

B91GMX2

Categoría cocina

N° de hornos con etiqueta energética.

Cavity heat source Tipo de encimera

Tipo de horno principal

Sistema de limpieza horno principal

Código EAN

Clase de eficiencia energética del modelo

90x60 cm

1

Eléctrica Gas

Termoventilado Vapor Clean 8017709329174

Α



Estética







Escuadrado

Acabado panel de acero anti-huellas

mandos

Estética Clásica

Montado en acero Logo Acero inoxidable Color Banda bajo el horno

Posición logo

Acabado Satinado Sí Trasera

Serie Master

Acero inoxidable Color Encimera Tipo de rejillas Hierro fundido

Tipo de regulación

mandos

Mandos Smeg Master Black

Color mandos Negro N.º de mandos 9 Color serigrafía Negro

Puerta Con 2 bandas horizontales

Mandos

Tipo de vidrio Negro

Tirador Smeg Clásica

Color maneta Inox Compartimento Solapa Pies Plata

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción

9

Funciones de cocción tradicionales

Estático

Ventilado

Termoventilado

ECO

Grill estrecho



Grill ancho

Ventilador grill(completo)



Inferior

Inferior ventilado



Otras funciones



Descongelación por tiempo

Función limpieza



Vapor Clean

Características técnicas encimera



Número total de zonas de cocción 6

Anterior izquierda - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW Posterior izquierda - Gas - AUX - 1.00 kW Anterior central - Gas - AUX - 1.00 kW Posterior central - Gas - SRD - 1.80 kW Anterior derecha - Gas - SRD - 1.80 kW Posterior derecha - Gas - RP - 3.00 kW

Tipo de quemadores de Estándar

Encendido del gas desde los mandos

Sí

Sistema de válvulas de Sí

seguridad

Tapetas quemadores de Esmaltado negro opaco

gas

Características técnicas horno principal



















Número ventiladores Volumen útil del primer 115 I compartimento de

cocción

Capacidad bruta (Lt) 129 I

horno 1

Material de la cavidad Esmalte Ever Clean

N° de estantes

Tipo de estantes Bastidores metálicos

Tipo de Luz Halógenas Potencia luz 40 W

Opciones de Temporizador + fin de

programación tiempo de cocción

cocción

Encendido de la luz al

abrir la puerta

Sistema apertura Apertura solapa

puerta

Puerta desmontable Sí Puerta interna de vidrio

Vidrio interno Sí desmontable

N.º de vidrios de puerta 3 horno

N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor Termostato de Sí seguridad

Sistema de enfriamiento Tangencial

Dimensiones útiles 371x724x418 mm

Electromecánico

1700 W

1200 W

interior cavidad (axlxp) Regulación de la

temperatura

Resistencia inferior -

Potencia

Resistencia superior -Potencia

Resistencia grill -1700 W

Potencia

Resistencia grill ancho -2900 W

Potencia

2 x 1550 W Resistencia circular -

Potencia

Tipo de grill Eléctrico



Opciones horno principal

Alarma acústica de fin

Sí

Temperatura máxima

260 °C

de cocción

Temperatura mínima

50 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla de hierro forjado 1

para wok

Rejilla para moka

1

Rejilla con tope trasero

y lateral

Bandeja profunda 20

mm

Conexión eléctrica

Datos nominales de

conexión eléctrica

3200 W

Corriente Tensión 14 A 220-240 V

Electric cable

Installed, Single phase

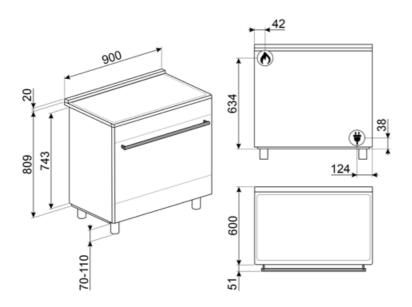
Largo del cable de

alimentación

Frecuencia Bornera 110 cm

50/60 Hz

ornera 3 poli





Accesorios Compatible

AIRFRY

Rejilla para freidora AIRFRY. Ideal para freir de forma tradicional en el horno, pero con menos calorías y menos grasa.



AIRFRY2

Air fryer tray. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.

AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



BBQ

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos suculentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.



teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BGTR9

Grill de hierro fundido para cocinas Victoria TR9 y cocina B61GMXI9



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



KITC9X9-1

Trasera, 90x75 cm, acero inoxidable, para cocinas Master y Sinfonia



KITPBX

Height reduction feet (850mm), st/steel, for Sinfonia and Master cookers (845-856mm)



PALPZ

Pala de pizza con mango plegable Ancho: 315mm Largo: 325mm



SFLK1

SMOLD



Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C



Symbols glossary



Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.



Energy efficiency class A



Instalaciíon en columna



Knobs control



Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.



Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.



Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.



Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.



Antihuellas: el tratamiento especial al que se somete el acero inoxidable evita la formación de halos y huellas digitales en la superficie y ayuda a mejorar su brillo.



Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.

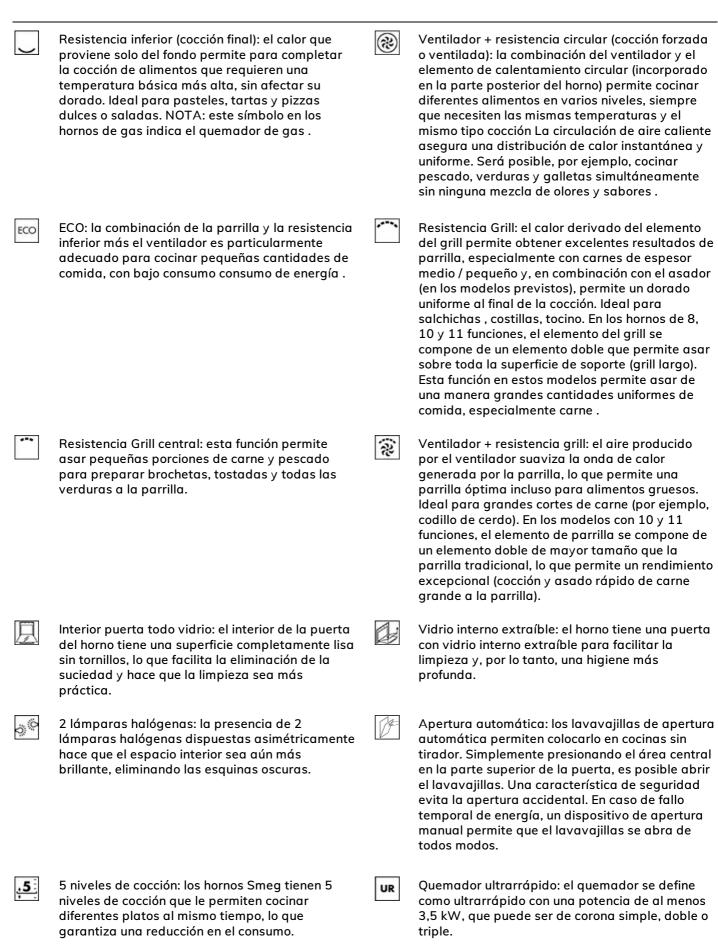


Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.









Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno