontable

N° de vidrios totales de

la puerta

Sistema de enfriamiento Tangencial

Conducto de enfriamiento

Reducción velocidad de

sistema de enfriamiento

Dimensiones útiles

interior cavidad (axlxp)

Regulación de la temperatura

Material de la cavidad

Frontal

Individual

360x460x425 mm

Electromecánico

Esmalte Ever Clean

Prestaciones/Etiqueta energética





Clase eficiencia energética

Volumen útil Consumo de energía de

función de calentamiento por

Energy consumption in conventional mode

convección natural

70 I

Α

1,15 kWh

4,14 MJ

Energy consumption in forced air convection

Consumo de energía de

función de

calentamiento por convección forzada

N° de cavidades Indice de eficiencia

energética

2,88 MJ

0,80 kWh

95.2 %

Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope posterior

1

Bandeja esmaltada profunda (40 mm)

1

Conexión eléctrica

220-240 V Tensión Corriente 13 A

Frecuencia (Hz)

50/60 Hz

SMEG SPA 15/12/2025

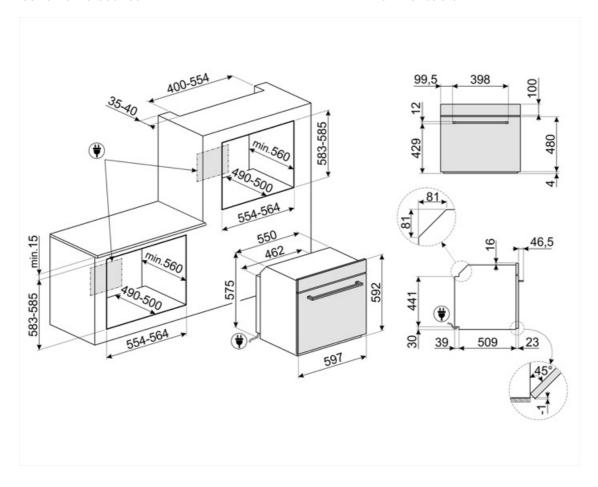


Datos nominales de conexión eléctrica

3000 W

Longitud del cable de alimentación

115 cm



SMEG SPA 15/12/2025



Accesorios Compatible

BN620-1



Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad





Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



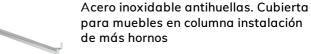
PALPZ



Pala de pizza con mango plegable Ancho: 315mm Largo: 325mm



PR3845X







Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits

SMEG SPA 15/12/2025



Symbols glossary

A T

Energy efficiency class A



Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.



Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



Electric



Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.



Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.



Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.



ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .



Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas, costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne.

SMEG SPA 15/12/2025





Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).



Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Indica el volumen útil de la cavidad del horno

SMEG SPA 15/12/2025