

TR4110AZ

Размеры прибора

Количество духовок с меткой

энергоэффективности

Источник нагрева духовки

Тип варочной панели

Тип основной духовки

Тип 2-гй духовки

Система очистки, основная духовка

EAN-код

Класс энергоэффективности

Класс энергоэффективности, 2-я духовка

110x60 cm

2

Электрический

Газ

Термовентилируемый

Вентилируемый Паровая очистка 8017709184278

Α

Α



Эстетика





Дизайн Victoria

Обработка панели

управления

Эстетика Victoria

Сборный, в стиле 50-х г.г. Логотип Пастельный голубой Цвет

Расположение логотипа Защитный бортик

Отделка Глянцевый Да

Защитный бортик

Цвет варочной панели Черная эмаль Тип решеток Чугунные

Поворотные переключатели Тип управления

Victoria Поворотные

переключатели

Цвет переключателей Нержавеющая сталь

Количество 12

переключателей

Цвет шелкографии Черный

Дисплей Электронное с 5 кнопками

Дверца С рамкой Тип стекла Черный Ручка Victoria

Ручки Сатинированная нерж.

Отсек для хранения Выдвижной ящик

Цоколь Антрацит

Программы/ функции

Количество функций приготовления Традиционные функции приготовления 5

Статический

Эмалированный металл

Вентилируемый

Термовентилируемый

ECO



Нижний нагрев + конвекция



Другие функции

*

Размораживание

Функции очистки



Паровая очистка

Программы/ функции - 2-я духовка

Функции приготовления, 2-я духовка

5

Традиционные функции приготовления, 2-я духовка

Статический

®

Вентилируемый



Термовентилируемый

ECO ECO

₹

Нижний нагрев + конвекция

Паровая очистка



Функции очистки, 2-я духовка Другие функции, 2-я духовка



Размораживание

Программы/ функции - 3-я духовка

Количество функций - 3-я духовка

Подсветка

1 'À'

Гриль большой

.--.

Технические характеристики варочной панели



Количество зон приготовления 7

Левая - Газ - ультрабыстрая (двойная) - 4.20 кВт

Фронтальная левая - Газ - вспомогательная - 1.00 кВт

Задняя левая - Газ - быстрая - 2.90 кВт

Фронтальная центральная - Газ - быстрая - 2.90 кВт

Задняя центральная - Газ - вспомогательная - 1.00 кВт

Фронтальная правая - Газ - полубыстрая - 1.80 кВт

Задняя правая - Газ - полубыстрая - 1.80 кВт

Тип газовых горелок Ста

Стандартный

Газ-контроль

Да

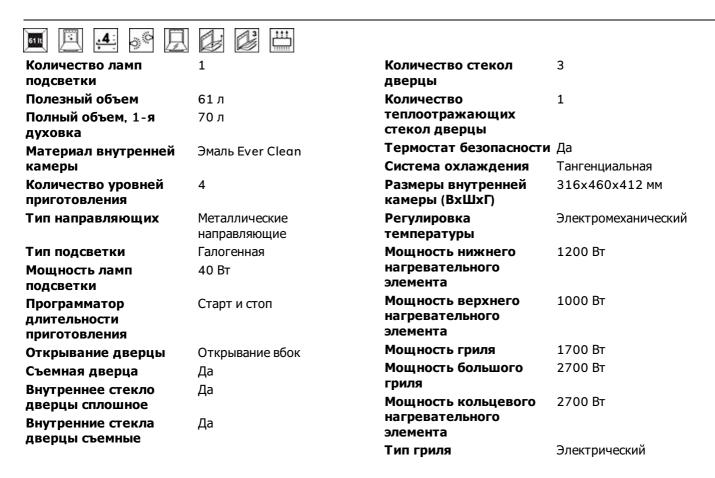
Автоматический электроподжиг

Да

Крышки горелок Эмал. матово-черные

Технические характеристики - основная духовка





Опции, основная духовка

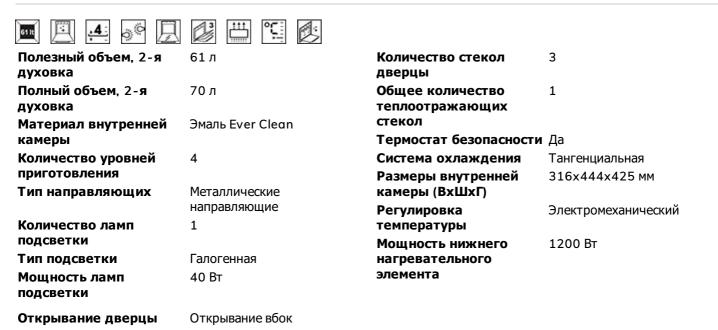
 Таймер
 Да
 Минимальная
 50 °C

 Акустический сигнал
 Да
 температура

 окончания
 Максимальная
 260 °C

 приготовления
 температура

Технические характеристики - 2-я духовка





Съемная дверца Внутреннее стекло дверцы сплошное Внутренние стекла дверцы съемные

Да Да

Да

Мощность верхнего нагревательного элемента

1000 BT

1700 BT

2700 BT

Да

Мощность гриля

Мошность большого гриля

Тип гриля Электрический

Откидной гриль

Технические характеристики, 2-я духовка

Минимальная температура

50 °C

Максимальная температура

260 °C

Да

3

1

Технические характеристики - 3-я духовка













Полезный объем, 3-я

духовка

Полный объем. 2-я

духовка

Материал внутренней

камеры Количество уровней

приготовления

Тип направляющих

Количество ламп

подсветки Тип подсветки

Мощность ламп подсветки

Открывание дверцы

Съемная дверца Внутреннее стекло дверцы сплошное



36 л

41 л

Эмаль Ever Clean

2

Металлические направляющие

Лампа накаливания

25 BT

Стандартное открывание

Да Да Внутренние стекла дверцы съемные

Количество стекол дверцы

Количество теплоотражающих стекол дверцы

Термостат безопасности Да

Система охлаждения Размеры внутренней

камеры (ВхШхГ) Регулировка

температуры

Мощность большого

гриля

Тип гриля

2700 BT

Электрический

Тангенциальная

169x440x443 MM

Электромеханический

Откидной гриль Да

Опции, 3-я духовка

Минимальная температура

50 °C

Максимальная температура

260 °C

Аксессуары в комплекте, основная духовка

Чугунное кольцо WOK

Решетка с задним и боковым упором

1 2 Решетка для противня



Противень глубокий (40 1 мм)

Телескопические 1 направляющие неполного выдвижения

Аксессуары в комплекте, 2-я духовка



Решетка с задним и 2 боковым упором

Противень глубокий (40 1

мм)

Решетка для противня Телескопические 1 направляющие неполного выдвижения

Аксессуры в комплекте - 3-я духовка

Решетка с задним и боковым упором

1

Противень глубокий (40 1 мм)

Электрическое подключение

Номинальная мощность 8400 Вт Сила тока 37 A

220-240 B Напряжение Напряжение 2 380-415 B Да, однофазное

Тип электрического

кабеля

тестирования Дополнительные

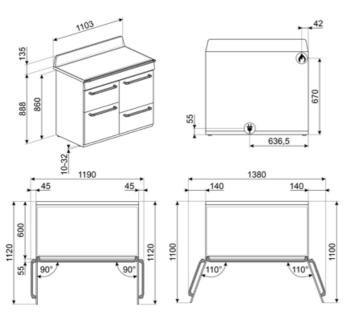
способы подключения

Провод для

50/60 Гц Частота тока Клеммная коробка 5 полюсов

Да

Да, двух- или трехфазное





Совместимые Аксессуары

AIRFRY

AIRFRY2



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.

Эмалированный противень, глубина 20

Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень) Выдвижение:

Накладка на тыльную сторону варочной

панели, подходит для плит TR4110

433 мм Материал: полированная

нержавеющая сталь AISI 430



BGTR4110

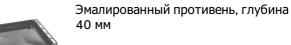
Чугунный гриль для варочных центров Victoria TR4110



BN620-1

MM

BN640





BNP608T







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



GTT

KIT1TR41N

Стеновая панель, 110х75 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров Victoria TR4110, черный



KIT600TR4110

KITH4110



Регулируемые по высоте ножки (950 мм), подходит для варочных центров TR4110



KITP65TR41

Блокировка управления

Victoria

PALPZ

SMOLD



Набор для увеличения глубины (650 мм), подходит для плит TR4110

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



SFLK1



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





TPKTR

Гриль Teppanyaki для варочных центров TR4110 с газовой варочной панелью



Symbols glossary



Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.



Установка в колонну



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Дверца с тройным остеклением



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.



Energy efficiency class A



Поворотные перключатели



Если переключатель находится на этом символе, нагрев невозможен, даже если термостат включен.



Эмаль Ever Clean: эмаль Ever Clean 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 Ever Clean 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.



Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наиболее подходит для блюд, требующих медленного приготовления.



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.





ЭКО: 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.



Подсветка



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



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 4 разных уровня приготовления.



Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.



Электронный контроль температуры: позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью до 2–3°С. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



Откидной гриль: откидной гриль можно легко отцепить, чтобы переместить нагревательный элемент и проще очистить верхнюю часть прибора.



Ультрабыстрая горелка: мощные сверхбыстрые горелки обеспечивают мощность до 5 кВт.



Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.



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.

Ящик для хранения

Больше места благодаря нижнему выдвижному ящику, который идеально подходит для хранения аксессуаров или кухонной утвари.

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.

Съемные внутренние стекла

Внутренние стекла дверцы легко снимаются для полной очистки.

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.

Холодная дверца

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



Air-Fry (дополнительный аксессуар AIRFRY)

Более легкие и вкусные блюда благодаря AIRFRY (дополнительный аксессуар).

STONE (дополнительный аксессуар)

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

BBQ (дополнительный аксессуар)

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

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