

SF68C1AVO

|



Categoria60 cmFamigliaFornoAlimentazioneElettricoFonte di caloreElettricoMetodo di CotturaVentilato

Sistema di pulizia Smalto Ever Clean
Codice EAN 8017709351267



Estetica

Coloniale Estetica Tipo serigrafia Simboli Colore Avena **Porta** Con pannello Design Piatto Maniglia Coloniale Finitura componenti Ottone antico Colore maniglia Ottone antico Materiale Materiale Verniciato Serigrafato Logo Coloniale Tipo vetro Clear1 Manopole Colore serigrafia Marrone Colore manopole Ottone

Comandi

Regolazione comandi Manopole Nº manopole 2

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

Funzioni cottura tradizionali

&

Ventilato

ECO

Eco

Grill largo

Statico

R

Grill largo ventilato

6

Base ventilata

Opzioni

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



Contaminuti

Caratteristiche Tecniche













Sì



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 -1200 W

Potenza

Resistenza cielo -1000 W

Potenza

Resistenza grill -1700 W Potenza

Resistenza grill largo -

Potenza

Apertura porta A ribalta

Porta a temperatura controllata

Singolo

360x460x425 mm

Elettromeccanico

Porta smontabile Porta interna tuttovetro Vetro interno removibile Sì N° vetri porta totale 3

Sistema di **Tangenziale** raffreddamento

Condotto di Raffreddamento

Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp)

Regolazione della

temperatura

Materiale della cavità Smalto Ever Clean

Prestazioni / Etichetta Energetica

2700 W

70 I

1





Classe di efficienza

energetica

Volume netto della

Consumo di energia per 1,15 kWh

ciclo in convezione naturale

Consumo di energia per 4,14 MJ

ciclo in convezione

naturale

Α Consumo di energia per 2,88 MJ

ciclo in convezione

forzata

Consumo di energia per 0,80 kWh

ciclo in convezione

forzata

Numero di cavità Indice di efficienza

energetica

95,2 %

1

Dotazione accessori Inclusi

Griglia con stop

collegamento elettrico

mm)

Bacinella smaltata (40

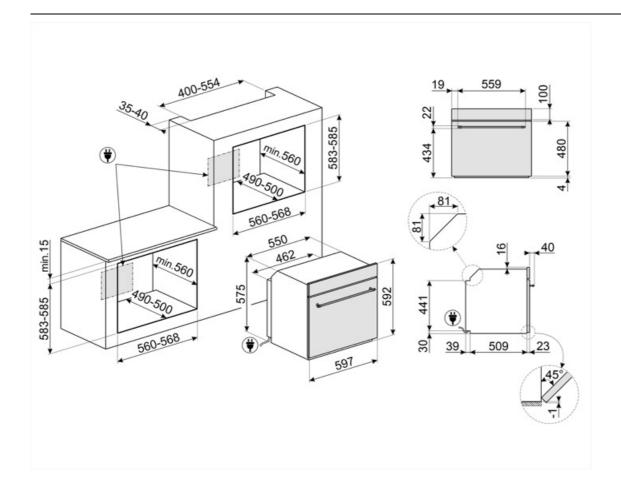
Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V Corrente 13 A Dati nominali di 3000 W

Frequenza Lunghezza cavo di alimentazione

50 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.

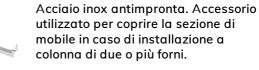


PAI P7

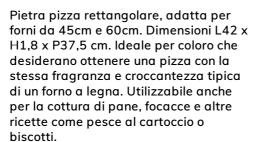
Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



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.



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.



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.



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.



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.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Indica il volume utile della cavità del forno.