TR103BL

Categoria cucina	100x60 cm
N° di cavità soggette energy label	2
Fonte di calore cavità principale	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Tipo forno secondario	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Vapor Clean
Codice EAN	8017709237332
Classe efficienza energetica	A
Classe di efficienza energetica, seconda cavità	B



Estetica

Design	Victoria	**Tipo di regolazione comandi piano**	Manopole
Finitura pannello comandi	Lamiera colorata	**Tipologia manopole**	Smeg Victoria
Estetica	Victoria	**Colore manopole**	Acciaio
Logo	applicato anni '50	**N° manopole**	10
Colore	Nero	**Colore serigrafia**	Argento
Posizione logo	Alzatina+ Frontalino	**Nome display**	Elettronico 5 tasti
Finitura	Lucido	**Porta**	Con cornice
Alzatina	Sì	**Tipo vetro**	Nero
Serie		**Maniglia**	Smeg Victoria
Colore pianale	Nero lucido smaltato	**Colore maniglia**	Inox spazzolato
Tipo griglie	Ghisa	**Zoccolo**	Antracite

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 8

Funzioni cottura tradizionali

- Statico
- Termo-ventilato
- Turbo
- Eco
- Grill stretto
- Grill largo
- Grill largo ventilato
- Base ventilata

Funzioni pulizia

Vapor clean

Programmi / Funzioni forno secondario

N° funzioni di cottura seconda cavità	1

Funzioni cottura tradizionali seconda cavità

Termo-ventilato

Programmi / Funzioni terzo forno

N° funzioni terzo forno	1
Lampada	
Grill largo	

Caratteristiche tecniche pianale

UR

Numero totale di zone di cottura 6

Anteriore sinistra - Gas - Ultrarapido (dual) - 4.20 kW
Posteriore sinistra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW
Anteriore centrale - Gas - Ausiliario - 1.00 kW
Posteriore centrale - Gas - Semirapido - 1.80 kW
Anteriore destra - Gas - Semirapido - 1.80 kW
Posteriore destra - Gas - Rapido - 2.90 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	**N° vetri porta forno**	3
N° di ventole	1	**N° vetri porta termoriflettenti**	1
Volume netto della cavità	61 l	**Termostato di sicurezza**	Sì
Volume lordo della prima cavità	70 l	**Sistema di raffreddamento**	Tangenziale
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	**Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)**	316x460x412 mm
N° di ripiani	4	**Regolazione della temperatura**	Elettromeccanica
Tipo ripiani	Telai		
Tipo di luci	Alogene		
Potenza luce	40 W		

Opzioni di programmazione tempo cottura	Inizio e fine
Apertura porta	A bandiera
Porta smontabile	Sì
Porta interna tuttovetro	Sì

Resistenza suola - Potenza	1200 W
Resistenza cielo - Potenza	1000 W
Resistenza grill - Potenza	1700 W
Resistenza grill largo - Potenza	2700 W
Resistenza circolare - Potenza	2000 W
Tipo grill	Elettrico
Grill basculante	Sì

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo	Sì
Allarme acustico di fine cottura	Sì

Temperatura minima	50 °C
Temperatura massima	260 °C

Caratteristiche tecniche forno secondario



Volume netto, seconda cavità	84 l
Volume lordo della seconda cavità	94 l
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean
N° di ripiani	9
Tipo ripiani	Telai
N° di luci	1
Tipo di luci	Alogene
Potenza luce	40 W
Apertura porta	A bandiera
Porta smontabile	Sì

Porta interna tuttovetro	Sì
Vetro interno removibile	Sì
N°vetri porta forno	2
N° vetri porta termoriflettenti	1
Termostato di sicurezza	Sì
Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	605x375x375 mm
Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Resistenza circolare - Potenza	2 x 1550 W

Opzioni forno secondario

Temperatura minima	50 °C

Temperatura massima	245 °C

Caratteristiche tecniche terzo forno



Volume netto della terza cavità	36 l
Volume lordo della terza cavità	41 l
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean

Vetro interno removibile	Sì
N°vetri porta forno	3
N° vetri porta termoriflettenti	1

N° di ripiani	2	**Termostato di sicurezza**	Sì
Tipo ripiani	Telai	**Sistema di raffreddamento**	Tangenziale
N° di luci	1	**Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)**	169x440x443 mm
Tipo di luci	Alogene	**Regolazione della temperatura**	Elettromeccanica
Potenza luce	40 W	**Resistenza grill largo - Potenza**	2700 W
Apertura porta	A ribalta	**Tipo grill**	Elettrico
Porta smontabile	Sì	**Grill basculante**	Sì
Porta interna tuttovetro	Sì		

Opzioni terzo forno

Temperatura minima	50 °C	**Temperatura massima**	260 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale



Griglia in ghisa per Wok	1	**Bacinella profonda 40mm**	1
Griglia in ghisa per moka	1	**Griglia inserto bacinella**	1
Griglia forno con stop e fermi	2	**Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale**	1

Dotazione accessori forno secondario



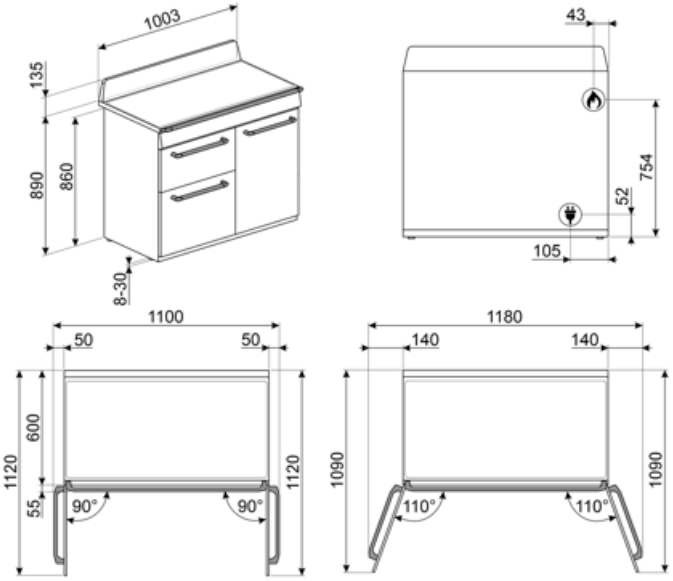
Griglia forno con stop	4	**Scaldapiatti**	1

Dotazione accessori terzo forno

Griglia forno con stop e fermi	1	**Bacinella profonda 40mm**	1

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	8900 W	**Altre modalità di collegamento**	Bifase e Trifase
Corrente	39 A	**Frequenza**	50/60 Hz
Tensione	220-240 V	**Morsettiera**	5 poli
Tensione 2 (V)	380-415 V	**Spina**	No
Cavo elettrico	Installato, Monofase		


1003
135
890
860
8-30
43
754
52
105
1100
50
50
600
1120
55
90°
90°
1120
1180
140
140
1090
110°
110°
1090

Accessori Compatibili



AIRFRY2

Teglia per frittura ad aria. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



BN620-1

Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8 mm, da posizionare sulla griglia



GTT

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



KITH103

Kit estensione altezza (950 mm), nero, per cucine TR103 (945-960mm)



SFLK1

Blocco sicurezza



BBQ

Piastra double face BBQ , adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



BN640

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.



GTP

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



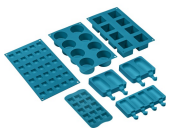
KIT1TR103

Schienale nero, 100cm, per cucine Victoria TR103



PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



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



Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.



Installazione a colonna.

B: Indica la Classe energetica dell'elettrodomestico.



Porta doppio vetro: Porta doppio vetro



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.



Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Classe di efficienza energetica A



Controllo con manopole



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. È ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.

ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.

Resistenza grill: il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Nei forni a 8, 10 e 11 funzioni, la resistenza grill è costituita da un doppio elemento che consente la grigliatura su tutto il piano d'appoggio (grill largo). Tale funzione in questi modelli permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolare modo carne.

Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.

Turbo: il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.

2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.

2 livelli di cottura: Nel forno ausiliario delle cucine Smeg, 2 posizioni di cottura consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

9 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 9 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.

Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.

Luce

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.

Scaldastoviglie: funzione per scaldare o mantenere calde le stoviglie. Posiziona la teglia sul ripiano più basso e impila i piatti da scaldare.

4 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.

Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.

Grill basculante: La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.

Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.

Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.

Indica il volume utile della cavità del forno.

Indica il volume utile della cavità del forno.

Indica il volume utile della cavità del forno.

Benefit

Piano cottura a gas

Controllo costante della fonte di calore e la variazione di temperatura è semplice e immediata

Dotata di termocoppia, l'alimentazione del gas viene interrotta in caso di spegnimento della fiamma, per una maggiore sicurezza.

Vapor Clean

Inserendo l'acqua in una rientranza sul fondo della cavità, si genera vapore, che ammorbidisce i residui e ne facilita la rimozione

Inserendo l'acqua in una rientranza sul fondo della cavità, si genera vapore, che ammorbidisce i residui e ne facilita la rimozione.

Buttons control

Utilizzo facile e intuitivo del timer tramite semplici tasti

True convection

Prestazioni di cottura eccellenti grazie al flusso circolare ventilato

Le ventole e gli elementi riscaldanti garantiscono un perfetto ricircolo di calore aerodinamico, consentendo una cottura omogenea e più veloce all'interno della cavità.

Cottura multi-livello

Più livelli di cottura garantiscono massima flessibilità nell'utilizzo

Luci alogene multilivello

Illuminazione perfetta di tutti i ripiani con luci alogene multilivello

Raffreddamento tangenziale

Migliore ricircolo dell'aria con un nuovo sistema di raffreddamento con ventola tangenziale e flusso d'aria dalla porta verso il retro

Guide Telescopiche

Praticità nell'estrazione e inserimento delle bacinelle nel forno in tutta sicurezza grazie alle guide telescopiche

Altezza regolabile

Piano di cottura perfettamente a filo dell'area di lavoro grazie ai piedini regolabili

Porta fredda

Durante qualsiasi funzione, il vetro esterno della porta resta freddo, per evitare qualsiasi rischio di ustione

AirFry (accessorio opzionale AIRFRY)

Cibi più leggeri e gustosi grazie al cestello per frittura ad aria (accessorio opzionale)

BBQ (accessorio opzionale)

Barbecue direttamente nel forno con la piastra double side (accessorio opzionale BBQ)

Pizza stone (accessorio opzionale)

Cottura con pietra refrattaria per pizza e lievitati soffici e croccanti (accessorio opzionale STONE)

Cavità isotermica

Migliori performance in cucina ad alta efficienza energetica

Single turbine

La ventola con un elemento riscaldante circolare consente di cucinare con calore rotante che si distribuisce in modo uniforme