

## CB51GV

Categoria cucina  
N° di cavità soggette energy label  
Tipo pianale  
Tipo forno principale  
Codice EAN

60x50 cm  
1  
Gas  
Gas ventilato  
8017709169282



## Estetica

Estetica	Mista	Colore manopole	Bianco
Serie	Concerto	N° manopole	7
Colore	Bianco	Colore serigrafia	Nero
Design	Standard	Maniglia	Smeg Tondino
Porta	Tuttovetro	Colore maniglia	Inox spazzolato
Coperchio	Vetro bianco con due profili	Tipo vetro	Bianco
Tipo griglie	Piattina opaca	Piedini	Nero
Finitura pannello comandi	Lamiera colorata	Logo	Serigrafato
Manopole	Bianca Smeg	Posizione logo	Porta forno

## Programmi / Funzioni

### Altre funzioni



Scongelamento a tempo

## Caratteristiche tecniche pianale

**Numero totale di zone di cottura** 4

Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Posteriore destra - Gas - Semirapido - 1.60 (BBQ) kW

Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.80 kW

Anteriore sinistra - Gas - Rapido - 1.85 kW - Booster 2.50 kW

**Tipo bruciatori gas** Standard

**Valvolatura di sicurezza** Sì

Accensione gas su manopole	Sì	Cappellotti bruciatori gas	Smaltati nero opaco
----------------------------	----	----------------------------	---------------------

## Caratteristiche tecniche forno principale



N° di luci	1	Porta interna tuttovetro	Sì
Volume lordo della prima cavità	62 l	Vetro interno removibile	Sì
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	N°vetri porta forno	2
N° di ripiani	4	N° vetri porta termoriflettenti	1
Tipo ripiani	Guide imbutite	Termostato di sicurezza	Sì
Tipo di luci	Incandescenza	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	316x444x425 mm
Potenza luce	25 W	Regolazione della temperatura	Meccanica
Opzioni di programmazione tempo cottura	Contaminuti	Resistenza grill - Potenza	1800 W
Porta smontabile	Sì	Tipo grill	Elettrico

## Opzioni forno principale

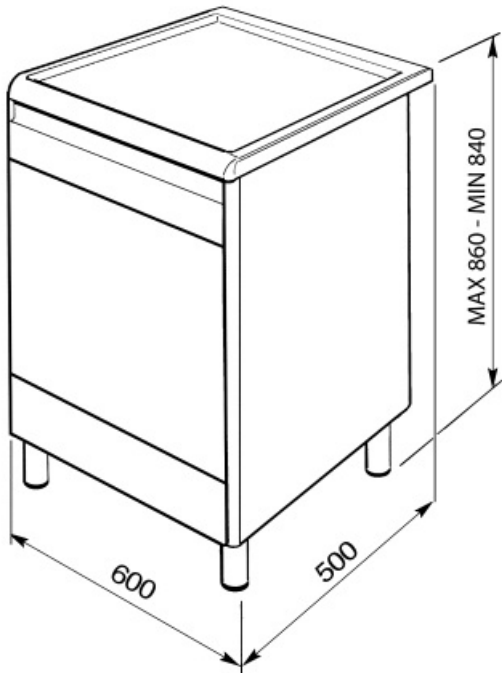
Allarme acustico di fine cottura	Sì	Temperatura massima	275 °C
Temperatura minima	150 °C		

## Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia per moka	1	Bacinella tuttoforno	1
Griglia forno supporto bacinella con stop	1		

## Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	2100 W	Frequenza	50/60 Hz
Corrente	10 A	Lunghezza cavo di alimentazione	115 cm
Tensione	220-240 V	Morsettiera	3 poli



---

## Accessori non inclusi

---



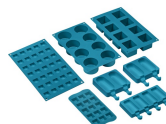
**SFLK1**  
Child lock



**GTT**  
Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.










**GTP**  
Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



**SMOLD**  
Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C

## Glossario simboli

-  Scongellamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.
-  Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 °C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura.
-  Interno porta tuttovetro: 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.
-  4 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  Porta doppio vetro: Porta doppio vetro
-  Forno a gas ventilato: Alcuni modelli di forni prevedono l'opzione gas ventilato che permette di cuocere insieme cibi diversi su più ripiani, senza mescolanza di odori. Assicura inoltre maggiore uniformità di cottura, temperature più costanti e tempi di preparazione ridotti, per prestazioni ancora più efficienti.
-  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.