

# TR62BL

Categoría cocina	60x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	2
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Tipo de horno secundario	Estático
Código EAN	8017709210625
Clase de eficiencia energética del modelo	A
Clase de eficiencia energética 2º cavidad	A



## Estética



Diseño	Victoria	Mandos	Smeg Victoria
Acabado panel de mandos	panel de color	Color mandos	Acero inoxidable
Estética	Victoria	N.º de mandos	6
Logo	estilo 50'	Color serigrafía	Plata
Color	Negro	Pantalla/Reloj	electrónico 5 botón
Posición logo	Top posterior	Puerta	Con marco
Acabado	Brillante	Tirador	Negro
Trasera	Sí	Color maneta	Smeg Victoria
Color Encimera	Black enamel	Zócalo	Inox
Tipo de rejillas	Hierro fundido		Antracita
Tipo de regulación mandos	Mandos		

## Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción 4

Funciones de cocción tradicionales



Estático



Grill estrecho



Grill ancho



Inferior

## Características técnicas encimera

**UR**

#### 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 gas** Estándar

**Sistema de válvulas de seguridad** Sí

**Encendido del gas desde los mandos** Sí

**Tapetas quemadores de gas** Esmaltado negro opaco

## Características técnicas horno principal



<b>Nº luces</b>	1	<b>Puerta interna de vidrio</b>	Sí
<b>Volumen útil del primer compartimento de cocción</b>	61 l	<b>Vidrio interno desmontable</b>	Sí
<b>Capacidad bruta (Lt) horno 1</b>	70 l	<b>N.º de vidrios de puerta horno</b>	2
<b>Material de la cavidad</b>	Esmalte Ever Clean	<b>N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor</b>	1
<b>Nº de estantes</b>	4	<b>Termostato de seguridad</b>	Sí
<b>Tipo de estantes</b>	Bastidores metálicos	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial
<b>Tipo de Luz</b>	Halógenas	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	316x460x412 mm
<b>Potencia luz</b>	40 W	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electromecánico
<b>Opciones de programación tiempo de cocción</b>	Inicio y fin	<b>Resistencia circular - Potencia</b>	2700 W
<b>Puerta desmontable</b>	Sí		

## Opciones horno principal

<b>Temporizador</b>	Sí	<b>Temperatura mínima</b>	50 °C
<b>Alarma acústica de fin de cocción</b>	Sí	<b>Temperatura máxima</b>	245 °C

## Características técnicas horno secundario



<b>Volumen útil del segundo compartimento de cocción</b>	35 l	<b>N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor</b>	1
<b>Capacidad bruta (Lt) horno 2</b>	41 l	<b>Termostato de seguridad</b>	Sí
<b>Material de la cavidad</b>	Esmalte Ever Clean	<b>Sistema de enfriamiento</b>	Tangencial
<b>Nº de estantes</b>	2	<b>Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)</b>	169x440x443 mm
<b>Tipo de estantes</b>	Bastidores metálicos	<b>Regulación de la temperatura</b>	Electromecánico
<b>Nº de luces</b>	1		

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

## Opciones horno secundario

**Temperatura mínima** 50 °C      **Temperatura máxima** 245 °C

## Equipo accesorios horno principal y encimera



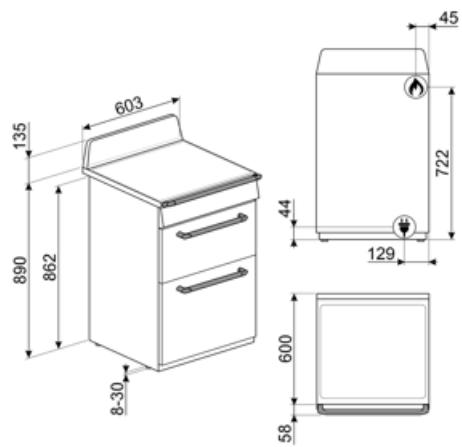
<b>Rejilla para moka</b>	1	<b>Rejilla inserción bandeja</b>	1
<b>Rejilla con tope trasero y lateral</b>	2	<b>Guías telescópicas de extracción parcial</b>	1
<b>Bandeja profunda 40mm</b>	1		

## Equipo accesorios horno secundario

<b>Rejilla con tope trasero y lateral</b>	1	<b>Rejilla inserción bandeja</b>	1
<b>Bandeja profunda 40mm</b>	1		

## Conexión eléctrica

<b>Datos nominales de conexión eléctrica</b>	5500 W	<b>Largo del cable de alimentación</b>	120 cm
<b>Corriente</b>	24 A	<b>Tipo de cable eléctrico</b>	Double and Three Phase
<b>Tensión</b>	220-240 V	<b>Frecuencia</b>	50/60 Hz
<b>Tensión 2 (V)</b>	380-415 V	<b>Bornera</b>	5 poli
<b>Electric cable</b>	Instalado, monofásico	<b>Enchufe</b>	No



## Accesories Compatible



### AIRFRY

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



### 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.



### BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



### GTP

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



### KIT1TR6N

Salpicadero negro, 60cm ,adecuado para cocinas TR62 Victoria



### PALPZ

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



### 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



### 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.

### BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad

### BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad

### GTT

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

### KITH60

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

### SFLK1

### STONE

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



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.



Energy efficiency class A



Instalación en columna



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.



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.



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 telescopicas: las guías telescopicas, 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.

### **Cavidad isotérmica**

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

### **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.