

SF855PO

Estetica coloniale

EAN13: 8017709185466

Famiglia: Forno

Estetica::: Coloniale

Alimentazione: Elettrico

Categoria: 60 cm

Metodo di Cottura: Termoventilato

Colore::: Panna

Sistema di pulizia: Vapor Clean

Classe di efficienza energetica: A



TIPOLOGIA



- Metodo di Cottura: Termoventilato

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

ESTETICA

- Estetica::: Coloniale
- Finitura componenti: Ottone antico
- Tipo vetro: Clear1
- Maniglia: Coloniale

- Colore::: Panna
- Materiale: Materiale Verniciato
- Porta: Con pannello
- Colore maniglia: Ottone antico

COMANDI

- N° manopole: 2
- Manopole: Coloniale
- Colore tasti: Ottonato

- Regolazione comandi: Manopole
- Colore manopole: Ottone

PROGRAMMI / FUNZIONI

Funzioni cottura tradizionali



Funzioni pulizia



- N° funzioni di cottura: 9

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
- Ventola: Singola
- Tipo di Luce: Alogene
- Potenza luce: 40 W
- Porta: Fresh Touch
- Porta interna tuttovetro: Sì
- N° vetri porta totale: 3
- Sistema di raffreddamento: Tangenziale
- Resistenza suola - Potenza: 1200 W
- Resistenza grill - Potenza: 1700 W
- Resistenza circolare - Potenza: 2000 W

- Controllo forno: Elettromeccanico
- Regolazione della temperatura: Elettromeccanico
- Temperatura massima: 250 °C
- N° di ripiani: 5
- Grill basculante: Sì
- N° di luci: 2
- Sistema di pulizia: Vapor Clean
- Accensione luce all'apertura porta: Sì
- Porta smontabile: Sì
- Vetro interno removibile: Sì
- Termostato di sicurezza: Sì
- Interruzione resistenze all'apertura della porta: Sì
- Resistenza cielo - Potenza: 1000 W
- Resistenza grill largo - Potenza: 2700 W
- Dimensioni utili interno cavità (hxlxp): 360x460x425 mm

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 Hz

INFORMAZIONI LOGISTICHE

- Peso netto: 39.700 kg

DOTAZIONE ACCESSORI INCLUSI

- Griglia con stop e fermi: 1
- Bacinella smaltata (20 mm): 1
- Guide Telescopiche ad Estrazione Totale: 2
- Griglia inserto bacinella: 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**
- 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**
- 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**
- Set di pannelli catalitici, 5 livelli, 2 lampade: **PC68-1**
- Pietra pizza rettangolare senza manici. Dimensioni: L42 x H1,8 x P37,5 cm. : **PPR2**
- 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.



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.



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



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.



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.



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.



Interno porta tuttvetro: 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.



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.



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.



Indica il volume utile della cavità del forno.

