

SFP125

linéa

SMEG ELITE

Four électronique multifonction, pyrolyse,
porte froide, 60 cm, inox / verre,
chaleur tournante
Classe énergétique A

EAN13: 8017709171018

20% d'énergie en moins par rapport à la Classe A



11 fonctions (dont 2 de nettoyage pyrolyse)

Manettes de commande rétro-éclairées

Programmeur électronique : départ et
fin de cuisson avec signal sonore
(le four s'arrête automatiquement)

Afficheur digital LCD indiquant
programmation, heure, température
et fonctions animées

Contrôle électronique de température

Température min 30° - maxi 280°

Fonction de cuisson ECO consommation
réduite, **chaleur tournante turbo**

Gril, Tournebroche et Levage

Menu programmes supplémentaires :
mode Expo, puissance Eco (inférieure à 2,3 kW),
verrouillage commandes (**sécurité enfants**)

Nettoyage pyrolyse Eco 1h30

Cycle Pyrolyse réglable de 1h30 à 3 h

Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse

Porte intérieure plein verre démontable

Voûte mobile

Email « Ever Clean » de couleur grise

Volume net 72 litres, brut 79 litres

Supports latéraux en métal

5 niveaux de cuisson

Double éclairage halogène

Porte froide quatre vitres

Ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale: 3,00 kW

Puissance gril: 2,70 kW



QUELFOUR.COM

Consommation d'énergie en convection forcée: 0,79 kWh

Consommation d'énergie en convection naturelle: 0,95 kWh

Accessoires:

1 kit rails télescopiques à sortie partielle

1 lèchefrite (profondeur 40 mm)

1 lèchefrite (profondeur 40 mm) avec grille intégrée

1 tournebroche

2 grilles

Fonctions



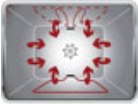
Options

- **GT1T-1** - Rails télescopiques à sortie totale
- **BVG** - Lèchefrite en verre avec grille chromée intégrée
- **PALPZ** - Palette à pizza
- **PPR2** - Pierre à pizza rectangulaire
- **PRTX** - Pierre à pizza ronde avec poignées

Versions

- **SFP125S** - Gris miroir

QUELFOUR.COM


Résistances gril ou sole + turbine (cuisson eco):

Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.


Résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle):

La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.


Gril fort avec tournebroche:

Gril fort avec tournebroche.


Turbine + Résistances voûte + sole chaleur brassée:

Le fonctionnement de la turbine unie à la cuisson traditionnelle assurent des cuissons homogènes même pour des recettes compliquées. Idéale pour biscuits et tartes cuits en même temps sur plusieurs niveaux.


Turbine + Résistances gril large (gril fort ventilé):

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.


Turbine + Résistances circulaire + voûte + sole (cuisson turboventilée):

Cuisson ventilée + cuisson traditionnelle pour cuisiner très rapidement des aliments différents sur plusieurs niveaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts. Idéale pour les aliments demandant une cuisson forte.


Turbine + Résistances sole (cuisson délicate):

Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour stériliser ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur supplémentaire modérée. Idéale pour tout type d'aliment.


Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):

Pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.


Levage:

La chaleur provenant de la voûte permet de faire lever tout type de pâte, garantissant ainsi un résultat optimal en peu de temps.

Nettoyage par pyrolyse:

En choisissant cette fonction, on obtient un nettoyage très performant de l'enceinte intérieure du four surtout après une cuisson très élaborée. Le nettoyage est programmé automatiquement en fonction ECO avec durée de 1h30. Pour un nettoyage plus important selon le degré de salissure de l'enceinte, il est possible de programmer une durée plus longue de 1h30 jusqu'à 3 heures. Chacun y trouvera le temps le mieux correspondant à la nécessité.


Nettoyage par pyrolyse:

En choisissant cette fonction, on obtient un nettoyage très performant de l'enceinte intérieure du four surtout après une cuisson très élaborée. Le nettoyage peut être programmé en fonction ECO avec durée de 1h30. Pour un nettoyage plus important selon le degré de salissure de l'enceinte, il est possible de programmer une durée plus longue de 1h30 jusqu'à 3 heures par paliers de 1 minute. Chacun y trouvera le temps le mieux correspondant à la nécessité.



**Grand volume 72 litres nets:**

La cavité de 72 litres nets, 79 bruts permet d'améliorer d'importantes applications fonctionnelles. Ces fours sont dotés de 5 niveaux de cuisson pour une plus grande flexibilité d'utilisation et pour préparer plusieurs plats en même temps.

**Porte froide:**

La porte froide ventilée à 4 vitres assure pendant le cycle de nettoyage à pyrolyse, une protection parfaite contre le risque de brûlures, grâce à des températures basses sur le verre extérieur.

QUELFOUR.COM

