SF6381X novedad

clásica

Horno, 60cm, Eléctrico, Ventilado, 6 funciones, Estetica Clásica, Inox anti-huellas, Clasificación energética A

Opción

- Opción de programación tiempo cocción: Final cocción
- Alarma acústica final cocción
- Cuentaminutos
- Temperatura mínima: 50 °C
- Temperatura máxima: 250 °C

Características técnicas

- Material de la cuba: Esmalte Ever Clean
- Volume neto: 72 l
- Volúmen bruto: 79 l
- Nº de soporte de bandeja: 5
- Tipo de soportes: Laterales metál
- N° de luces: 1
- Tipo de Luces: Halógena
- Potencia de luz: 40 W
- Interior puerta todo cristal
- Cristal interior desmontable
- Sistema de refrigeración: Tangencial
- Puerta: Temperatura controlada

Dotación Accesorios Incluidos

- Bandeja con tope posterior: 1
- Bandeja esmaltada profunda (40 mm): 1

Conexión Eléctrica

- Voltage (V): 220-240 V
- Consumo nominal conexión eléctrica (W): 3000 W
- Intensidad (A): 13 A
- Frecuencia (Hz): 50/60 Hz

Funciones

SMEG España
Hidraúlica, 4
P. I. Ferrería
08110 Montcada I Reixac (Barcelona)
Tel.: +34 93 56 50 250
Fax : +34 93 56 44 310

SF6381X

clásica

ventilado
60 cm
inox
clase energética A
eléctrico
multifunción

A:
Estos símbolos indican el consumo energético.

Antihuellas:
El especial tratamiento anti-huellas de el acero inoxidable previene la formación de halos o huellas digitales en la superficie y ayuda a realzar el brillo.

5 niveles de cocción:
El horno con Maxi Volumen (72 lt) ofrece 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, garantizanado una reducción del consumo.

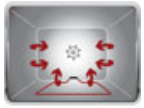
79 litros:
Indica el volumen interno del horno

Interior de la puerta:
La puerta del horno con el vidrio interior extraíble que facilita la operación de limpieza y una higiene muy profunda.

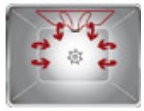
Fresh Touch:
En hornos con puerta Fresh Touch la temperatura exterior se mantiene por debajo de 50 ° C, lo que garantiza la seguridad de las quemaduras y la preservación de los laterales de los muebles del sobrecalentamiento.

Resistencia inferior+resistencia superior:
ideal para cualquier tipo de alimento

Resistencia Grill:
ayuda a un dorado perfecto del alimento

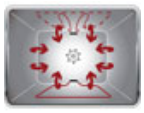


Ventilador+resistencia inferior (cocción delicada):
la combinación de las 2 funciones completa una cocción más veloz.



Ventilador+resistencia Grill:
El aire producido por el ventilador, dispersa el calor producido por el grill, ayudando a un dorado perfecto.

Ventilador + resistencia superior:
El funcionamiento del ventilador, junto a la cocción tradicional, asegura cocciones homogéneas en recetas complejas. Ideal para galletas y tartas, permite realizar también varias cocciones simultáneamente.



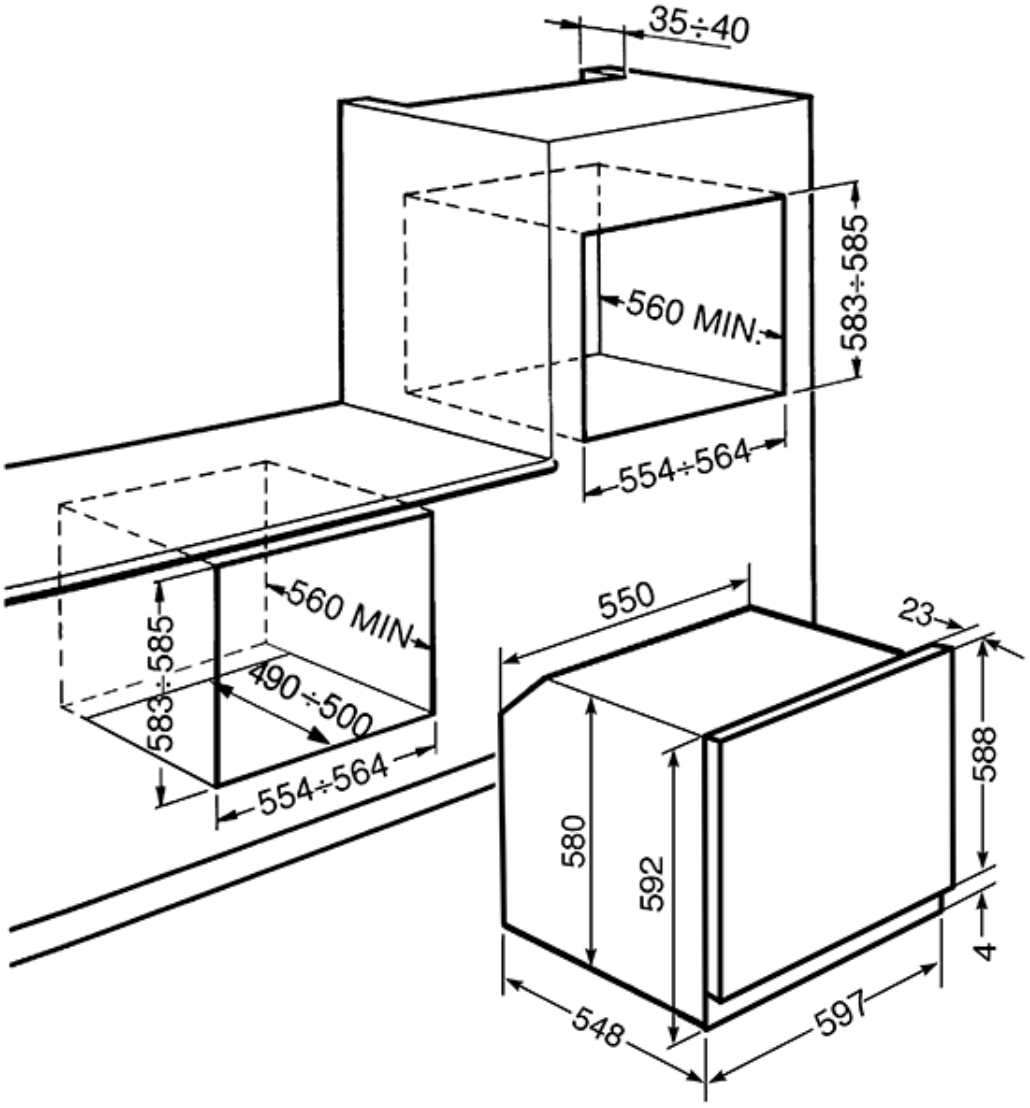
Ventilador + Resistencia inferior + Resistencia grill:
la combinación entre el grill y la resistencia inferior más el ventilador (. En el mod ventilada) es particularmente adecuada para la cocción de pequeñas cantidades de alimentos, bajo consumo de energía

SMEG España
Hidraúlica, 4
P. I. Ferrería
08110 Montcada I Reixac (Barcelona)
Tel.: +34 93 56 50 250
Fax : +34 93 56 44 310

SF6381X

clásica

ventilado
60 cm
inox
clase energética A
eléctrico
multifunción



SMEG España
Hidraúlica, 4
P. I. Ferrería
08110 Montcada I Reixac (Barcelona)
Tel.: +34 93 56 50 250
Fax : +34 93 56 44 310