

A3-81

EAN13: 8017709245269

Famiglia: Cucina
 Categoria cucina: 120x60 cm
 Estetica :: Opera
 Colore :: Inox
 Tipo pianale: Gas
 Tipo forno principale: Termoventilato
 Tipo forno secondario: Statico
 Classe efficienza energetica: A
 Classe di efficienza energetica, seconda cavità: B



TIPOLOGIA

- Famiglia: Cucina
- Alimentazione: Gas
- Fonte di calore seconda cavità: Elettrico
- Tipo forno principale: Termoventilato
- Categoria cucina: 120x60 cm
- Fonte di calore: Elettrico
- Tipo pianale: Gas
- Tipo forno secondario: Statico

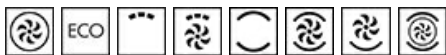
ESTETICA



- Colore :: Inox
- Porta: Con 2 fasce orizzontali
- Colore maniglia: Inox spazzolato
- Colore pianale: Inox
- Finitura pannello comandi: acciaio antimpronta
- N° manopole: 11
- Display: Touch
- Vano: Cassetto
- Design: Speciale
- Estetica :: Opera
- Materiale: Inox
- Maniglia: Smeg Classica
- Alzatina: Sì
- Tipo griglie: Ghisa
- Manopole: Smeg Classica
- Colore manopole: Acciaio
- Tipo vetro: eclipse
- Carrello scorrevole: Sì

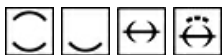
PROGRAMMI / FUNZIONI

Funzioni cottura tradizionali



PROGRAMMI / FUNZIONI FORNO SECONDARIO

Funzioni cottura tradizionali seconda cavità



- N° funzioni di cottura seconda cavità: 4

OPZIONI FORNO PRINCIPALE

- Programmatore Tempo: Sì
- Temperatura minima: 50 °C
- Allarme acustico di fine cottura: Sì
- Temperatura massima: 250 °C

OPZIONI FORNO SECONDARIO

- Temperatura minima: 50 °C
- Temperatura massima: 220 °C

CARATTERISTICHE TECNICHE PIANALE



- Posizione 2° zona: Posteriore sinistra
- Posizione 4° zona: Posteriore centrale
- Posizione 6° zona: Posteriore destra
- Tipologia 1° zona: Gas - Ultrarapido (dual)
- Tipologia 3° zona: Gas - Ausiliario
- Tipologia 5° zona: Gas - Ausiliario
- Numero totale di zone di cottura: 6
- Posizione 1° zona: Anteriore sinistra
- Posizione 3° zona: Anteriore centrale
- Posizione 5° zona: Anteriore destra
- Posizione 7° zona: Centrale
- Tipologia 2° zona: Gas - Semirapido
- Tipologia 4° zona: Gas - Rapido
- Tipologia 6° zona: Gas - Pesciera

- Tipologia 7° zona: BBQ
- Potenza 2° zona: 1.80 kW
- Potenza 4° zona: 3.00 kW
- Potenza 6° zona: 1.90 kW
- Tipo bruciatori gas: Standard
- Cappellotti bruciatori gas: Smaltati nero opaco
- Potenza 1° zona: 4.20 kW
- Potenza 3° zona: 1.00 kW
- Potenza 5° zona: 1.00 kW
- Potenza 7° zona: 1.60 (BBQ) kW
- Accensione gas su manopole: Sì
- Valvolatura di sicurezza: Sì

CARATTERISTICHE TECNICHE FORNO PRINCIPALE



- Materiale della cavità: Smalto Ever Clean
- Tipo ripiani: Telai
- Tipo di luci: Incandescenza
- N° di ventole: 1
- Accensione luce all'apertura porta: Sì
- Porta smontabile: Sì
- N° vetri porta termoriflettenti: 2
- Sistema di raffreddamento: Tangenziale
- Resistenza grill - Potenza: 2800 W
- Resistenza grill largo - Potenza: 3850 W
- Resistenza suola - Potenza: 1750 W
- Resistenza circolare - Potenza: 2500 W
- Volume netto della cavità: 77 l
- Volume lordo della prima cavità: 90 l
- N° di ripiani: 4
- N° di luci: 2
- Potenza luce: 25 W
- Opzioni di programmazione tempo cottura: Inizio e fine
- Apertura porta: A ribalta
- N°vetri porta forno: 3
- Termostato di sicurezza: Sì
- Tipo grill: Elettrico
- Dimensioni utili interno cavità (hxlxp): 305X613X405 mm
- Regolazione della temperatura: Elettromeccanica
- Resistenza cielo - Potenza: 1050 W

CARATTERISTICHE TECNICHE FORNO SECONDARIO



- Materiale della cavità: Smalto Ever Clean
- Tipo ripiani: Telai
- N° di luci: 1
- Potenza luce: 25 W
- Apertura porta: A ribalta
- N°vetri porta forno: 3
- Termostato di sicurezza: Sì
- Tipo grill: Elettrico
- Dimensioni utili interno cavità (hxlxp): 315x300x415 mm
- Resistenza suola - Potenza: 750 W
- Volume netto, seconda cavità: 40 l
- Volume lordo della seconda cavità: 42 l
- N° di ripiani: 4
- Volta Mobile: Sì
- Tipo di luci: Incandescenza
- Accensione luce all'apertura porta: Sì
- Porta smontabile: Sì
- N° vetri porta termoriflettenti: 2
- Sistema di raffreddamento: Tangenziale
- Resistenza grill - Potenza: 1400 W
- Resistenza grill largo - Potenza: 2050 W
- Regolazione della temperatura: Elettromeccanica
- Resistenza cielo - Potenza: 650 W

PRESTAZIONI / ETICHETTA ENERGETICA



- Consumo di energia per ciclo in convezione forzata: 0.83 kWh
- Consumo di energia per ciclo in convezione naturale: 1.21 kWh

- Classe efficienza energetica: A
- Consumo di energia per ciclo in convezione forzata: 2.99 MJ
- Consumo di energia per ciclo in convezione naturale: 4.36 MJ

PRESTAZIONI / ETICHETTA ENERGETICA - SECONDA CAVITÀ



- Consumo di energia per ciclo in convezione naturale, seconda cavità: 0.87 kWh

- Classe di efficienza energetica, seconda cavità: B
- Consumo di energia per ciclo in convezione naturale, seconda cavità: 3.13 MJ

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Dati nominali di collegamento elettrico: 6800 W
- Tensione: 220-240 V
- Frequenza: 50/60 Hz
- Corrente: 30 A
- Tensione 2 (V): 380-415 V

COLLEGAMENTO GAS

- Tipo di gas: G20 Gas naturale
- Dati nominali di collegamento gas: 12700 W

INFORMAZIONI LOGISTICHE

- Dimensioni del prodotto HxLxP (mm): 900x1200x600 mm

DOTAZIONE ACCESSORI INCLUSI

- Altri ugelli gas inclusi: G30 Gas Liquido GPL

DOTAZIONE ACCESSORI FORNO PRINCIPALE E PIANALE

- Bacinella tuttoforno: 2
- Griglia forno con stop lusso: 2

DOTAZIONE ACCESSORI FORNO SECONDARIO

- Bacinella tuttoforno: 1
- Griglia forno con stop e fermi: 1
- Griglia inserto bacinella: 1

ACCESSORI OPZIONALI

- Guide telescopiche ad estrazione totale su 2 livelli e parziale sul livello inferiore. Lunghezza 369 mm 2 guide estrazione totale 431 mm, 1 guida estrazione semplice 177 mm, Materiale: acciaio AISI 430 lucido: **GTA-6**
- Pietra pizza rettangolare senza manici. Dimensioni: L42 x H1,8 x P37,5 cm. : **PPR2**
- Child lock: **SFLK1**
- Schienale acciaio 120x75 cm per cucine Opera A3-8: **KIT1A3-8**
- Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C: **SMOLD**
- 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**
- Teppanyaki inox: **TPKX**
- Kit zoccolo acciaio inox, 120 cm, per cucine Opera A3-7 e A4: **KIT2A3-2**



A

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

B

B: Indica la Classe energetica dell'elettrodomestico.



Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.



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



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.



Girarrosto + resistenza grill centrale: indica la possibilità di utilizzare il girarrosto in combinazione con il centrale.



Ventola + resistenza grill centrale: questa funzione, tramite l'azione combinata della ventola e del calore del solo elemento centrale è ideale per cotture e gratinature rapide di piccole quantità di cibo (in special modo carni), unendo i vantaggi dietetici del grill alla uniformità di cottura del ventilato.



Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.



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



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.



Volta Mobile: La Volta Mobile è un'esclusiva soluzione che protegge la parte superiore della cavità del forno e raccoglie lo sporco che su di essa si accumula. Comodamente estraibile per una pratica pulizia, può essere lavata anche in lavastoviglie.



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



Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.



Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Indica il volume utile della cavità del forno.

