

SF800GVPO



Categoría	60 cm
Familia	Horno
Alimentación	Gas
Sistema de cocción	Gas
Método de cocción	Ventilado
Código EAN	8017709171902



Estética

Estética	Colonial	Tipo de serigrafía	Símbolos
Color	Crema	Puerta	Con panel
Diseño	Plato	Tirador	Colonial
Acabado componentes	Bronce antiguo	Color del tirador	Bronce antiguo
Material	Material pintado	Logo	Serigrafiado
Tipo de vidrio	Claro	Mandos	Colonial
Color serigrafía	Dorado	Color mandos	Bronce









Mandos

Ajustes	Mandos	N.º de mandos	2
----------------	--------	----------------------	---

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción 8

Funciones de cocción tradicionales

 Grill ancho	 Grill ancho ventilado	 Inferior
 Inferior ventilado	 Asador	 Asador ventilado
 Asador + grill	 Asador + grill ventilado	

Opciones

Cuentaminutos Sí

Características técnicas



Capacidad (L)	63 l	Puerta	Puerta fría
Temperatura mínima	150 °C	Puerta desmontable	Sí
Temperatura máxima	265 °C	Puerta interna de vidrio	Sí
N° de estantes	4	Vidrio interno desmontable	Sí
N.º de ventiladores	1	N° de vidrios totales de la puerta	3
N.º de luces	1	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Tipo de Luz	Halógenas	Conducto de enfriamiento	Doble
Potencia luz	40 W	Válvula de gas de seguridad	Sí
Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	316x460x412 mm
Resistencia grill - Potencia	1800 W	Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí		

Prestaciones/Etiqueta energética



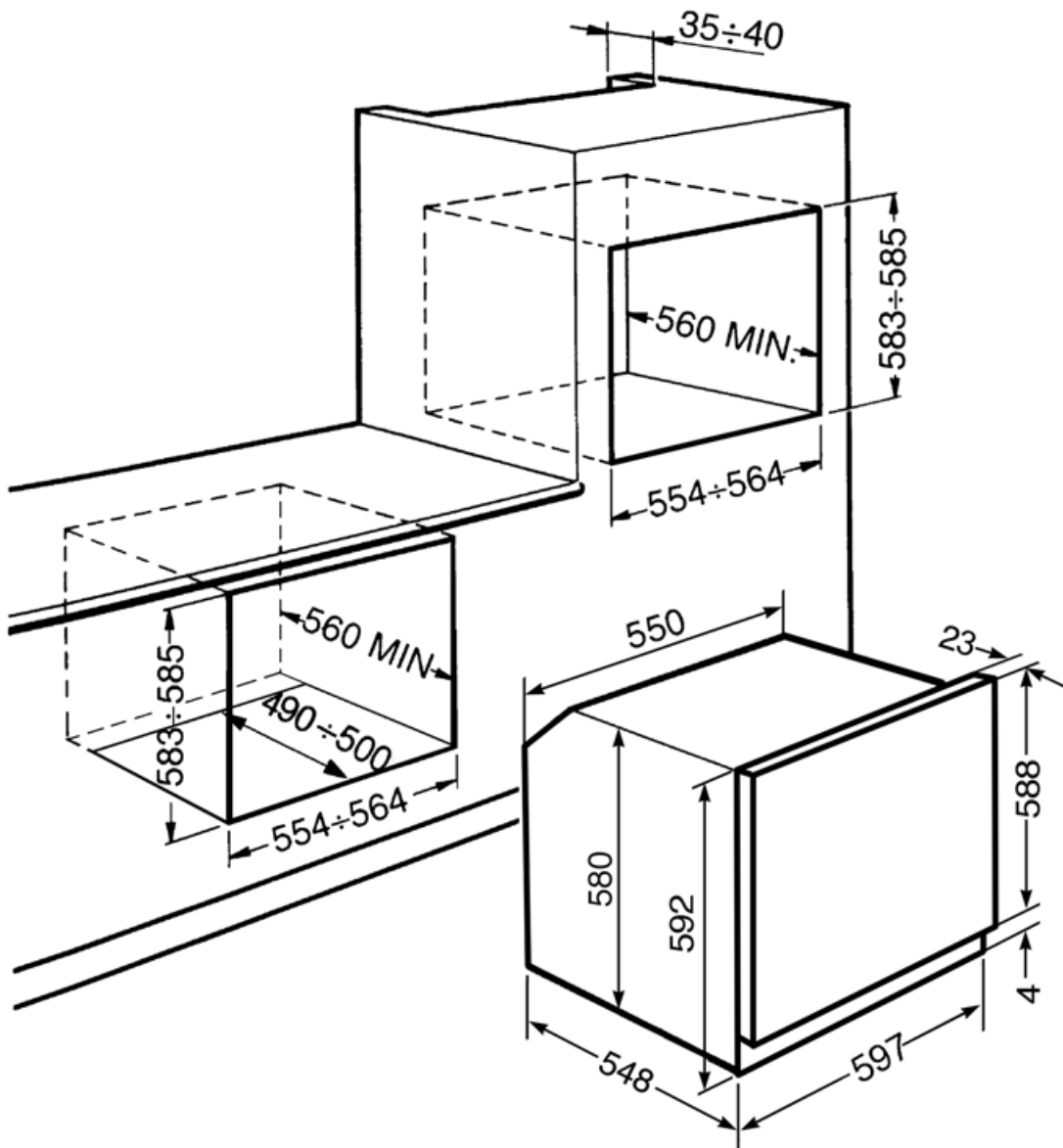
Clase eficiencia energética	A	Energy consumption in forced air convection	7.00 MJ
Volumen útil	60 l	Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada	1.94 kWh
Consumo de energía por ciclo en modo convencional	1.64 kWh	N° de cavidades	1
Energy consumption in conventional mode	5.90 MJ	Índice de eficiencia energética	95.6 %

Equipo accesorios incluidos

Bandeja con tope posterior	2	Bandeja esmaltada profunda (40 mm)	1
-----------------------------------	---	---	---

Conexión eléctrica

Tensión	220-240 V	Tensión 2 (V)	
Enchufe	No	Frecuencia (Hz)	50 Hz
Corriente	9 A	Longitud del cable de alimentación	115 cm
Datos nominales de conexión eléctrica	1900 W		



Accesorios Compatible



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



PALPZ

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



STONE2

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



BN640













Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad










PR3845X

Acero inoxidable antihuellas. Cubierta para muebles en columna instalación de más hornos

Symbols glossary

-  Energy efficiency class A
-  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.
-  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.
-  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.
-  Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef
-  Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef
-  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.
-  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.
-  Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas.
-  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).
-  Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef
-  Función de pizza: esta función está específicamente dedicada a cocinar pizza rápidamente, usando microondas. Para optimizar el resultado, use la función en combinación con el plato Chef

-
-  Horno a gas: el horno a gas repite los valores de la cocina tradicional, que se caracteriza por un mantenimiento natural y constante de la temperatura. El grill, que puede usarse cuando la cocción a gas no está activa, completa la preparación de los alimentos permitiendo el dorado final. Para garantizar la máxima fiabilidad, los hornos de gas están equipados con un sistema de triple seguridad.
-  Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.
-  4 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 4 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
-  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.
-  2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.
-  Indica el volumen útil de la cavidad del horno