

SFP805A0

Sistema de limpieza





Categoría 60 cm **Familia** Horno Alimentación Eléctrico Sistema de cocción Eléctrico Método de cocción Termoventilado

8017709184292 Código EAN

Pirolítico



Símbolos

Estética

Colonial Estética Color Antracita Diseño Plato Acabado componentes **Bronce**

Material Material pintado Tipo de vidrio Claro

Color serigrafía Dorado Tipo de serigrafía

Puerta Con panel Tirador Colonial

Color del tirador Bronce antiguo Serigrafiado Logo Mandos Colonial Color mandos Bronce

Mandos

Mandos N.º de mandos 2 **Ajustes**

Programas/Funciones

Número de funciones de cocción

7



Funciones de cocción tradicionales

Estático

Ventilado

Termoventilado



Turbo

ECO

Grill ancho

(circular+posterior+superior+ventilador)

Grill ancho ventilado

Funciones de limpieza



Pirólisis

Opciones



Opciones de programación tiempo

Cuentaminutos

Inicio programado y fin de

cocción

1000 W

1700 W

2700 W

2000 W

Sí

Sí

Pre-calentamiento

rápido

Sí

Fría

Sí

Sí

Sí

Sí

Características técnicas

























1200 W Resistencia inferior -Potencia

Resistencia superior -

Potencia

Resistencia grill -Potencia Resistencia grill ancho -

Potencia Resistencia circular -

Potencia Interrupción de resistencias al abrir la puerta











回

Puerta Puerta desmontable Puerta interna de vidrio Vidrio interno desmontable N° de vidrios totales de

la puerta Bisagras Soft Close

Sistema de enfriamiento Tangencial Conducto de Doble

enfriamiento

Reducción velocidad de Sí sistema de enfriamiento Bloqueo de puerta Sí durante pirólisis

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)

Regulación de la temperatura

Material de la cavidad

360x460x425 mm

Electrónica

Esmalte Ever Clean



Prestaciones/Etiqueta energética

3,92 MJ

2





Clase eficiencia Α energética

Volumen útil 70 I

Consumo de energía de 1,09 kWh

función de calentamiento por convección natural

Energy consumption in

conventional mode

Energy consumption in 2,88 MJ forced air convection

Consumo de energía de 0,80 kWh

función de

calentamiento por convección forzada

N° de cavidades

Indice de eficiencia

energética

95,2 %

Equipo accesorios incluidos



Rejilla con stop posterior

Bandeja esmaltada profunda (40 mm)

conexión eléctrica

Rejilla inserción bandeja 1 Guías telescópicas de extracción parcial

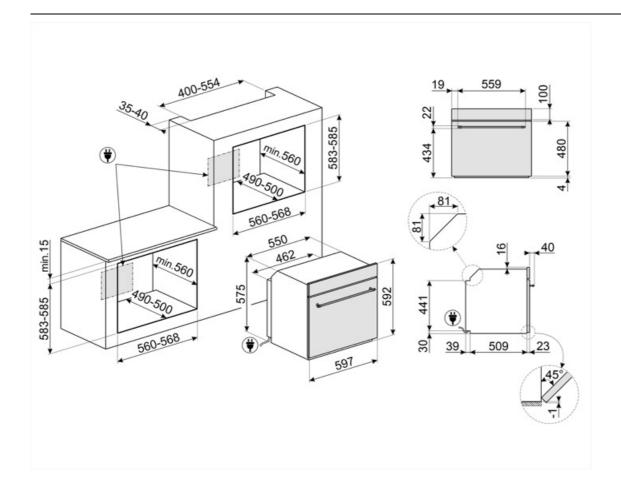
Conexión eléctrica

Tensión 220-240 V Corriente 13 A Datos nominales de 3000 W

Frecuencia (Hz) Longitud del cable de alimentación

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



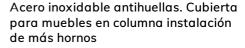
PALPZ



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



PR3845X







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



Productos alternativos



SFP805PO Crema



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.



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.





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 + resistenbcia 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.



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.



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



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



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.



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.



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 telescópicas: las guías telescópicas, 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