

SF6341GVX

Estetica classica

EAN13: 8017709211189

Famiglia: Forno

Estetica::: Classica

Alimentazione: Gas

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: Gas

ESTETICA



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

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

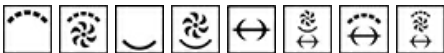
COMANDI

- N° manopole: 3
- Manopole: Classica

- Regolazione comandi: Manopole
- Colore manopole: Effetto inox

PROGRAMMI / FUNZIONI

Funzioni cottura tradizionali



- N° funzioni di cottura: 8

OPZIONI

- Programmatore Tempo: Elettromeccanico

- Contaminuti: Sì

CARATTERISTICHE TECNICHE



- Temperatura massima: 265 °C
- N° di ripiani: 4
- Ventola: Singola
- Tipo di Luce: Alogene
- Accensione luce all'apertura porta: Sì
- Porta: a temperatura controllata
- Porta interna tuttovetro: Sì
- N° vetri porta totale: 3
- Sistema di raffreddamento: Tangenziale
- Tipo di gas: G20 Gas naturale
- Resistenza grill - Potenza: 1800 W

- Controllo forno: Elettromeccanico
- Temperatura minima: 150 °C
- Materiale della cavità: Smalto Ever Clean
- Tipo di ripiani: Telai in metallo
- N° di luci: 1
- Potenza luce: 40 W
- Girarrosto: 1
- Porta smontabile: Sì
- Vetro interno removibile: Sì
- Termostato di sicurezza: Sì
- Valvola gas di sicurezza: Sì
- Altri ugelli gas inclusi: G30 Gas Liquido GPL
- Dimensioni utili interno cavità (hxlxp): 316x444x425 mm

PRESTAZIONI / ETICHETTA ENERGETICA



- Consumo di energia per ciclo in convezione

- Classe di efficienza energetica: A
- Volume netto della cavità: 60 l
- Consumo di energia per ciclo in convezione

naturale: 5.90 MJ
• Consumo di energia per ciclo in convezione
forzata: 7.00 MJ

naturale: 1.64 KWh
• Consumo di energia per ciclo in convezione
forzata: 1.94 KWh

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Tensione: 220-240 V
- Corrente: 9 A

- Dati nominali di collegamento elettrico: 1900 W
- Frequenza: 50/60 Hz

INFORMAZIONI LOGISTICHE

- Peso netto: 39.500 kg

DOTAZIONE ACCESSORI INCLUSI

- Griglia con stop e fermi: 1
- Bacinella smaltata (20 mm): 1
- Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale: 1

- Griglia inserto bacinella: 1
- Bacinella smaltata (40 mm): 1

ACCESSORI OPZIONALI

- Bacinella smaltata, profondità 20mm : **BN620-1**
- 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**
- Set di pannelli catalici, 4 livelli, 1 lampada: **PC60-1**
- Acciaio inox antimpronta. Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni.: **PR3845X**
- Child lock: **SFLK1**

- Bacinella smaltata, profondità 40mm : **BN640**
- 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**
- 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**
- Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde. : **PRTX**
- 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.



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.



Resistenza suola (cottura finale): il calore proveniente solo dal basso consente di completare la cottura dei cibi che richiedono una maggior temperatura di base, senza conseguenze sulla loro rosolatura. Ideale per torte dolci o salate, crostate e pizze. N.B.: questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.



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



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.



Girarrosto + grill largo: il simbolo presente sul forno pirolitico indica la possibilità di utilizzare il girarrosto in combinazione con il grill largo.



Girarrosto: il girarrosto (dove previsto) funziona in combinazione con la resistenza grill, consentendo una perfetta doratura dei cibi.



Girarrosto + ventola + suola: il girarrosto fa girare il cibo mentre la ventola distribuisce velocemente il calore



Girarrosto + ventola + grill: il girarrosto fa girare il cibo mentre sono in funzione il grill elettrico e la ventola.



Forno a gas: Il forno a gas ripropone i valori di una cottura tradizionale, caratterizzata da un naturale e costante mantenimento della temperatura. Il grill, utilizzabile solo quando la cottura a gas non è attiva, completa la preparazione dei cibi consentendone la doratura finale. A garanzia della massima affidabilità, i forni a gas sono dotati di un triplice sistema di sicurezza.



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.



4 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



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.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Indica il volume utile della cavità del forno.

