

## SF6381X

Estetica classica

EAN13: 8017709195762

Famiglia: Forno

Estetica::: Classica

Alimentazione: Elettrico

Categoria: 60 cm

Metodo di Cottura: Ventilato

Colore::: Inox antimpronta

Classe di efficienza energetica: A



### TIPOLOGIA



- Metodo di Cottura: Ventilato

- Famiglia: Forno
- Categoria: 60 cm
- Alimentazione: Elettrico

### ESTETICA



- Materiale: Inox
- Tipo vetro: Eclipse
- Maniglia: Classica

- Estetica::: Classica
- Colore::: Inox antimpronta
- Tipo Inox: Satinato
- Porta: Con 2 fasce orizzontali
- Colore maniglia: Inox

### COMANDI

- N° manopole: 3
- Manopole: Classica

- Regolazione comandi: Manopole
- Colore manopole: Effetto inox

### PROGRAMMI / FUNZIONI

Funzioni cottura tradizionali



- N° funzioni di cottura: 6

### OPZIONI

- Programmatore Tempo: Elettromeccanico
- Contaminuti: Sì

- Opzioni di programmazione tempo: Fine cottura con spegnimento automatico
- Allarme acustico di fine cottura: Sì

### CARATTERISTICHE TECNICHE



- Temperatura minima: 50 °C
- Materiale della cavità: Smalto Ever Clean
- Tipo di ripiani: Telai in metallo
- N° di luci: 1
- Potenza luce: 40 W
- Porta smontabile: Sì
- Vetro interno removibile: Sì
- Termostato di sicurezza: Sì
- Resistenza suola - Potenza: 1200 W
- Resistenza grill - Potenza: 1700 W
- Dimensioni utili interno cavità (hxlxp): 360x460x425 mm

- Controllo forno: Elettromeccanico
- Regolazione della temperatura: Elettromeccanico
- Temperatura massima: 250 °C
- N° di ripiani: 5
- Ventola: Singola
- Tipo di Luce: Alogene
- Porta: a temperatura controllata
- Porta interna tuttovetro: Sì
- N° vetri porta totale: 3
- Sistema di raffreddamento: Tangenziale
- Resistenza cielo - Potenza: 1000 W
- Resistenza grill largo - Potenza: 2700 W

### PRESTAZIONI / ETICHETTA ENERGETICA



- Consumo di energia per ciclo in convezione naturale: 4.14 MJ
- Consumo di energia per ciclo in convezione forzata: 2.88 MJ

- Classe di efficienza energetica: A
- Volume netto della cavità: 70 l
- Consumo di energia per ciclo in convezione naturale: 1.15 kWh
- Consumo di energia per ciclo in convezione forzata: 0.80 kWh

## COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Tensione: 220-240 V
- Corrente: 13 A
- Dati nominali di collegamento elettrico: 3000 W
- Frequenza: 50/60 Hz

## INFORMAZIONI LOGISTICHE

- Peso netto: 33.500 kg

## DOTAZIONE ACCESSORI INCLUSI

- Griglia con stop: 1
- Bacinella smaltata (40 mm): 1

## ACCESSORI OPZIONALI

- Bacinella smaltata, profondità 20mm : **BN620-1**
- Bacinella in vetro, Griglia interna in acciaio, Profondità 40mm: **BVG**
- Guide telescopiche ad estrazione totale su 1 livello. Per forni con telai laterali in metallo Lunghezza 355.5, estrazione 418.5 mm Materiale: acciaio AISI 430 lucido.: **GT1T-2**
- Pietra pizza rettangolare senza manici. Dimensioni: L42 x H1,8 x P37,5 cm. : **PPR2**
- Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde. : **PRTX**
- Child lock: **SFLK1**
- Bacinella smaltata, profondità 40mm : **BN640**
- Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello, per forni con telai laterali in metallo. Lunghezza 355.5, estrazione 285 mm. Materiale: Acciaio AISI 430 lucido.: **GT1P-2**
- Maniglia doppia per teglie: **MDB**
- Paletta per pizza con manico ripiegabile LARGHEZZA: 315mm LUNGHEZZA: 325mm: **PALPZ**
- Pirofila+griglia acciaio. Coperchio in vetro. Accessorio non utilizzabile se presenti guide telescopiche e con forni a gas o microonde.: **PIR2**
- Acciaio inox antimpronta. Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni.: **PR3845X**
- Bacinella teflonata, profondità 8mm, da posizionare sulla griglia: **BNP608T**
- Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C: **SMOLD**



A: La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.



**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 a triplo vetro:** Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



ELECTRIC\_72dpi



**Smalto Ever Clean:** Lo smalto Ever Clean con cui è trattata la cavità del forno riduce l'aderenza dei grassi di cottura. Si tratta di un particolare smalto pirolitico e resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità.



**Antimpronta:** Lo speciale trattamento a cui è sottoposto l'acciaio inox impedisce la formazione di aloni e ditate sulla superficie e contribuisce a esaltarne la lucentezza.



**Ventola + resistenza suola (cottura delicata):** la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare la cottura più velocemente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo



**Resistenza cielo + resistenza suola (cottura tradizionale o statica):** il calore, provenendo contemporaneamente dall'alto e dal basso, rende questo sistema adatto per cucinare qualsiasi tipo di cibo. La cottura tradizionale, denominata anche statica o termoradiante, è adatta per cucinare un solo piatto per volta. Ideale per arrostiti di qualsiasi tipo, pane, torte ripiene e comunque particolarmente indicata per carni grasse come oca od anatra.



**Ventola + resistenza cielo + resistenza suola:** il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale per biscotti e torte, anche cotti simultaneamente su più livelli.



**ECO:** la combinazione tra il grill e la resistenza inferiore più la ventola è particolarmente indicata per per la cottura di piccole quantità di cibo, a bassi consumi energetici.



**Ventola + resistenza grill:** l'aria prodotta dalla ventola addolcisce la decisa onda di calore generata dal grill, consentendo una grigliatura ottimale anche per cibi di grosso spessore. Ideale per grandi tagli di carne (ad es. stinco di maiale). Nei modelli a 10 e 11 funzioni la resistenza grill è formata da un doppio elemento di più ampie dimensioni rispetto al grill tradizionale, che consente una resa eccezionale (cottura e gratinatura rapida di grandi grigliate di carne).



**Resistenza grill:** il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Nei forni a 8, 10 e 11 funzioni, la resistenza grill è costituita da un doppio elemento che consente la grigliatura su tutto il piano d'appoggio (grill largo). Tale funzione in questi modelli permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolare modo carne.



**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.



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



Indica il volume utile della cavità del forno.



Indica il volume utile della cavità del forno.

