

TR62BL

Categoría cocina

N° de hornos con etiqueta energética.

Cavity heat source Tipo de encimera

Tipo de horno principal

Tipo de horno secundario

Código EAN

Clase de eficiencia energética del modelo Clase de eficiencia energética 2° cavidad 60x60 cm

2

Eléctrica Gas

Termoventilado

Estático

8017709210625

A A



Estética





Diseno

Acabado panel de

mandos

Estética Logo

Color

Posición logo Acabado

Trasera

Color Encimera

Tipo de rejillas Tipo de regulación

mandos

Victoria

panel de color

•

Victoria estílo 50' Negro

Top posterior Brillante

Sí

Black enamel Hierro fundido

Therro run

Mandos

Mandos

Color mandos

N.° de mandos

Color serigrafía

Pantalla/Reloj Puerta

Tipo de vidrio

. Tirador

Color maneta

Zócalo

Smeg Victoria

Acero inoxidable

6 Plata

electrónico 5 bóton

Con marco Negro

Smeg Victoria

Inox Antracita

Programas/Funciones

Funciones de cocción tradicionales

N° de funciones de cocción

Estático

Grill estrecho

•---

Grill ancho

Inferior

Características técnicas encimera





Número total de zonas de cocción 4

Anterior izquierda - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW Posterior izquierda - Gas - SRD - 1.80 kW

Posterior derecha - Gas - SRD - 1.80 kW Anterior derecha - Gas - AUX - 1.00 kW

Tipo de quemadores de Estándar

Encendido del gas Sí

desde los mandos

Sistema de válvulas de Sí

seguridad

Tapetas quemadores de Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal

70 I

















Esmalte Ever Clean

Bastidores metálicos

Halógenas

Inicio y fin

40 W

Sí



Nº luces

Volumen útil del primer 61 I

compartimento de

cocción

Capacidad bruta (Lt)

horno 1

Material de la cavidad

N° de estantes

Tipo de estantes

Tipo de Luz Potencia luz

Opciones de

programación tiempo de

cocción

Puerta desmontable

Puerta interna de vidrio Sí

Vidrio interno desmontable

N.º de vidrios de puerta 2

horno

N.º de vidrios de puerta 1

reflectantes del calor Sí Termostato de

seguridad

Sistema de enfriamiento Tangencial

Dimensiones útiles

interior cavidad (axlxp)

Regulación de la

temperatura

Resistencia circular -

Potencia

Electromecánico

316x460x412 mm

2700 W

Sí

Opciones horno principal

Temporizador Sí Alarma acústica de fin Sí

de cocción

Temperatura mínima 50 °C Temperatura máxima 245 °C

Características técnicas horno secundario















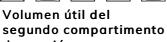












de cocción

Capacidad bruta (Lt)

41 I horno 2

Material de la cavidad

N° de estantes

Tipo de estantes

N° de luces

Esmalte Ever Clean

Bastidores metálicos

N.º de vidrios de puerta 1 reflectantes del calor

Termostato de seguridad

Sistema de enfriamiento Tangencial

Sí

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)

Regulación de la temperatura

Electromecánico

169x440x443 mm



Tipo de Luz Halógenas Resistencia inferior -1200 W Potencia 40 W Potencia luz Resistencia superior -1000 W Puerta desmontable Sí Potencia Puerta interna de vidrio Resistencia grill -1700 W Vidrio interno Sí Potencia desmontable Resistencia grill ancho -2700 W N.º de vidrios de puerta 2 Potencia horno Tipo de grill Eléctrico **Grill Basculante** Sí

Opciones horno secundario

Temperatura mínima 50°C Temperatura máxima 245 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla para moka Rejilla inserción bandeja 1 Rejilla con tope trasero Guías telescópicas de y lateral extracción parcial

Bandeja profunda

40mm

y lateral

Equipo accesorios horno secundario

Rejilla con tope trasero Rejilla inserción bandeja 1

Installed, Single phase

Bandeja profunda

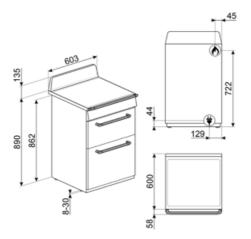
1 40mm

Conexión eléctrica

Datos nominales de 5500 W Largo del cable de 120 cm alimentación conexión eléctrica

Tipo de cable eléctrico Corriente 24 A Double and Three Phase Tensión 220-240 V Frecuencia 50/60 Hz Tensión 2 (V) 380-415 V 5 poli Bornera Electric cable







Accesorios Compatible

AIRFRY

Rejilla para freidora AIRFRY. Ideal para freir de forma tradicional en el horno, pero con menos calorías y menos grasa.



AIRFRY2

Air fryer tray. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.

BBQ

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos suculentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.



BGTR9

Grill de hierro fundido para cocinas Victoria TR9 y cocina B61GMXI9

BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido



KIT1TR6N

Salpicadero negro, 60cm ,adecuado para cocinas TR62 Victoria



KITH60

Height extension kit (950 mm), black, suitable for TR60 cookers



PALPZ

Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm



SFLK1

STONE

Y

SMOLD

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C



Rectangular refractory stone Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions:L42 x H1,8 x P37,5 cm.



Symbols glossary

A	Energy efficiency class A		Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.
	Instalaciíon en columna	<u>:::</u>	Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.
2 2	Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal		Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.
	Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.		Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .
	Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .		Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas, costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne.
***	Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.	Ċ	luz





Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



2 niveles de cocción: en el horno auxiliar de las cocinas Smeg, 2 posiciones de cocción permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, asegurando una reducción en el consumo.



4 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 4 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.



Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.



Grill basculante: la presencia de un grill basculante, que se puede liberar fácilmente, le permite mover la resistencia y limpiar la parte superior del horno con un simple gesto.



Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Knobs control



Benefit (TT)

Placa de gas

El control constante de la fuente de calor y de la variación de temperatura es sencillo e inmediato

Equipada con un termopar, el suministro de gas se corta si la llama se apaga para una mayor seguridad.

Esmalte Ever Clean

Limpieza fácil del horno gracias al esmalte pirolítico especial

Control por botones

Configuración fácil e intuitiva del temporizador con sencillos botones.

True-convection

Las mejores prestaciones de cocción están garantizadas por un flujo circular ventilado.

Múltiples ventiladores y elementos calefactores garantizan el flujo de calor aerodinámico perfecto, permitiendo una cocción homogénea y más rápida dentro de la cavidad.

Cocción multinivel

Máxima flexibilidad de uso gracias a los varios niveles de cocción.

Iluminación halógena multinivel

La iluminación interna halógena en diferentes niveles garantiza una excelente visibilidad.

Cristal interior extraíble

Los cristales internos de la puerta se pueden quitar fácilmente para una limpieza completa.

Enfriamiento tangencial

Nuevo sistema de refrigeración con ventilador tangencial y flujo de aire desde la puerta hasta la parte trasera.

Guías telescópicas

Extracción fácil e inserción segura de bandejas en el horno gracias a guías telescópicas.

Puerta fría

Durante cualquier función, el cristal externo de la puerta se mantiene frío, evitando cualquier riesgo de quemaduras.

AirFry (accesorio opcional AIRFRY).

Comida más ligera y sabrosa gracias a la cesta AirFry (accesorio opcional).

Piedra pizza (accesorio opcional)

Horneado con piedra refractaria para pizzas suaves y crujientes o productos de levadura (accesorio opcional STONE).



BBQ (accesorio opcional)

Cocción a la parrilla directamente en el horno con la parrilla de doble cara (accesorio opcional BBQ).

Altura ajustable

La parte superior de la cocina queda al ras con la superficie de trabajo gracias a los pies ajustables.

Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética