

SFP750POPZ



Category	60cm
Product Family	Oven
Power supply	Electric
Heat source	ELECTRICITY
Tipo de cozimento	Thermo-ventilated
Sistema de limpeza	Pyrolytic
Pizza Oven	Yes
EAN code	8017709218980



Aesthetics

Aesthetic	Cortina	Tipo de serigrafia	Símbolos
Colour	Cream	Door	With panel
Série	Plano	Handle	Cortina
Component finish	Antique brass	Handle Colour	Antique brass
Material	Painted material	Logotipo	Logotipo embutido
Glass Type	Clear	Control knobs	Cortina
Cor da serigrafia	Serigrafia em dourado	Controls colour	Cream

Controls

Control setting	Knobs	No. of controls	2
------------------------	-------	------------------------	---

Programs / Functions

No. of cooking functions 9
Traditional cooking functions

Static	Fan assisted	Circulaire
Turbo	Eco	Large grill
Fan grill (large)	Base	Pizza

Cleaning functions

Pirolysis

Options



Time-setting options	Delay start and automatic end cooking	Cozinha inteligente	No
Minute minder	Yes	Showroom demo option	No
Controls Lock / Child Safety	No	Rapid pre-heating	Yes
Other options	No		

Technical Features



Minimum Temperature	50 °C	Door	Cool
Maximum temperature	280 °C	Removable door	Yes
No. of shelves	5	Full glass inner door	Yes
N. of fans	1	Removable inner door	Yes
No. of lights	1	Total no. of door glasses	4
Light type	Halogen	Soft Close hinges	Yes
Light Power	40 W	Cooling system	Tangential
Light when door is opened	Yes	Circuito de resfriamento	Circuito de resfriamento duplo
Lower heating element power	1200 W	Redução da velocidade do sistema de resfriamento	Sim
Upper heating element - Power	1000 W	Door Lock During Pyrolysis	Yes
Grill element - power	1700 W	Usable cavity space dimensions (HxWxD)	331x460x412 mm
Large grill - Power	2700 W	Temperature control	Electronic
Circular heating element - Power	2000 W	Cavity material	Ever clean Enamel
Heating suspended when door is opened	Yes		

Performance / Energy Label



Energy efficiency class	A	Consumo de energia na convecção de ar forçado	2.81 MJ
Net volume of the cavity	65 l	Energy consumption per cycle in fan-forced convection	0.78 KWh
Energy consumption per cycle in conventional mode	1.09 KWh	Number of cavities	1
Consumo de energia em modo convencional	3.92 MJ	Energy efficiency index	95,1 %

Accessories Included



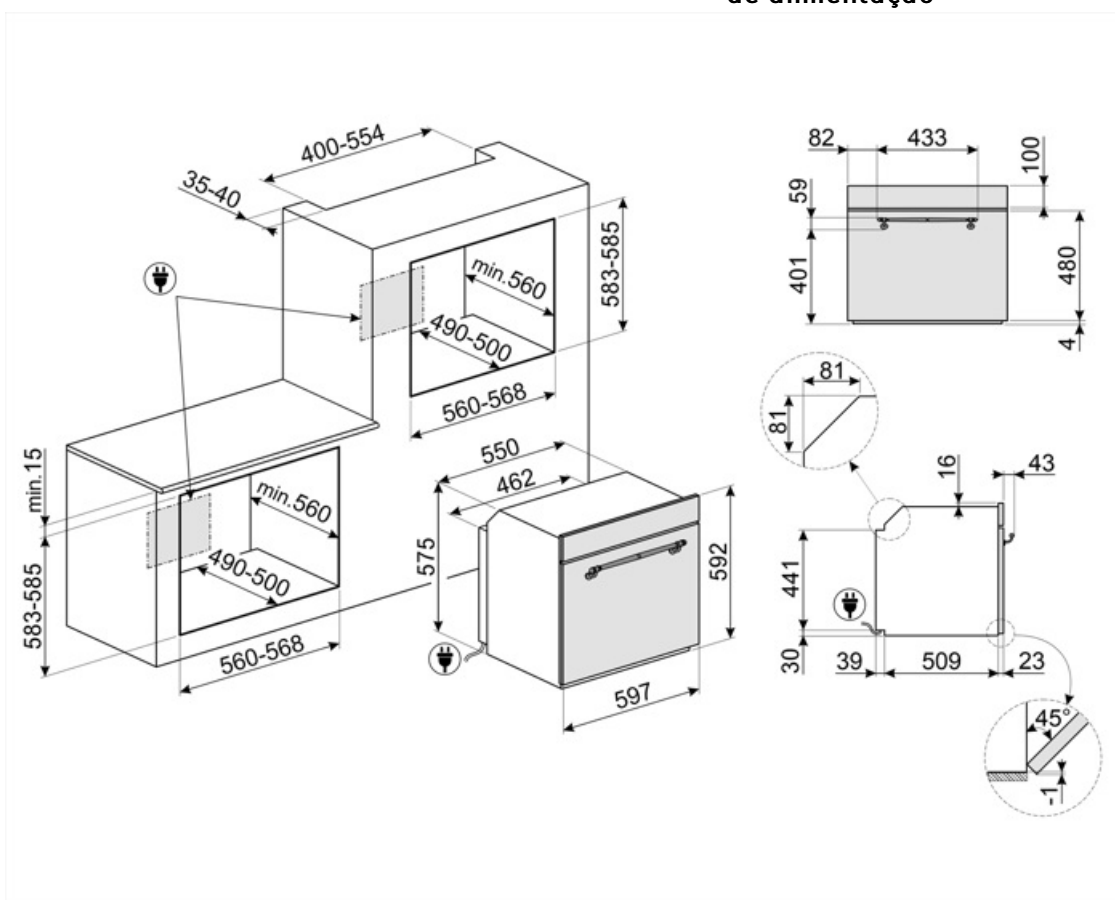
Rack with back and side stop	2
Enamelled deep tray (40mm)	1
Insert gird	1
Telescopic Guide rails, total Extraction	1

Catalytic Panels	No
Pizza Accessories	Refractory stone (round without handles) + cover + shovel
Other	No

Electrical Connection

Plug	No
Voltage	220-240 V
Current	13 A

Nominal power	3000 W
Frequency (Hz)	50/60 Hz
Comprimento do cabo de alimentação	150 cm



Compatible Accessories



BN620-1

Tabuleiro esmaltado, 20mm de profundidade



BN640

Tabuleiro esmaltado, 40mm de profundidade

GTP

** Guias telescópicas parcialmente extraíveis (1 nível)** Extração: 300 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



GTT

** Guias telescópicas totalmente extraíveis (1 nível)** Extração: 433 mm
Material: Aço inoxidável AISI 430 polido



PR3845X

Aço inoxidável anti-dedadas. Tampa para mobília em coluna instalação de mais fornos



Alternative products



SFP750AOPZ

Anthracite

Symbols glossary



Bloqueio para crianças: alguns modelos estão equipados com um dispositivo para bloquear o programa/ciclo para que não possa ser acidentalmente alterado.



Sistema de arrefecimento a ar: para garantir temperaturas de superfície seguras.



Elétrico



Fresh Touch: A maioria dos fornos Smeg tem uma "porta legal". Graças à combinação de refrigeração tangencial e vidros refletivos de calor internos, a temperatura na superfície externa da porta é mantida abaixo de 50°C. Além de proporcionar segurança, este sistema protege as laterais do mobiliário do superaquecimento pelo forno.



Somente elementos superior e inferior: um método de cozimento tradicional mais adequado para itens individuais localizados no centro do forno. A parte superior do forno será sempre mais quente. Ideal para assados, bolos de frutas, pão, etc.



Circulaire: A combinação do ventilador e do elemento circular em torno dele dá um método de cozimento de ar quente. Isso oferece muitos benefícios, incluindo nenhum pré-aquecimento se o tempo de cozimento for superior a 20 minutos, nenhuma transferência de sabor ao cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo, menos energia e tempos de cozimento mais curtos. Bom para todos os tipos de alimentos.



Elemento de grelha O uso de grelha dá excelentes resultados ao cozinhar carne de porções médias e pequenas, especialmente quando combinada com uma rotisseria (sempre que possível). Também é ideal para cozinhar salsichas e bacon.



R: Desempenho de secagem do produto, medido de A++ a D/G, dependendo da família de produtos



Quádruplo vidrado: Número de portas envidraçadas.



Interior esmaltado: O interior em esmalte de todos os fornos Smeg tem um revestimento antiácido especial que ajuda a manter o interior limpo, reduzindo a quantidade de gordura de cozimento aderente a ele.



Ventilador com elementos superiores e inferiores: Os elementos combinados com o ventilador visam fornecer calor mais uniforme, um método semelhante ao cozimento convencional, de modo que o pré-aquecimento é necessário. Mais adequado para itens que exigem métodos de cozimento lento.

















Apenas elemento de aquecimento inferior: Esta função é ideal para alimentos que exigem uma temperatura de base extra sem escurecimento, por exemplo, pratos de pasteleria, pizza. Também adequado para cozinhar lentamente ensopados e caçarolas.



ECO: A combinação da grelha, ventilador e elemento inferior é particularmente adequada para cozinhar pequenas quantidades de alimentos.



Ventilador com elemento de grelha: O ventilador reduz o calor feroz da grelha, proporcionando um excelente método de grelhar vários alimentos, costeletas, bifes, salsichas, etc. dando o mesmo escurecimento e distribuição de calor, sem secar os alimentos. Os dois níveis superiores recomendados para uso e a parte inferior do forno podem ser usados para manter os itens quentes ao mesmo tempo, uma excelente facilidade ao cozinhar um café da manhã grelhado. Meia grelha (apenas porção central) é ideal para pequenas quantidades de alimentos.

- | | | | |
|--|--|---|--|
|  | Função pizza: A operação simultânea de três elementos garante uma instalação de cozimento ideal quando usado com a pedra para pizza Smeg. |  | Circulaire com elementos superior e inferior: O uso do ventilador com ambos os elementos permite que os alimentos sejam cozinhados de forma rápida e eficaz, ideal para grandes peças que exigem cozimento completo. Oferece um resultado semelhante ao da rotisseria, movendo o calor em torno do alimento, em vez de mover o próprio alimento, permitindo que qualquer tamanho ou forma seja cozida. |
|  | Toda a porta interna de vidro: Toda a porta interna de vidro, uma única superfície plana que é simples de manter limpa. |  | O vidro interior da porta: pode ser removido com alguns movimentos rápidos para limpeza. |
|  | Luzes laterais: Duas luzes laterais opostas aumentam a visibilidade dentro do forno. |  | Pirolítico: Os ciclos de limpeza pirolítica podem ser selecionados conforme necessário para limpar automaticamente o interior do forno. |
|  | Função pizza: Alguns fornos têm uma função exclusiva de "Pizza" que fornece contato direto da pedra refratária para cozinhar pizza com baixo elemento de aquecimento. Isso permite cozinhar pizza em apenas 3 - 5 minutos, dependendo do recheio. Esta função também é ideal para cozinhar tortas, peixe assado e legumes. |  | Pré-aquecimento rápido: A função de pré-aquecimento rápido pode ser usada para atingir a temperatura selecionada em apenas alguns minutos. |
|  | O compartimento do forno tem 5 níveis de cozimento diferentes. |  | Fechamento suave: todos os modelos estão equipados com função avançada de fechamento suave da porta, o que permite que o dispositivo feche suave e silenciosamente. |
|  | Trilhos telescópicos: permitem puxar o prato e verificá-lo sem ter que removê-lo completamente do forno. |  | Comando eletrônico. Permite manter a temperatura no interior do forno com a precisão de 2-3 ° C. Isso permite cozinhar refeições que são muito sensíveis a mudanças de temperatura, como por ex. bolos, suflês, pudins. |
|  | A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros. |  | A capacidade indica a quantidade de espaço útil no compartimento do forno em litros. |