

SF6905P1





Categoria 60 cm **Famiglia** Forno Alimentazione Elettrico Fonte di calore Elettrico

Metodo di Cottura Termoventilato Sistema di pulizia Vapor Clean **Codice EAN** 8017709241551



Estetica

Estetica Victoria Porta Con pannello Colore Panna Maniglia Victoria Colore maniglia Effetto inox Design **Bombato** Materiale Materiale Verniciato Logo **Applicato** Victoria Tipo vetro Clear1 Manopole Effetto inox Colore manopole

Colore serigrafia Nero Tipo serigrafia Simboli

Comandi

Manopole N° manopole 3 Regolazione comandi

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura 8

Funzioni cottura tradizionali Statico

Ventilato

Termo-ventilato

Turbo

Eco

Grill largo

Grill largo ventilato

Base

Funzioni pulizia



Vapor clean



Opzioni

Opzioni di programmazione tempo

Fine cottura con spegnimento automatico Contaminuti

Sì

Sì

Caratteristiche Tecniche











50°C

250 °C

Singola

1200 W

1000 W

1700 W

2700 W

2000 W





Temperatura minima Temperatura massima

N° di ripiani Ventola

N° di luci Tipo di luce Alogene Potenza luce 40 W Accensione luce Sì

all'apertura porta

Resistenza suola -Potenza

Resistenza cielo -

Potenza

Resistenza grill -

Potenza

Resistenza grill largo -

Potenza

Resistenza circolare -

Potenza

Interruzione resistenze all'apertura della porta

Apertura porta A ribalta Porta Fredda Porta smontabile Sì Porta interna tuttovetro Sì Vetro interno removibile Sì N° vetri porta totale

> Sistema di **Tangenziale**

raffreddamento

Condotto di

Raffreddamento

Riduzione Velocità

Sistema di Raffreddamento

Dimensioni utili interno

cavità (hxlxp)

Regolazione della

temperatura

Materiale della cavità

360x460x425 mm

Doppio

Sì

Elettromeccanico

Smalto Ever Clean

Prestazioni / Etichetta Energetica

Α

1





Classe di efficienza

energetica

Volume netto della 70 I cavità

Consumo di energia per 1.15 KWh

ciclo in convezione naturale

Consumo di energia per 4.14 MJ

ciclo in convezione naturale

Consumo di energia per 2.88 MJ ciclo in convezione

forzata

Consumo di energia per 0.80 KWh

ciclo in convezione

Numero di cavità Indice di efficienza

energetica

95,2 %

Dotazione Accessori Inclusi

Griglia con stop

Griglia inserto bacinella 1



Bacinella smaltata (40 1 mm)

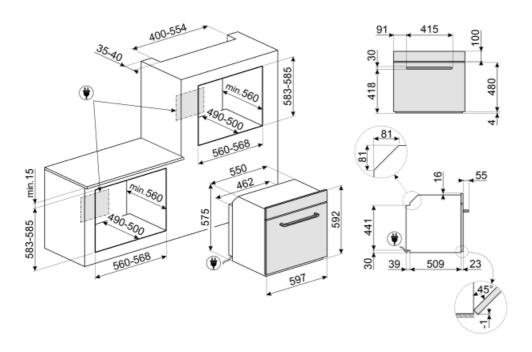
Collegamento Elettrico

Tensione 220-240 V

Corrente 13 A Dati nominali di 3000 W

collegamento elettrico

Frequenza Lunghezza cavo di alimentazione 50/60 Hz 150 cm





Accessori non inclusi

GTP



Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



PRTX

PALPZ

Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.

Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e

Perfetta per infornare e servire pizza,

pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il

comoda da utilizzare e da riporre.

controllo della cottura.



PR3845X

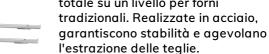
Acciaio inox antimpronta. Accessorio utilizzato per coprire la sezione di mobile in caso di installazione a colonna di due o più forni.



BN620-1

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.





GTT Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio,





Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.



Prodotti alternativi



SF6905X1 Acciaio Inox



SF6905NO1 Nero



SF6905N1 Nero



SF6905B1 Bianco



Glossario simboli



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.



Elettrico



Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 ° C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura



Porta Fresh Touch: Nei forni con porta Fresh Touch la temperatura esterna rimane inferiore a 50°C, garantendo sicurezza contro scottature e preservando i fianchi dei mobili dal surriscaldamento.



Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale pasta al forno, biscotti, arrosti e crostate.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.





ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura



Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.



Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.



Turbo: il calore proviene da 3 direzioni: sopra, sotto e dal retro del forno La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.



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.



Grill basculante: La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.



Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.



Indica il volume utile della cavità del forno.