SFP67C1TPO



Categoria	60 cm
Famiglia	Forno
Alimentazione	Elettrico
Fonte di calore	Elettrico
Metodo di Cottura	Termoventilato
Sistema di pulizia	Pirolitico
Codice EAN	8017709351427

Estetica

Estetica	Cortina	**Tipo serigrafia**	Simboli
Colore	Panna	**Porta**	Con pannello
Design	Piatto	**Maniglia**	Cortina
Finitura componenti	Ottone antico	**Colore maniglia**	Ottone antico
Materiale	Materiale Verniciato	**Logo**	Imbutito
Tipo vetro	Clear1	**Manopole**	Cortina
Colore serigrafia	Dorato	**Colore manopole**	Panna

Comandi

Nome display	Orologio	**Regolazione comandi**	Manopole
Tecnologia display	Orologio	**N° manopole**	2

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 9

Funzioni cottura tradizionali

- Statico
- Ventilato
- Termo-ventilato
- Turbo
- Eco
- Grill largo
- Grill largo ventilato
- Base
- Base termo-ventilata

Funzioni pulizia

Pirolisi

Opzioni

Opzioni di programmazione tempo	Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico	**Contaminuti impostabili**	1
Contaminuti	Sì		

Caratteristiche Tecniche



Capacità (Lt)	65 l	**Interruzione resistenze all'apertura della porta**	Sì
Muffola	Sares	**Apertura porta**	A ribalta
Temperatura minima	50 °C	**Porta**	Fredda
Temperatura massima	260 °C	**Porta smontabile**	Sì
N° di ripiani	5	**Porta interna tuttovetro**	Sì
Ventola	Singola	**Vetro interno removibile**	Sì
N° di luci	1	**N° vetri porta totale**	4
Tipo di luce	Alogene	**Soft Close**	Sì
Luce sostituibile dall'utente	Sì	**Sistema di raffreddamento**	Tangenziale
Potenza luce	40 W	**Condotto di Raffreddamento**	Doppio
Accensione luce all'apertura porta	Sì	**Riduzione Velocità Sistema di Raffreddamento**	Sì
Resistenza suola - Potenza	1200 W	**Blocco Porta in Pirolisi**	Sì
Resistenza cielo - Potenza	1000 W	**Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)**	331x460x412 mm
Resistenza grill - Potenza	1700 W	**Regolazione della temperatura**	Elettronica
Resistenza grill largo - Potenza	2700 W	**Materiale della cavità**	Smalto Ever Clean
Resistenza circolare - Potenza	2000 W		

Prestazioni / Etichetta Energetica



Classe di efficienza energetica	A	**Consumo di energia per ciclo in convezione forzata**	2,63 MJ
Volume netto della cavità	65 l	**Consumo di energia per ciclo in convezione forzata**	0,73 kWh
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	1,09 kWh	**Numero di cavità**	1
		Indice di efficienza energetica	89 %

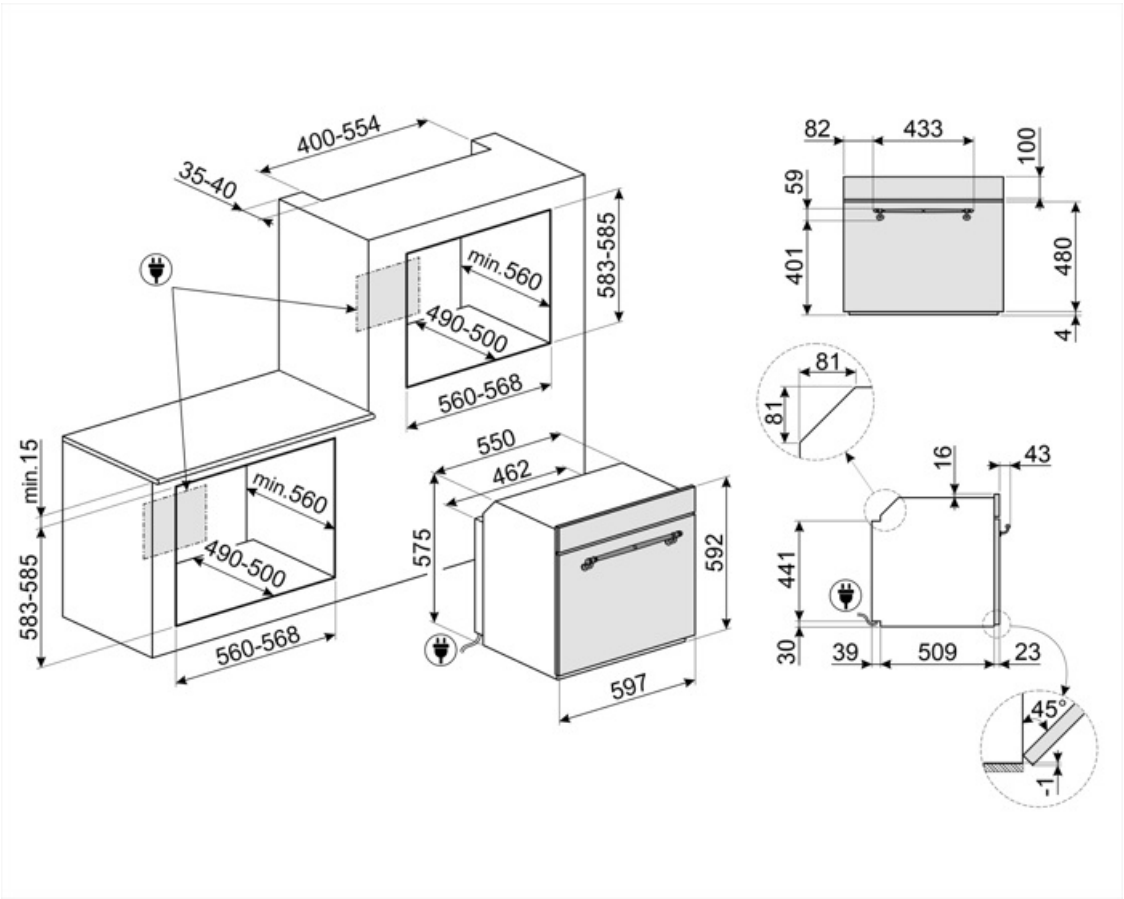
Consumo di energia per ciclo in convezione naturale	3,92 MJ

Dotazione accessori Inclusi

Griglia con stop e fermi	2	**Guide Telescopiche ad Estrazione Totale**	1
Bacinella smaltata (40 mm)	1	**Accessori Pizza**	Pietra refrattaria
Griglia inserto bacinella	1		

Collegamento Elettrico

Tensione	220-240 V	**Dati nominali di collegamento elettrico**	3000 W
Spina	No	**Frequenza**	50/60 Hz
Corrente	13 A	**Lunghezza cavo di alimentazione**	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.



GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



PR3845X

Acciaio inox antimpronta. Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni.



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.



GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



STONE2

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



SFP67C1TAO

Antracite

Glossario simboli



Blocco comandi: L’opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.



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 quadruplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede quattro vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I tre 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.



Porta Fresh Touch: Nei forni con porta Fresh Touch la temperatura esterna rimane inferiore a 50°C, garantendo sicurezza contro scottature e preservando i fianchi dei mobili dal surriscaldamento.



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.



Ventola + resistenza circolare + resistenza suola: la cottura ventilata viene combinata con il calore proveniente dal basso, conferendo nello stesso tempo una leggera doratura. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



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. È 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.

PIROLISI - FUNZIONE AUTOMATICA DI PULIZIA: il forno si riscalda ad una temperatura che si avvicina ai 500 ° C e carbonizza grasso e residui di cibo in una cenere sottile che può essere facilmente spazzata via con un panno umido. A una temperatura così alta, la porta si blocca automaticamente per sicurezza mentre la temperatura della porta rimane a una temperatura controllata in modo da risultare sicura al tatto Funzione regolabile dall'utente sulla base del livello di sporco presente nel forno.

5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

Soft Close: La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.

Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.

Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.

Indica il volume utile della cavità del forno.

Indica il volume utile della cavità del forno.