

TR103IP2

Rozmiar	100x60 cm
Liczba komór z etykietą energetyczną	2
Cavity heat source	Elektro
Rodzaj płyty	Indukcyjna
Typ głównego piekarnika	Termoobieg
Rodzaj drugiego piekarnika	Termoobieg
Sposób czyszczenia	Czyszczenie parowe
Kod EAN	8017709312411
Klasa efektywności energetycznej	A
Klasa efektywności energetycznej, drugi piekarnik	B



Linia wzornicza





Design	Victoria	Pokręta	Victoria
Wykończenie panelu sterowania	Metal emaliowany	Kolor pokręteł	Stal nierdzewna
Linia wzornicza	Victoria	Liczba pokręteł	9
Logo	assembled 50's	Kolor nadruku	Czarny
Kolor	Kremowy	Wyświetlacz	Elektroniczny z 5 przyciskami
Położenie logo	Tylny panel+ Panel sterowania	Drzwi	Z panelem
Wykończenie	Połysk	Rodzaj szkła piekarnika	Czarny
Tylny panel	Tak	Uchwyt	Victoria
Kolor płyty kuchennej	Czarny	Kolor uchwytu	Stal nierdzewna szczotkowana
Rodzaj sterowania	Pokręta	Cokół	Antracytowy


Programy / Funkcje

Liczba funkcji pieczenia 5


Funkcje pieczenia

 Grzałka górna i dolna

 Obieg powietrza

 Termoobieg

 ECO

 Grzałka dolna + obieg powietrza

Pozostałe funkcje



Rozmrażanie przez podanie czasu

Funkcje czyszczenia



Czyszczenie parowe

Programy/ Funkcje pomocniczy piekarnik

Funkcje pieczenia - 2 piekarnik

1

Funkcje pieczenia - 2 piekarnik



Termoobieg

Programy/ Funkcje trzeci piekarnik

Liczba funkcji - trzeci piekarnik

1

Oświetlenie wnętrza - 3 piekarnik



Grill



Charakterystyka techniczna - Płyta

Liczba wszystkich stref grzejnych 5

Przedni lewy - Indukcja - pojedyncza - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 21.0 cm

Tylny lewy - Indukcja - pojedyncza - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 18.0 cm

Centralny - Indukcja - pojedyncza - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 27.0 cm

Tylny prawy - Indukcja - pojedyncza - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - - Ø 18.0 cm

Przedni prawy - Indukcja - pojedyncza - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - - Ø 21.0 cm

Charakterystyka techniczna - Główny piekarnik



Liczba źródeł oświetlenia

1

Liczba wentylatorów

1

Pojemność netto

61 l

Pojemność brutto

70 l

Materiał wewnętrznej komory

Emalia Ever Clean

Liczba poziomów pieczenia

4

Rodzaj prowadnic

Prowadnice metalowe

Rodzaj oświetlenia

Halogenowe

Liczba szyb w drzwiach

3

Zimne drzwi

1

Termostat bezpieczeństwa

Tak

System chłodzący

Statyczny

Wymiary wnętrza komory (wxsxg)

316x460x412 mm

Kontrola temperatury

Elektromechaniczna

Moc grzałki dolnej

1200 W

Moc grzałki górnej

1000 W

Moc grzałki grilla

1700 W

Moc oświetlenia	40 W	Moc dużego grilla	2700 W
Programator czasu gotowania	Start i Stop	Moc grzałki pierścieniowej	2000 W
Otwieranie drzwi	Na bok	Rodzaj grilla	Elektryczny
Łatwy demontaż drzwi piekarnika	Tak	Grill opuszczany	Tak
W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak		

Opcje głównego piekarnika

Timer	Tak	Minimalna temperatura	50 °C
Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia	Tak	Maksymalna temperatura	250 °C

Charakterystyka techniczna - Pomocniczy piekarnik



Liczba wentylatorów	2	Łatwy demontaż drzwi piekarnika	Tak
Pojemność netto - 2 piekarnik	84 l	W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak
Pojemność brutto	94 l	Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi piekarnika	Tak
Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean	Liczba szyb w drzwiach piekarnika	2
Liczba poziomów pieczenia	9	Zimne drzwi	1
Typ przewodnic	Prowadnice metalowe	Termostat bezpieczeństwa	Tak
Liczba źródeł oświetlenia	1	System chłodzący	Statyczny
Rodzaj oświetlenia	Halogenowe	Wymiary wnętrza komory (WxSxG)	605x375x375 mm
Moc oświetlenia	40 W	Kontrola temperatury	Elektromechaniczna
Otwieranie drzwi	Na bok	Moc grzałki pierścieniowej	2 x 1550 W

Opcje pomocniczego piekarnika

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

Charakterystyka techniczna - Trzeci piekarnik



Pojemność netto	36 l	Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi piekarnika	Tak
-----------------	------	---	-----

Pojemność brutto - 3 piekarnik	41 l	Liczba szyb w drzwiach piekarnika	3
Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean	Zimne drzwi	1
Liczba poziomów pieczenia	2	Termostat bezpieczeństwa	Tak
Typ przewodnic	Prowadnice metalowe	System chłodzący	Statyczny
Liczba źródeł oświetlenia	1	Wymiary netto wnętrza komory (hxwxd)	169x440x443 mm
Rodzaj oświetlenia	Halogenowe	Kontrola temperatury	Elektromechaniczna
Moc oświetlenia	40 W	Moc dużego grilla	2700 W
Otwieranie drzwi	Do dołu	Rodzaj grilla	Elektryczny
Łatwy demontaż drzwi piekarnika	Tak	Grill opuszczany	Tak
W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak		

Opcje trzeciego piekarnika

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

Akcesoria w standardzie Główny piekarnik



Metalowe drabinki boczne	2	Ruszt do blachy	1
Głęboka blacha emaliowana (40 mm)	1	Prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem	1

Akcesoria w standardzie Piekarnik pomocniczy



Ruszt z tylnym ogranicznikiem	4	Podstawa do podgrzewania naczyń	1
-------------------------------	---	---------------------------------	---

Akcesoria w standardzie trzeci piekarnik

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

Podłączenie elektryczne

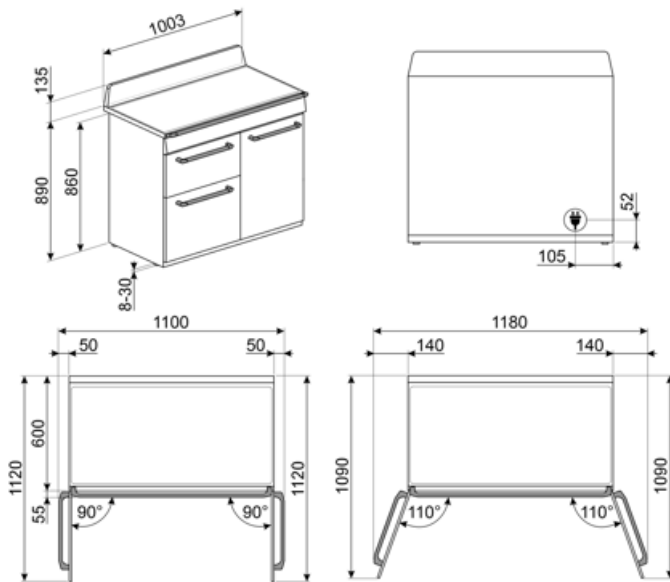
Moc przyłączeniowa	15400 W	Długość przewodu zasilającego (cm)	150 cm
Natężenie prądu (A)	43 A	Dodatkowe możliwości podłączenia	Tak, dwu- i trójfazowe
Napięcie	220-240 V		

Napięcie 2 (V)
Electric cable

380-415 V
Tak, jednofazowy

Częstotliwość
Puszka elektroinstalacyjna
Wtyczka

50/60 Hz
5 biegunowy
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 lżejszymi i bardziej chrupiącymi dodatkami do dań.



GRILLPLATE

Uniwersalna nakładka grillowa do płyt indukcyjnych, gazowych, ceramicznych i elektrycznych. Nieprzywierająca powierzchnia idealna do smażenia mięsa, serów i warzyw. Wymiary: 410 x 240 mm.



GTT

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



AIRFRY2

Błacha 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

Błacha 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



KIT1TR103

Płyta przeciwtłuszczowa, 100x75 cm, do kuchni wolnostojącej Victoria (TR103), czarny





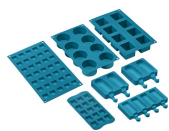
KITH103

Zestaw do zwiększania wysokości (950 mm), do kuchni wolnostojącej Victoria (TR103)



SCRIP

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



SMOLD

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



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











TPKPLATE

Uniwersalny grill Teppanyaki do płyt indukcyjnych, gazowych, ceramicznych i elektrycznych. Nieprzywierająca powierzchnia idealna do gotowania ryb, jajek i warzyw. Wymiary: 410 x 240 mm.

Słowniczek oznaczeń

	Blokada bezpieczeństwa: Niektóre modele są wyposażone w blokadę bezpieczeństwa uniemożliwiającą uruchomienie urządzenia.		A: Klasa efektywności energetycznej, mierzona od A+++ do G, w zależności od rodziny produktów.
	Instalacja w kolumnie		Sterowanie pokrętkami
	Obwodowy system chłodzący		Rozmrażanie przez podanie czasu: Funkcja ręcznego rozmrażania. Po zakończeniu ustawionego czasu trwania funkcja zatrzymuje się.
	Klasa efektywności energetycznej		Liczba szyb w drzwiach: 2 szyby
	Liczba szyb w drzwiach: 3 szyby		Eco-logic: Funkcja pozwala na ograniczenie mocy urządzenia.
	Emalia Ever Clean: Emalia Ever Clean nakładana jest elektrostycznie, 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 nienagane 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.		Obieg powietrza + grzałka dolna
	Obieg powietrza + grzałka górna i dolna		Grzałka górna i dolna
	Termoobieg		Eco
	Grill		Oświetlenie wnętrza
	Indukcja: Praca tych płyt oparta jest na zasadzie indukcji elektromagnetycznej. Ciepło wytwarzane jest bezpośrednio w dnie patelni podczas jej kontaktu z płytą.		W pełni szklana wewnętrzna powierzchnia drzwi. Rozwiązanie to pozwala utrzymać wewnętrzną część drzwi piekarnika w idealnej czystości.
	Światła boczne: Dwa przeciwległe światła boczne zwiększają widoczność wewnątrz piekarnika.		Podgrzewanie talerzy: funkcja do podgrzewania lub utrzymywania potraw w ciepłe. Umieścić blachę do pieczenia na najniższej półce i ułożyć naczynia do podgrzania.
	Komora piekarnika posiada dwa poziomy.		Komora piekarnika posiada cztery poziomy.

-
- | | |
|--|--|
|  Komora piekarnika posiada 9 różnych poziomów gotowania. |  Prowadnice teleskopowe: Łatwe w instalacji prowadnice teleskopowe znacznie ułatwiają wyciąganie potraw z piekarnika. |
|  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. |  Uchylny grill można łatwo odzepić, aby w jednym prostym kroku przesunąć element grzewczy i wyczyścić pokrywę urządzenia. |
|  Czyszczenie parowe: prosta funkcja czyszcząca wykorzystująca parę wodną do pozbywania się osadów w komorze piekarnika. |  Pojemność 36 l |
|  Pojemność 61 l |  Pojemność 84 l |

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.

Czyszczenie parowe

Po wlaniu wody do zagłębienia na dnie komory wytwarza się para, która zmiękcza zabrudzenia i ułatwia ich usunięcie.

Dodanie wody do zagłębienia na dnie komory generuje delikatną parę, która zmiękcza pozostałości i znacząco ułatwia czyszczenie wnętrza piekarnika.

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

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 jednorodne rezultaty.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Tangential cooling

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

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

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)

Komora izotermiczna

Perfekcyjne rezultaty pieczenia przy minimalnym zużyciu energii.

Pojedyncza turbina

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