

TR103P

Размеры прибора	100x60 cm
Количество духовок с меткой энергоэффективности	2
Источник нагрева духовки	Электрический
Тип варочной панели	Газ
Тип основной духовки	Нагрев сзади с конвекцией
Тип 2-й духовки	Нагрев сзади с конвекцией
Система очистки, основная духовка	Паровая очистка
Международный артикул (EAN-код)	8017709241483
Класс энергоэффективности	A
Класс энергоэффективности, 2-я духовка	B



Эстетика



Дизайн	Виктория (Victoria)	Поворотные переключатели	Виктория (Victoria)
Обработка панели управления	Эмалированный металл	Цвет переключателей	Нержавеющая сталь
Эстетика	Виктория (Victoria)	Количество переключателей	10
Логотип	Сборный, в стиле 50-х г.г.	Цвет шелкографии	Черный
Цвет	Кремовый	Дисплей	Электронное с 5 кнопками
Расположение логотипа	Защитный бортик+ Панель управления	Дверца	С рамкой
Отделка	Глянцевый	Тип стекла	Черный
Защитный бортик	Да	Ручка	Виктория (Victoria)
Цвет варочной панели	Черная эмаль	Ручки	Сатиновая нерж. сталь
Тип решеток	Чугунные	Цоколь	Антрацит
Тип управления	Поворотные переключатели		


Программы/ функции

Количество функций приготовления 8

Традиционные функции приготовления


Статический	Нагрев сзади с конвекцией	Турбо
Экономичный	Гриль малый	Гриль большой
Гриль большой + конвекция	Нижний нагрев + конвекция	

Функции очистки

 Паровая очистка

Программы/ функции - 2-я духовка

Функции приготовления, 2-я духовка 1
Традиционные функции приготовления, 2-я духовка

 Нагрев сзади с конвекцией

Программы/ функции - 3-я духовка

Количество функций - 3-я духовка 1

Подсветка 

Гриль большой 

Технические характеристики варочной панели

UR

Количество зон приготовления 6

Фронтальная левая - Газ - ультрабыстрая (двойная) - 4.20 кВт

Задняя левая - Газ - вспомогательная - 1.00 кВт

Фронтальная центральная - Газ - вспомогательная - 1.00 кВт

Задняя центральная - Газ - полубыстрая - 1.80 кВт

Фронтальная правая - Газ - полубыстрая - 1.80 кВт

Задняя правая - Газ - быстрая - 2.90 кВт

Тип газовых горелок Стандартный

Газ-контроль Да

Автоматический электроподжиг Да

Крышки горелок Эмал. матово-черные

Технические характеристики - основная духовка



Количество ламп подсветки 1

Количество конвекторов 1

Полезный объем 61 л

Полный объем, 1-я духовка 70 л

Материал внутренней камеры Эмаль лёгкой очистки

Количество уровней приготовления 4

Количество стекол дверцы 3

Количество теплоотражающих стекол дверцы 1

Термостат безопасности Да

Система охлаждения Тангенциальная

Размеры внутренней камеры (ВхШхГ) 316x460x412 мм

Регулировка температуры Электромеханический

Тип направляющих	Металлические направляющие	Мощность нижнего нагревательного элемента	1200 Вт
Тип подсветки	Галогенная	Мощность верхнего нагревательного элемента	1000 Вт
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Мощность гриля	1700 Вт
Программатор длительности приготовления	Старт и стоп	Мощность большого гриля	2700 Вт
Открывание дверцы	Открывание вбок	Мощность кольцевого нагревательного элемента	2000 Вт
Съемная дверца	Да	Тип гриля	Электрический
Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да	Откидной гриль	Да

Опции, основная духовка

Таймер	Да	Минимальная температура	50 °С
Акустический сигнал окончания приготовления	Да	Максимальная температура	260 °С

Технические характеристики - 2-я духовка



Полезный объем, 2-я духовка	84 л	Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да
Полный объем, 2-я духовка	94 л	Внутренние стекла дверцы съемные	Да
Материал внутренней камеры	Эмаль лёгкой очистки	Количество стекол дверцы	2
Количество уровней приготовления	9	Общее количество теплоотражающих стекол	1
Тип направляющих	Металлические направляющие	Термостат безопасности	Да
Количество ламп подсветки	1	Система охлаждения	Тангенциальная
Тип подсветки	Галогенная	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	605x375x375 мм
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Регулировка температуры	Электромеханический
Открывание дверцы	Открывание вбок	Мощность кольцевого нагревательного элемента	2 x 1550 Вт
Съемная дверца	Да		

Технические характеристики, 2-я духовка

Минимальная температура	50 °С	Максимальная температура	245 °С
--------------------------------	-------	---------------------------------	--------

Технические характеристики - 3-я духовка



Полезный объем, 3-я духовка	36 л
Полный объем, 2-я духовка	41 л
Материал внутренней камеры	Эмаль лёгкой очистки
Количество уровней приготовления	2
Тип направляющих	Металлические направляющие
Количество ламп подсветки	1
Тип подсветки	Галогенная
Мощность ламп подсветки	40 Вт
Открывание дверцы	Стандартное открывание
Съемная дверца	Да
Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да

Внутренние стекла дверцы съемные	Да
Количество стекол дверцы	3
Количество теплоотражающих стекол дверцы	1
Термостат безопасности	Да
Система охлаждения	Тангенциальная
Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	169x440x443 мм
Регулировка температуры	Электромеханический
Мощность большого гриля	2700 Вт
Тип гриля	Электрический
Откидной гриль	Да

Опции, 3-я духовка

Минимальная температура 50 °C

Максимальная температура 260 °C

Аксессуары в комплекте, основная духовка



Чугунное кольцо ВОК	1	Противень глубокий (40 мм)	1
Чугунная подставка для посуды	1	Решетка для противня	1
Решетка с задним и боковым упором	2	Телескопические направляющие неполного выдвижения	1

Аксессуары в комплекте, 2-я духовка



Решетка с ограничителем	4	Подогрев посуды	1
--------------------------------	---	------------------------	---

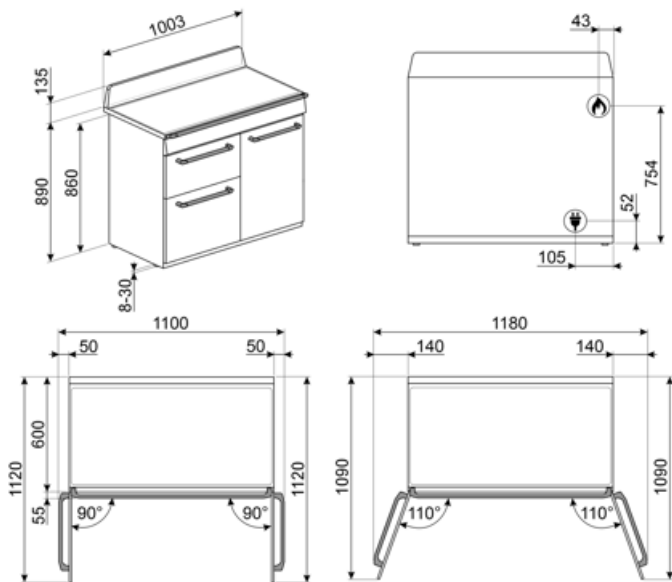
Аксессуары в комплекте - 3-я духовка

Противень глубокий (40 мм) 1

Электрическое подключение

Номинальная мощность 8900 Вт
Сила тока 39 А
Напряжение 220-240 В
Напряжение 2 380-415 В
Тип электрического кабеля Да, однофазное

Дополнительные способы подключения Да, двух- или трехфазное
Частота тока 50/60 Гц
Клеммная коробка 5 полюсов
Тип электрической вилки Нет



Совместимые Аксессуары

AIRFRY

Решетка для аэрогриля. Идеально подходит для приготовления блюд, которые обычно жарят в духовке, но с меньшим количеством калорий и жира. С ее помощью можно быстро и просто приготовить картофель фри, жареные овощи и рыбу, добившись идеальной румяной корочки.



BBQ

Двусторонний гриль для барбекю. Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд в духовке с типичным вкусом блюд на гриле. Ребристая сторона особенно подходит для мяса и сыров. Гладкая сторона для рыбы, морепродуктов и овощей.



BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



GTP

Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень)
Извлечение: 300 мм
Материал: полированная нержавеющая сталь AISI430



KIT1TR103

Стеновая панель 100x75 см подходит для плит TR103 Victoria, черная



PALPZ

Лопатка для пиццы с откидной ручкой
Ширина: 315 мм
Длина: 325 мм



AIRFRY2



BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм



BNP608T

Противень с тефлоновым покрытием, глубина 8 мм, для размещения на решетке



GTT

Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень)
Выдвижение: 433 мм
Материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430



KITH103

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), подходят для варочных центров TR103

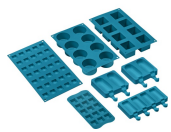


SFLK1

Блокировка управления






















SMOLD



Комплект из 7 силиконовых форм для мороженого, леденцов, пралине, кубиков льда или порционных продуктов. Используется при температуре от -60°C до +230°C

Symbols glossary

-  Energy efficiency class A
-  Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  Дверца с тройным остеклением
-  B: энергоэффективность, измеренная от A+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов.
-  Установка в колонну
-  Дверца с двойным остеклением
-  Эмаль лёгкой очистки: наносится электростатически, чтобы предотвратить образование трещин или сколов с течением времени. Это особая эмаль, устойчивая к бытовым кислотам, которая, помимо приятного блеска, способствует более тщательной очистке стенок духовки благодаря своей меньшей пористости. После нанесения ее запекают при температуре выше 850°C и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль лёгкой очистки создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхности духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.
-  В газовых духовках вентилятор быстро и равномерно распределяет тепло по всей полости духового шкафа, избегая передачи аромата при одновременном приготовлении нескольких разных блюд. В электрических духовках эта комбинация позволяет быстрее приготовить продукты, которые уже готовы сверху, но требуют большего количества готовки внутри, без дальнейшего подрумянивания.
-  Верхний и нижний нагрев: традиционный метод приготовления, который лучше всего подходит для блюд, расположенных в центре духовки. верхняя часть духовки всегда будет самой горячей. Идеально подходит для жаркого, фруктовых кексов, хлеба и т. д.
-  Комбинация вентилятора и круглого элемента вокруг него дает метод приготовления горячим воздухом. Это дает множество преимуществ, включая отсутствие предварительного нагрева, если время приготовления превышает 20 минут, отсутствие передачи аромата при одновременном приготовлении различных продуктов, меньшее количество энергии и более короткое время приготовления. Подходит для всех видов еды.
-  Экономичный: приготовление с низким энергопотреблением: эта функция особенно подходит для приготовления на одном уровне с низким энергопотреблением. Рекомендуется для всех типов продуктов, кроме тех, которые могут выделять много влаги (например, овощи). Чтобы добиться максимальной экономии энергии и сократить время, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного нагрева рабочей камеры.
-  Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертелом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.
-  Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертелом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.

-  **Малый гриль:** для быстрого приготовления и поджаривания продуктов. Наилучших результатов можно достичь, используя верхний уровень для мелких кусков, а нижние - для более крупных, например, отбивные или сосиски. Для малого гриля тепло генерируется только в центре элемента, поэтому идеально подходит для небольших количеств продуктов.
-  **Подсветка**
-  Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.
-  Функция подогрева или поддержания посуды в тепле. Поставьте противень на нижнюю полку и сложите посуду для подогрева.
-  В камере духового шкафа предусмотрено 4 разных уровня приготовления.
-  Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.
-  Откидной гриль: откидной гриль можно легко отцепить, чтобы переместить нагревательный элемент и проще очистить верхнюю часть прибора.
-  Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.
-  Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.
-  Поворотные переключатели
-  **Гриль с конвекцией:** конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д., обеспечивая равномерное поджаривание и распределение тепла без высушивания продуктов. Два верхних уровня рекомендуются для использования, а нижняя часть духовки может использоваться для одновременного поддержания тепла, что является отличным средством при приготовлении завтрака на гриле. Малый гриль (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.
-  Кольцевой+ верхний + нижний нагревательные элементы: использование вентилятора с обоими элементами позволяет готовить пищу быстро и эффективно, что идеально подходит для больших объемов, требующих тщательного приготовления. Он предлагает такой же результат, как и гриль, перемещая тепло вокруг пищи вместо перемещения самой пищи, позволяя приготовить продукт любого размера или формы.
-  **Подсветка сбоку:** две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.
-  В камере духового шкафа предусмотрено 2 разных уровня приготовления.
-  В камере духового шкафа предусмотрено 9 разных уровней приготовления.
-  **Электронный контроль температуры:** позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью до 2–3°C. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.
-  **Ультрабыстрая горелка:** мощные сверхбыстрые горелки обеспечивают мощность до 5 кВт.
-  Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.
-  Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

Benefit (TT)

Газовая варочная панель

Обеспечивает более быстрое приготовление и максимально точный контроль температуры

Для большей безопасности устройство оснащено термопарой, которая отключает подачу газа при затухании пламени.

Паровая очистка

При наливании воды в углубление в нижней части внутренней камеры, генерируется пар, который смягчает загрязнения и облегчает их удаление

При наливании воды в углубление в нижней части внутренней камеры, генерируется пар, который смягчает загрязнения и облегчает их удаление

Кнопки управления

Простая и интуитивно понятная настройка таймера с помощью кнопок.

Правильная конвекция

Лучшие результаты приготовления гарантированы кольцевым нагревом с конвекцией

Несколько конвекторов и нагревательных элементов гарантируют идеальный аэродинамический тепловой поток, гарантирующий равномерное и быстрое приготовление пищи.

Многоуровневое приготовление

Несколько уровней приготовления обеспечивают максимальную гибкость использования.

Разноуровневая галогенная подсветка

Внутреннее галогенное освещение на разных уровнях гарантирует отличную видимость.

Тангенциальное охлаждение

Новая система охлаждения с тангенциальным вентилятором и потоком воздуха от дверцы к задней стенке

Телескопические направляющие

Легкое извлечение и безопасная установка противней в духовку благодаря телескопическим направляющим.

Регулировка высоты

Верхняя часть плиты находится на одном уровне со столешницей благодаря регулируемым ножкам.

Изотермическая внутренняя камера

Лучшая производительность приготовления пищи при самой высокой энергоэффективности

Холодная дверца

Во время любой функции наружное стекло дверцы остается холодным, что позволяет избежать риска ожогов.

Аэрогриль (дополнительный аксессуар)

Более легкие и вкусные блюда благодаря решётке "Аэрогриль" (дополнительный аксессуар).

Барбекю (дополнительный аксессуар)

Приготовление барбекю прямо в духовке с помощью двустороннего гриля (дополнительный аксессуар)

STONE (дополнительный аксессуар)

Выпечка на огнеупорном камне для мягкой и хрустящей пиццы и дрожжевых изделий (дополнительный аксессуар STONE)

Один конвектор

Духовка имеет конвектор, оснащенный круглым нагревательным элементом, позволяющий готовить с перемешиванием потоков теплого воздуха