

SF6905X1





Categoria60 cmFamigliaFornoAlimentazioneElettricoFonte di caloreElettrico

Metodo di CotturaTermoventilatoSistema di puliziaVapor CleanCodice EAN8017709241513



Estetica

Tipo serigrafia Estetica Victoria Simboli Porta Colore Acciaio Inox Con pannello Finitura Maniglia Antimpronta Victoria Design **Bombato** Colore maniglia Effetto inox Materiale Logo **Applicato** Inox Victoria Tipo Inox Satinato Manopole Clear1 Effetto inox Tipo vetro Colore manopole Colore serigrafia Nero

Comandi

Regolazione comandi Manopole Nº manopole 3

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura

Statico

Ventilato

Termo-ventilato

Turbo



Grill largo

R

Grill largo ventilato

Funzioni cottura tradizionali

___ Base

SMEG SPA 29/11/2025

8



Funzioni pulizia



Opzioni

Contaminuti Sì Opzioni di Fine cottura con

programmazione tempo spegnimento automatico

Caratteristiche Tecniche

.5			
Temperatura minima	60 °C	Interruzione resistenze	Sì
Temperatura massima	250 °C	all'apertura della porta	

Temperatura massima Apertura porta A ribalta N° di ripiani 5

Porta a temperatura controllata Ventola Singola

Porta smontabile N° di luci Porta interna tuttovetro Tipo di luce Alogene Vetro interno removibile Sì Potenza luce 40 W

N° vetri porta totale 3 Accensione luce Sì

Sistema di **Tangenziale** all'apertura porta raffreddamento Resistenza suola -1200 W

Condotto di Potenza Doppio

Raffreddamento Resistenza cielo -1000 W Riduzione Velocità Potenza Sì

Sistema di Resistenza grill -1700 W Raffreddamento Potenza Dimensioni utili interno 360x460x425 mm 2700 W

Resistenza grill largo cavità (hxlxp) Potenza

Regolazione della Elettromeccanico Resistenza circolare -2000 W temperatura Potenza

Materiale della cavità Smalto Ever Clean

Prestazioni / Etichetta Energetica



ciclo in convezione

Classe di efficienza Consumo di energia per 2,88 MJ energetica ciclo in convezione

forzata Volume netto della 70 I

Consumo di energia per 0,80 kWh cavità

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

Numero di cavità naturale 1

Consumo di energia per 4,14 MJ Indice di efficienza 95,2 % ciclo in convezione energetica naturale

Dotazione accessori Inclusi



Griglia con stop

1

Bacinella smaltata (40 mm)

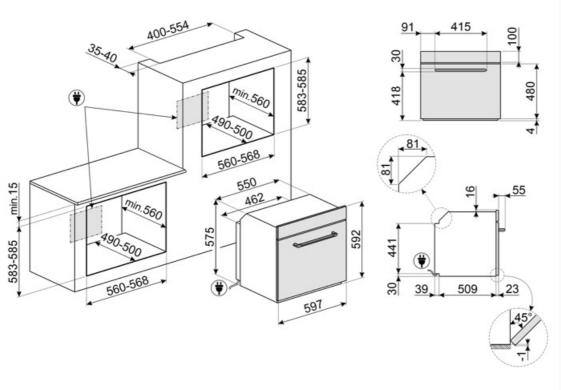
Collegamento Elettrico

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

Frequenza Lunghezza cavo di alimentazione

50/60 Hz 150 cm

collegamento elettrico 400-554 91





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.





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

pane e pasticceria salata in modo si 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.



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.





Prodotti alternativi



SF6905P1 Panna



SF6905N1 Nero



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.



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.



Grill basculante: La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.



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.