

SFP750POPZ



Categoría	60 cm
Familia	Horno
Alimentación	Eléctrico
Sistema de cocción	Eléctrico
Método de cocción	Termoventilado
Sistema de limpieza	Pirolítico
Horno pizza	Sí
Código EAN	8017709218980



Estética

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

Mandos

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

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción	9
--------------------------------	---

Funciones de cocción tradicionales



Estático



Ventilado



Termoventilado



Turbo



ECO



Grill ancho

(circular+posterior+superior+ventilador)



Grill ancho ventilado



Inferior



Pizza

Funciones de limpieza



Pirólisis

Opciones



Opciones de
programación tiempo
Cuentaminutos

Inicio programado y fin de
cocción
Sí

Pre-calentamiento
rápido

Sí

Características técnicas

	Capacidad (L)	72 l		Interrupción de resistencias al abrir la puerta	Sí
	Temperatura mínima	50 °C		Puerta	Fría
	Temperatura máxima	280 °C		Puerta desmontable	Sí
	Nº de estantes	5		Puerta interna de vidrio	Sí
	N.º de ventiladores	1		Vidrio interno desmontable	Sí
	N.º de luces	1		Nº de vidrios totales de la puerta	4
	Tipo de Luz	Halógenas		Bisagras Soft Close	Sí
	Potencia luz	40 W		Sistema de enfriamiento	Tangencial
	Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí		Conducto de enfriamiento	Doble
	Resistencia inferior - Potencia	1200 W		Reducción velocidad de sistema de enfriamiento	Sí
	Resistencia superior - Potencia	1000 W		Bloqueo de puerta durante pirólisis	Sí
	Resistencia grill - Potencia	1700 W		Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	331x460x412 mm
	Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W		Regulación de la temperatura	Electrónica
	Resistencia circular - Potencia	2000 W			

Prestaciones/Etiqueta energética



Clase eficiencia energética

A

Volumen útil

65 l

Consumo de energía de función de calentamiento por convección natural

1,09 kWh

Energy consumption in conventional mode

3,92 MJ

Energy consumption in forced air convection

2,81 MJ

Consumo de energía de función de calentamiento por convección forzada

0,78 kWh

Nº de cavidades

1

Índice de eficiencia energética

95,1 %

Equipo accesorios incluidos



Rejilla con stop posterior

2

Guías telescópicas de extracción total

1

Bandeja esmaltada profunda (40 mm)

1

Accesorios Pizza

Piedra refractaria + tapa + paleta

Rejilla inserción bandeja

1

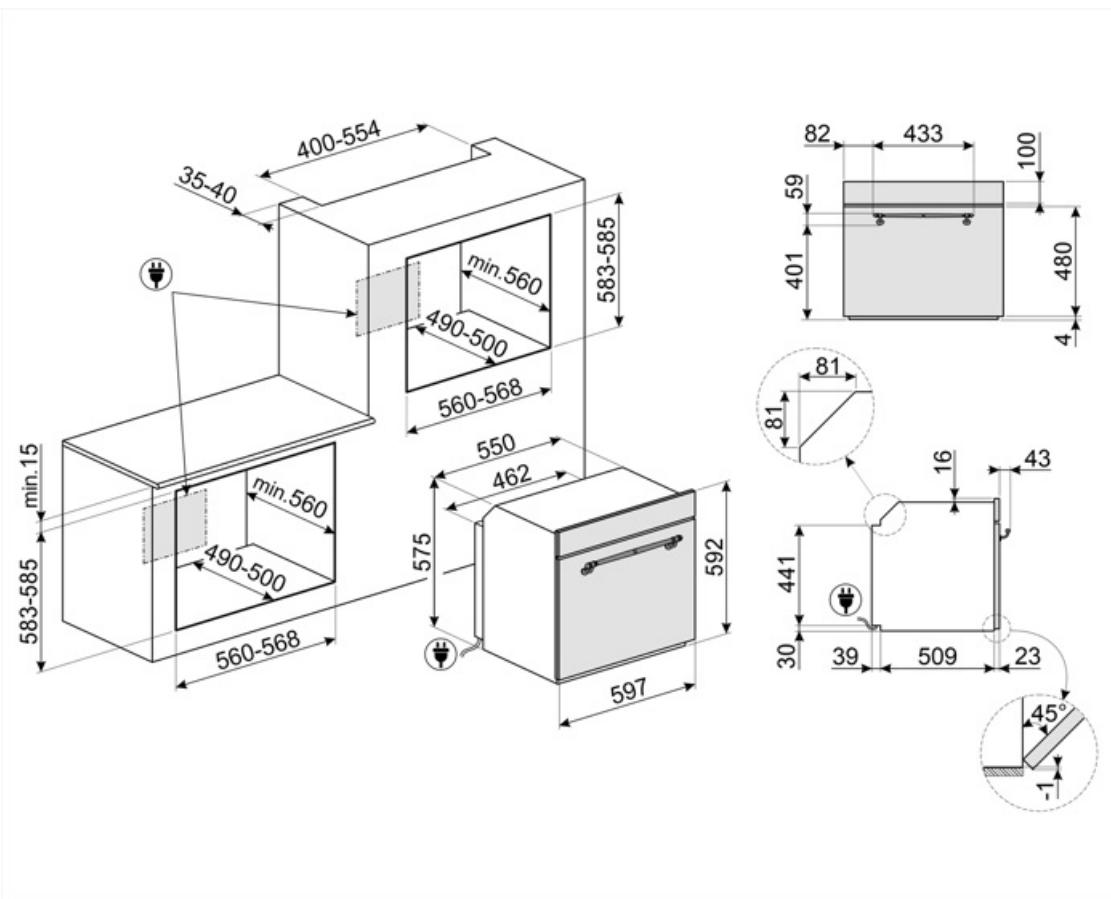
Conexión eléctrica

Tensión
Enchufe
Corriente

220-240 V
No
13 A

Datos nominales de conexión eléctrica
Frecuencia (Hz)
Longitud del cable de alimentación

3000 W
50/60 Hz
150 cm



Accesorios Compatible

BN620-1



Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

BN640



Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad

GTP



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

PR3845X



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



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

Symbols glossary



Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.



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 vidrio cuádruple: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene cuatro paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los tres 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.



Puerta Fresh Touch: en hornos con Puerta Fría, la temperatura exterior permanece por debajo de 50 ° C, lo que garantiza la seguridad contra quemaduras y evita el sobrecalentamiento de los lados de los muebles.



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.



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 circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .



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 .



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



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.



Sistema Pizza: en varios hornos Smeg, el exclusivo sistema Pizza proporciona una piedra refractaria especial que, en contacto directo con la resistencia, permite cocinar en solo 3-4 minutos, 5 si tiene un relleno especial. La preparación de focaccias, pasteles salados, pescado y verduras en papel de aluminio que tampoco se secan y permanecen suaves y sabrosos .



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.



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).



Ventilador + resistencia circular + resistencia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .



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



Pirólisis: cuando se establece esta función, el horno alcanza temperaturas de hasta 500 ° C, destruyendo toda la suciedad grasa que se forma en las paredes internas. Función ajustable por el usuario de 2 a 3 horas dependiendo del nivel de suciedad.



Precalentamiento rápido: el precalentamiento rápido es una opción que le permite alcanzar la temperatura establecida en unos minutos (en algunos hornos solo 6 minutos, en otros 9) para una preparación de alimentos más rápida.



Soft Close: la puerta del horno está equipada con un sistema de cierre suave que controla su cierre, con un movimiento suave y silencioso, sin la necesidad de acompañarlo.



Guías telescopicas: las guías telescopicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.



Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Indica el volumen útil de la cavidad del horno