

## SFP750AOPZ

### cortina

Horno termovetilado 60 cm

Pirólítico

Estética cortina, antracita

N.º de funciones: 10

Sistema de limpieza: Pirólítico

Estética: Cortina

Color: Antracita

Clase de eficiencia energética: A

EAN13: 8017709218966

### Programas/Funciones

- Inferior + ventilador: Sí
- Inferior + superior + ventilador: Sí
- Inferior + superior: Sí
- Circular + Ventilador: Sí
- Turbo (circular + inferior + superior + ventilador): Sí
- Eco: Sí
- Grill ancho + ventilador: Sí
- Grill ancho: Sí
- Asador + grill: Sí
- Funciones limpieza: Pirólisis

### Mandos

- Pantalla/Reloj: Analógico
- Acabado componentes: Latón envejecido

### Opciones

- Opción de programación tiempo cocción: Inicio programado y fin de cocción
- Alarma acústica de fin de cocción: Sí

Cuentaminutos: Sí

- Precalentamiento rápido: Sí
- Temperatura mínima: 50 °C
- Temperatura máxima: 280 °C

### Características técnicas

- Material de la cavidad: Esmalte Ever Clean
- Volumen neto: 72 l
- Volumen bruto: 79 l
- N.º de estantes: 5
- Tipo de estantes: Bastidores de metal
- Volta Mobile: Sí
- N.º de luces: 2
- Tipo de Luz: Halógenas
- Potencia luz: 40 W
- Encendido de la luz al abrir la puerta: Sí
- Puerta interna de vidrio: Sí
- Vidrio interno removible: Sí
- Interrupción de resistencias al abrir la puerta: Sí
- Sistema de enfriamiento: Tangencial
- Puerta: Fría

### Equipo accesorios incluidos



- Rejilla inserción bandeja: 1
- Rejilla con stop posterior: 2
- Bandeja esmaltada profunda (40 mm): 2
- Guías telescópicas de extracción total: 2
- Asador: 1

#### Conexión eléctrica

- Tensión: 220-240 V
- Datos nominales de conexión eléctrica: 3000 W
- Corriente: 13 A
- Frecuencia: 50/60 Hz

#### Disponible también

- Otros colores disponibles: Blanco

## Funciones



## Versiones

- **S45MA** - Antracita



**A** A:  
Estos símbolos indican el consumo energético.



**79 litros:**

Indica el volumen interno del horno



**Control electrónico:**

El control electrónico logra mejorar las temperaturas y asegurar la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta característica hace que las recetas aún más sensibles a los cambios de temperaturas



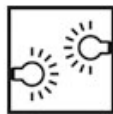
**Calentamiento rápido:**

El calentamiento rápido es una opción que le permite llegar en pocos minutos (en algunos hornos sólo 6 minutos, en otro 9) la temperatura programada para una mayor rapidez en la preparación de alimentos.



**Ever Clean:**

El esmalte siempre Ever Clean con que es trata la cavidad del horno reduce la adherencia de las grasas para cocinar. Es un esmalte pirolítico particular y antiácido que, además de ser gratamente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno



**2 lámpara halógenas:**

La presencia de dos lámparas halógenas dispuestos asimétricamente hace aún más brillante el espacio interior, eliminando rincones oscuros.



**Superficie completamente lisa:**

El interior de la puerta de cristal tiene una superficie completamente lisa y sin tornillos, que facilita la eliminación de la suciedad y de limpieza hace que sea más práctico.



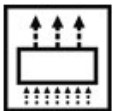
**4 vidrios:**

Cantidad de vidrios montados en la puerta del horno, que dependiendo si son pirolíticos o multifunción se montan 3 o 4 vidrios.



**Interior de la puerta:**

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



**Enfriamiento tangencial:**

Un innovador sistema de enfriamiento tangencial, permite mantener una puerta a temperatura controlada durante la cocción. Además de las indudables ventajas en términos de seguridad, este sistema permite proteger los muebles a los que el horno esta encastrado, evitando recalentamientos.



**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.



**Guías telescópicas:**

Las guías telescópicas, de fácil montaje e intercambiables, le permitirán extraer las bandejas del horno con una mayor comodidad. Esto garantiza la máxima seguridad durante la verificación y extracción de la cocción de alimentos, evitando introducir la man



### **Función pizza:**

Algunos modelos cuentan con una función específica para cocinar la pizza. La piedra especial para hornear colocada sobre la resistencia inferior de la cuba del horno le permite cocinar la pizza de forma homogénea en tan sólo 3-4 minutos (5 si con con relleno especial)

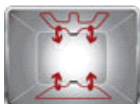


**P Pirólisis:**  
ajuste de esta función, el horno alcanza temperaturas de hasta 500 ° C, destruyendo toda la grasa que se forma en las paredes interiores.



### **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



### **Resistencia inferior+resistencia superior:**

ideal para cualquier tipo de alimento



### **Resistencia Grill:**

ayuda a un dorado perfecto del alimento



### **Ventilador+resistencia circular+resistencia superior+resistencia:**

Combinación de cocción ventilada y cocción tradicional con una cocción rápida y eficaz del alimento



### **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 circular (cocción ventilada):**

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular permite la cocción de alimentos diferentes sobre varias alturas, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente asegura un instantáneo y uniforme reparto del calor. Será posible, por ejemplo, cocinar al mismo tiempo pescados, verduras y galletas sin mezcla de olores ni sabores.