

## CX93IMBL

Rozmiar	90x60 cm
Liczba komór z etykietą energetyczną	2
Cavity heat source	Elektro
Rodzaj płyty	Indukcyjna
Typ głównego piekarnika	Termoobieg
Rodzaj drugiego piekarnika	Termoobieg
Kod EAN	8017709340636
Klasa efektywności energetycznej	A
Klasa efektywności energetycznej, drugi piekarnik	B



## Linia wzornicza



<b>Design</b>	Standard	<b>Pokręta</b>	Classica
<b>Wykończenie panelu sterowania</b>	Metal emaliowany	<b>Kolor pokręteł</b>	Stal nierdzewna
<b>Linia wzornicza</b>	Classica	<b>Liczba pokręteł</b>	8
<b>Logo</b>	Wstawiane	<b>Kolor nadruku</b>	Srebrny
<b>Kolor</b>	Czarny	<b>Wyświetlacz</b>	Dotykowy
<b>Położenie logo</b>	Panel sterowania	<b>Drzwi</b>	Z panelem
<b>Wykończenie</b>	Czarny	<b>Rodzaj szkła piekarnika</b>	Czarny
<b>Seria</b>	Concerto	<b>Uchwyt</b>	Classica
<b>Kolor płyty kuchennej</b>	Czarny	<b>Kolor uchwytu</b>	Stal nierdzewna szczotkowana
<b>Rodzaj sterowania</b>	Hybrid: Knobs + Touch	<b>Nóżki</b>	Czarny

## Programy / Funkcje

Liczba funkcji pieczenia	1
Funkcje pieczenia	





Termoobieg

## Programy/ Funkcje pomocniczy piekarnik

Funkcje pieczenia - 2 piekarnik	1
---------------------------------	---

## Programy/ Funkcje trzeci piekarnik

Liczba funkcji - trzeci piekarnik	1
Oświetlenie wnętrza - 3 piekarnik	
Grill	

## Charakterystyka techniczna - Płyta



Liczba wszystkich stref grzejnych 4

Przedni lewy - Indukcja - pojedyncza - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Tylny lewy - Indukcja - pojedyncza - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Tylny prawy - Indukcja - pojedyncza - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Przedni prawy - Indukcja - pojedyncza - 1.50 kW - Booster 2.00 kW - - Ø 18.0 cm

Prawy - Strefa dla podgrzewania

Number of Flexible zones 2

## Charakterystyka techniczna - Główny piekarnik



Liczba źródeł oświetlenia	1	Łatwy demontaż drzwi piekarnika	Tak
Liczba wentylatorów	1	W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak
Pojemność netto	61 l	Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi piekarnika	Tak
Pojemność brutto	70 l	Liczba szyb w drzwiach	3
Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean	Zimne drzwi	1
Liczba poziomów pieczenia	4	Termostat bezpieczeństwa	Tak
Rodzaj przewodnic	Prowadnice metalowe	System chłodzący	Statyczny
Rodzaj oświetlenia	Halogenowe	Wymiary wnętrza komory (wxsxg)	316x460x412 mm
Moc oświetlenia	40 W	Kontrola temperatury	Elektromechaniczna
Programator czasu gotowania	Start i Stop	Moc grzałki pierścieniowej	2000 W
Otwieranie drzwi	Na bok		

## Opcje głównego piekarnika

Timer	Tak	Minimalna temperatura	50 °C
Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia	Tak	Maksymalna temperatura	245 °C

## Charakterystyka techniczna - Pomocniczy piekarnik



Liczba wentylatorów	1	W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak
Pojemność netto - 2 piekarnik	62 l	Liczba szyb w drzwiach piekarnika	2
Pojemność brutto	69 l	Zimne drzwi	1
Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean	Termostat bezpieczeństwa	Tak
Liczba poziomów pieczenia	9	System chłodzący	Statyczny
Typ przewodnic	Prowadnice metalowe	Wymiary wnętrza komory (WxSxG)	605x275x370 mm
Otwieranie drzwi	Na bok	Kontrola temperatury	Elektromechaniczna
Łatwy demontaż drzwi piekarnika	Tak	Moc grzałki pierścieniowej	2500 W

## Opcje pomocniczego piekarnika

Minimalna temperatura	50 °C	Maksymalna temperatura	245 °C
-----------------------	-------	------------------------	--------

## Charakterystyka techniczna - Trzeci piekarnik



Pojemność netto	35 l	Liczba szyb w drzwiach piekarnika	3
Pojemność brutto - 3 piekarnik	41 l	Zimne drzwi	1
Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean	Termostat bezpieczeństwa	Tak
Liczba poziomów pieczenia	2	System chłodzący	Statyczny
Typ przewodnic	Prowadnice metalowe	Wymiary netto wnętrza komory (hxwxd)	169x440x443 mm
Otwieranie drzwi	Do dołu	Kontrola temperatury	Elektromechaniczna
Łatwy demontaż drzwi piekarnika	Tak	Moc dużego grilla	2700 W
W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak	Rodzaj grilla	Elektryczny
Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi piekarnika	Tak	Grill opuszczany	Tak

## Opcje trzeciego piekarnika

Minimalna temperatura	50 °C	Maksymalna temperatura	260 °C
-----------------------	-------	------------------------	--------

## Akcesoria w standardzie Główny piekarnik

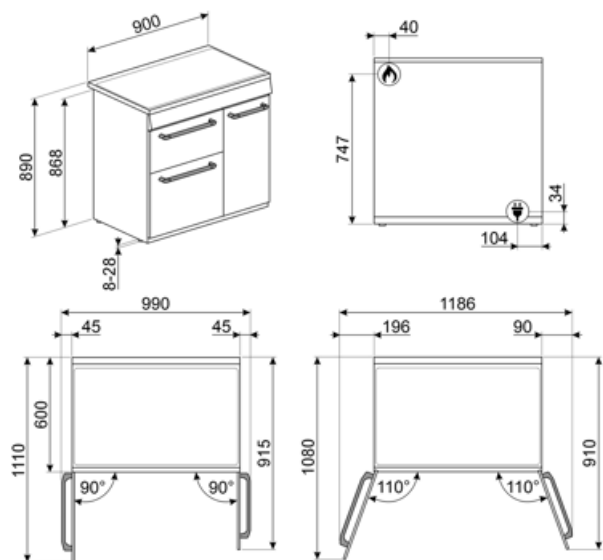
Metalowe drabinki boczne	1	Głęboka blacha emaliowana (40 mm)	1
--------------------------	---	-----------------------------------	---

## Akcesoria w standardzie Piekarnik pomocniczy

Ruszt z tylnym ogranicznikiem	3
-------------------------------	---

## Podłączenie elektryczne

Moc przyłączeniowa	15200 W	Długość przewodu zasilającego (cm)	150 cm
Natężenie prądu (A)	41 A	Dodatkowe możliwości podłączenia	Tak, dwu- i trójfazowe
Napięcie	220-240 V	Częstotliwość	50/60 Hz
Napięcie 2 (V)	380-415 V	Puszka elektroinstalacyjna	5 biegunowy
Electric cable	Tak, jednofazowy	Wtyczka	Nie



## Kompatybilne Akcesoria

### AIRFRY

Ruszt AIRFRY. Idealny do stworzenia tradycyjnego smażenia w piekarniku, ale z mniejszą ilością kalorii i tłuszczu. Pozwala szybko i prosto przyrządzić takie potrawy jak frytki, smażone warzywa i ryby, zapewniając idealne zbrązowienie i chrupkość.



### BBQ

Dwustronna płyta BBQ. Odpowiednia do odtwarzania soczystych i chrupiących potraw w piekarniku z typowym smakiem potraw z grilla. Żebrowana strona jest szczególnie odpowiednia do mięs i serów. Gładka strona do ryb, owoców morza i warzyw.



### BN640

Emaliowana taca pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość: 40 mm. Idealna do gotowania i pieczenia mięsa i ryb w sosach. Idealna również do eksperymentowania z lepszymi i bardziej chrupiącymi dodatkami do dań.



### GRM

Podstawa do kawiarki do płyt gazowych



### GTT

Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem (1 poziom). Wysuw: 433 mm. Materiał: Stal nierdzewna AISI 304, polerowana.



### KITH93

Zestaw do zwiększania wysokości (94,5-96 cm), do kuchni wolnostojącej Victoria (TR93)



### SCRP

Skrobak do płyt grzewczych, nierysujący - odpowiedni do płyt indukcyjnych i ceramicznych oraz teppanyaki



### AIRFRY2

Blacha AirFry idealnie sprawdza się do tradycyjnego smażenia w piekarniku, z mniejszą ilością kalorii i tłuszczu. Pozwala szybko i wygodnie przygotować potrawy takie jak frytki, warzywa czy ryby, zapewniając im doskonałe przyrumienienie i chrupkość.



### BN620-1

Emaliowana blacha pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość: 20 mm. Idealna do szerokiej gamy wypieków na słodko i słono.



### BNP608T

Blacha pokryta teflonem, 8 mm głębokości, do umieszczenia na ruszcie.



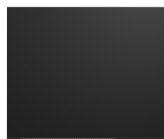
### GTP

Prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem (1 poziom)  
Wysuw: 300 mm Materiał: Stal nierdzewna AISI 304, polerowana



### KIT90N9

Płyta przeciw tłuszczowa, 90 cm, do kuchni wolnostojącej Victoria (BU93 i BM93), czarny, UK



### PALPZ

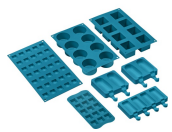
Łopata do pizzy ze składaną rączką. Wymiary (SxG): 31,5x32,5 cm. Łatwa i wygodna w użyciu i przechowywaniu. Idealna do serwowania pizzy, chleba i wyśmienitych ciast w bezpieczny i profesjonalny sposób.



### SFLK1

Blokada bezpieczeństwa





#### SMOLD

Zestaw 7 silikonowych foremek do lodów, lodowych lizaków, pralin, kostek lodu lub do porcjowania żywności. Możliwość stosowania od -60°C do +230°C



#### WOKGHU























Żeliwna podstawka do WOKA



#### STONE

Prostokątny kamień do pizzy PPR2. Idealny do pieczenia pizzy z takimi samymi wynikami jak w typowym piecu opalonym drewnem. Może być również używany do pieczenia chleba, focacci i innych przepisów, takich jak placki, flany lub herbatniki. Wymiary (SxGxW): 37,5x42x1,8 cm

## Słowniczek oznaczeń

 <p>A: Klasa efektywności energetycznej, mierzona od A+++ do G, w zależności od rodziny produktów.</p>	 <p>Instalacja w kolumnie</p>
 <p>Obwodowy system chłodzący</p>	 <p>Wyświetlacz DigiScreen</p>
 <p>Liczba szyb w drzwiach: 2 szyby</p>	 <p>Liczba szyb w drzwiach: 3 szyby</p>
 <p>Klasa efektywności energetycznej</p>	 <p>Emalia Ever Clean: Emalia Ever Clean nakładana jest elektrostatycznie, narożnik do narożnika i krawędź do krawędzi, co zapobiega powstawaniu rys i pęknięć z upływem czasu. Jest to szczególna emalia pirolityczna, oporna na działanie kwasów, która oprócz przyjemnego blasku, dzięki mniejszej porowatości, sprzyja łatwiejszemu czyszczeniu ścian piekarnika. Jest ona wypalana w temperaturze ponad 850°C i powoli polimeryzowana w naukowo ustalonym tempie, aby zapewnić jednolitą głębokość i wytrzymałość. Emalia Ever Clean tworzy nienaganne wykończenie zarówno wewnątrz piekarnika, jak i na blachach, sprawiając, że powierzchnie piekarnika są niezwykle łatwe w utrzymaniu przez długi czas, ponieważ ogranicza przywieranie tłuszczu podczas gotowania.</p>
 <p>Termoobieg</p>	 <p>Grill</p>
 <p>Oświetlenie wnętrza</p>	 <p>Indukcja: Praca tych płyt oparta jest na zasadzie indukcji elektromagnetycznej. Ciepło wytwarzane jest bezpośrednio w dnie patelni podczas jej kontaktu z płytą.</p>
 <p>W pełni szklana wewnętrzna powierzchnia drzwi. Rozwiązanie to pozwala utrzymać wewnętrzną część drzwi piekarnika w idealnej czystości.</p>	 <p>Demontowalne wewnętrzne szkło drzwi: Łatwy demontaż wewnętrznego szkła drzwi znacznie ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości.</p>
 <p>Światła boczne: Dwa przeciwległe światła boczne zwiększają widoczność wewnątrz piekarnika.</p>	 <p>Komora piekarnika posiada dwa poziomy.</p>
 <p>Komora piekarnika posiada cztery poziomy.</p>	 <p>Komora piekarnika posiada 9 różnych poziomów gotowania.</p>
 <p>Elektroniczne sterowanie temperaturą: Funkcja pozwala na utrzymanie temperatury we wnętrzu piekarnika w granicach o tolerancji 2-3 °C. Umożliwia to przyrządzenie dań wrażliwych na zmiany temperatury np. ciast, sufletów lub puddingów.</p>	 <p>Uchylny grill można łatwo odcepić, aby w jednym prostym kroku przesunąć element grzewczy i wyczyścić pokrywę urządzenia.</p>
 <p>TWIN_ZONE_72dpi</p>	 <p>Pojemność 35 l</p>



Pojemność 61 l



Pojemność 62 l



Funkcja utrzymywania ciepła: Funkcja Keep warm utrzymuje gotowane potrawy w stanie podgrzanym. W tym trybie strefa grzejna pracuje z minimalną wydajnością przez 120 minut.

---

## Benefit (TT)

---

### **Płyta indukcyjna**

Technologia indukcyjna gwarantuje błyskawiczne nagrzewanie i wyjątkowo precyzyjną kontrolę temperatury.

Przy właściwych naczyniach indukcja staje się wyjątkowo intuicyjna, bezpieczna i natychmiast reaguje na regulację temperatury.

### **Emalia Ever Clean**

Specjalna emalia ułatwia utrzymanie piekarnika w czystości.

### **Sterowanie dotykowe**

Łatwe i intuicyjne ustawianie timera za pomocą jednego dotknięcia.

### **Prawdziwa konwekcja**

Najlepsze efekty gotowania dzięki równomiernej cyrkulacji gorącego powietrza.

Połączenie kilku wentylatorów i elementów grzewczych umożliwia równomierną cyrkulację ciepła, co przekłada się na szybsze i bardziej jednolite rezultaty.

### **Multilevel cooking**

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

### **Multilevel halogen light**

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

### **Removable inner glass**

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

### **Tangential cooling**

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

### **Adjustable height**

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

### **Komora izotermiczna**

Perfekcyjne rezultaty pieczenia przy minimalnym zużyciu energii.

### **BBQ (optional accessory)**

Barbecue cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

### **Pizza stone (optional accessory)**

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

#### **Cold door**

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

#### **AirFry (AIRFRY optional accessory)**

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

#### **Pojedyncza turbina**

Wentylator z grzałką pierścieniową zapewnia równomierną cyrkulację gorącego powietrza, gwarantując doskonałe rezultaty pieczenia.