

SFP6402TVX Novità

Selezione

Forno termoventilato pirolitico, 60 cm, inox antimpronta, Estetica Selezione. Classe energetica A

EAN13: 8017709263041

Estetica

- Finitura componenti: Inox
- Porta: Con 2 listelli
- Colore maniglia: Effetto inox

Programmi / Funzioni

- Programmi automatici: 20
- N° funzioni: 9

Altre funzioni



Comandi

- Display: Large LCD
- Regolazione comandi: Manopole
- N° manopole: 2
- Colore manopole: Effetto inox

Opzioni

- Programmatore Tempo: Elettronico
- Opzioni di programmazione tempo: Partenza programmata e fine cottura con spegnimento automatico
- Contaminuti
- Allarme acustico di fine cottura
- Opzione Limitatore di Potenza
- Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini
- Impostazioni: Keep warm, ECO-light
- Modalità showroom
- Pre-riscaldamento rapido

Caratteristiche Tecniche

- Regolazione della temperatura: Elettronica
- Temperatura minima: 30 °C
- Temperatura massima: 280 °C
- Materiale della cavità: Smalto Ever Clean
- N° di ripiani: 5
- Tipo di ripiani: Telai in metallo
- Ventola: Singola
- N° di luci: 1
- Tipo di Luce: Alogene
- Potenza luce: 40 W
- Accensione luce all'apertura porta
- Apertura porta: A ribalta
- Porta: Fredda
- Porta interna tuttovetro
- Vetro interno removibile
- N° vetri porta totale: 4



- N° vetri porta termoriflettenti: 3
- Soft Close: Sì
- Termostato di sicurezza
- Interruzione resistenze all'apertura della porta
- Sistema di raffreddamento: Tangenziale
- Condotta di Raffreddamento: Doppio
- Riduzione Velocità Sistema di Raffreddamento
- Blocco Porta in Pirolisi

Prestazioni / Etichetta Energetica

- Volume netto della cavità: 70 l
- Volume lordo della cavità: 79 l

Dotazione Accessori Inclusi

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

Collegamento Elettrico

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

Funzioni prodotto



Opzioni prodotto

- **GT1T-2** - Guide telescopiche ad estrazione totale su 1 livello
- **GT1P-2** - Guide telescopiche ad estrazione parziale su 1 livello
- **BVG** - Bacinella in vetro + griglia
- **BN620-1** - Bacinella smaltata, profondità 20 mm
- **BN640** - Bacinella smaltata, profondità 40 mm
- **BNP608T** - Bacinella teflonata profonda 8 mm
- **MDB** - Maniglia doppia per bacinella
- **PIR2** - Pirofila + coperchio
- **PPR2** - Piastra per pizza
- **PRTX** - Pietra refrattaria con manici
- **PALPZ** - Paletta pizza
- **PR3845X** - Profilo inox
- **SFLK1** - Child Lock

Versioni

- **SFP6402TVN** - Vetro nero

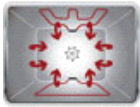


Funzioni



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.



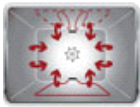
Ventola + resistenza circolare (cottura a ventilazione forzata o ventilata):

la combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del forno) consente la cottura di cibi diversi su più piani, purché necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura una istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Sarà possibile, per esempio, cucinare contemporaneamente pesce, verdure e biscotti senza alcuna mescolanza di odori e sapori.



Ventola + resistenza circolare + resistenza cielo + resistenza suola (cottura turboventilata):

la combinazione della cottura ventilata con la cottura tradizionale consente di cucinare con estrema rapidità ed efficacia cibi diversi su più piani, senza trasmissioni di odori o sapori. Ideale per cibi di grandi volumi che richiedono cotture intense.



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.



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.



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 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.

Pirolisi:

 impostando questa funzione il forno raggiunge temperature che arrivano fino a 500°C, distruggendo tutto lo sporco grasso che si forma sulle pareti interne. Funzione regolabile dall'utente da 2 a 3 ore in base al livello di sporco.

Pirolisi Eco:

 impostando questa funzione il forno esegue un ciclo di pirolisi a 500°C per un tempo di due ore (durata non modificabile). Da utilizzarsi per la pulizia di cavità non eccessivamente sporche.

