

TR62BL

Rozmiar	60x60 cm
Liczba komór z etykietą energetyczną	2
Cavity heat source	Elektro
Rodzaj płyty	Gazowa
Typ głównego piekarnika	Termoobieg
Rodzaj drugiego piekarnika	Statyczny
Kod EAN	8017709210625
Klasa efektywności energetycznej	A
Klasa efektywności energetycznej, drugi piekarnik	A



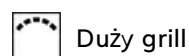
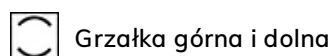
Linia wzornicza



Design	Victoria	Pokręta	Victoria
Wykończenie panelu sterowania	Metal emaliowany	Kolor pokręteł	Stal nierdzewna
Linia wzornicza	Victoria	Liczba pokręteł	6
Logo	assembled 50's	Kolor nadruku	Srebrny
Kolor	Czarny	Wyświetlacz	Elektroniczny z 5 przyciskami
Położenie logo	Tylny panel	Drzwi	Z panelem
Wykończenie	Połysk	Rodzaj szkła piekarnika	Czarny
Tylny panel	Tak	Uchwyt	Victoria
Kolor płyty kuchennej	Czarny	Kolor uchwytu	Stal nierdzewna szczotkowana
Materiał rusztów	Żeliwo	Cokół	Antracytowy
Rodzaj sterowania	Pokręta		

Programy / Funkcje

Liczba funkcji pieczenia	4
Funkcje pieczenia	



Charakterystyka techniczna - Płyta

UR
Liczba wszystkich stref grzejnych 4

Przedni lewy - Gaz - Ultra szybki (podwójny) - 4.20 kW

Tylny lewy - Gaz - Średnio szybki - 1.80 kW

Tylny prawy - Gaz - Średnio szybki - 1.80 kW

Przedni prawy - Gaz - Pomocniczy - 1.00 kW

Rodzaj palników gazowych	Standardowe	Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu	Tak
Zapalarka elektryczna zintegrowana w pokrętle	Tak	Nakładki na palniki	Emaliowane, czarny mat

Charakterystyka techniczna - Główny piekarnik


Liczba źródeł oświetlenia	1	W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak
Pojemność netto	61 l	Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi piekarnika	Tak
Pojemność brutto	70 l	Liczba szyb w drzwiach	2
Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean	Zimne drzwi	1
Liczba poziomów pieczenia	4	Termostat bezpieczeństwa	Tak
Rodzaj przewodnic	Prowadnice metalowe	System chłodzący	Statyczny
Rodzaj oświetlenia	Halogenowe	Wymiary wnętrza komory (wxsxg)	316x460x412 mm
Moc oświetlenia	40 W	Kontrola temperatury	Elektromechaniczna
Programator czasu gotowania	Start i Stop	Moc grzałki pierścieniowej	2700 W
Łatwy demontaż drzwi piekarnika	Tak		

Opcje głównego piekarnika

Timer	Tak	Minimalna temperatura	50 °C
Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia	Tak	Maksymalna temperatura	245 °C

Charakterystyka techniczna - Pomocniczy piekarnik


Pojemność netto - 2 piekarnik	35 l	Zimne drzwi	1
Pojemność brutto	41 l	Termostat bezpieczeństwa	Tak
Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean	System chłodzący	Statyczny
Liczba poziomów pieczenia	2	Wymiary wnętrza komory (WxSxG)	169x440x443 mm
Typ przewodnic	Prowadnice metalowe	Kontrola temperatury	Elektromechaniczna
		Moc dolnej grzałki	1200 W

Liczba źródeł oświetlenia	1	Moc górnej grzałki	1000 W
Rodzaj oświetlenia	Halogenowe	Moc grzałki grilla	1700 W
Moc oświetlenia	40 W	Moc dużego grilla	2700 W
Łatwy demontaż drzwi piekarnika	Tak	Rodzaj grilla	Elektryczny
W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak	Grill opuszczany	Tak
Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi piekarnika	Tak		
Liczba szyb w drzwiach piekarnika	2		

Opcje pomocniczego piekarnika

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

Akcesoria w standardzie Główny piekarnik



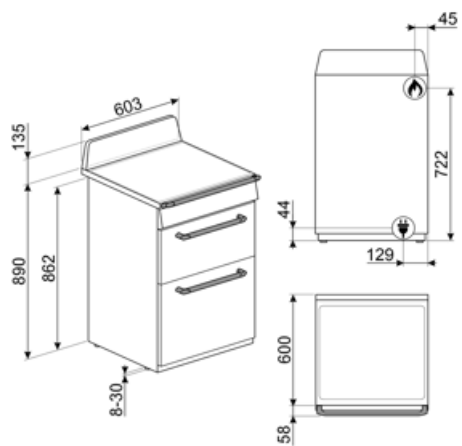
Żeliwna odstawka	1	Ruszt do blachy	1
Metalowe drabinki boczne	2	Prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem	1
Głęboka blacha emaliowana (40 mm)	1		

Akcesoria w standardzie Piekarnik pomocniczy

Metalowe drabinki boczne	1	Ruszt do blachy	1
Głęboka blacha emaliowana (40 mm)	1		

Podłączenie elektryczne

Moc przyłączeniowa	5500 W	Długość przewodu zasilającego (cm)	120 cm
Natężenie prądu (A)	24 A	Dodatkowe możliwości podłączenia	Tak, dwu- i trójfazowe
Napięcie	220-240 V	Częstotliwość	50/60 Hz
Napięcie 2 (V)	380-415 V	Puszka elektroinstalacyjna	5 biegunowy
Electric cable	Tak, jednofazowy	Wtyczka	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.



GTP

Prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem (1 poziomy) Wysuw: 300 mm
Materiał: Stal nierdzewna AISI 304, polerowana



AIRFRY2

Blacha 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

Blacha pokryta teflonem, 8 mm głębokości, do umieszczenia na ruszcie.



GTT

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



KIT1TR6N

Płyta przeciwtłuszczowa, 60x75 cm, do kuchni wolnostojącej 60 cm Victoria, czarna

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.



KITH60

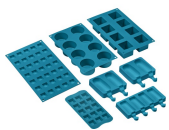
Zestaw do zwiększania wysokości (950 mm), do kuchni wolnostojącej Victoria (TR60)



SFLK1

Blokada bezpieczeństwa





SMOLD























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



STONE

Prostokątny kamień do pizzy PPR2. Idealny do pieczenia pizzy z takimi samymi wynikami jak w typowym piecu opalonym drewnem. Może być również używany do pieczenia chleba, focacci i innych przepisów, takich jak placki, flany lub herbatniki. Wymiary (SxGxW): 37,5x42x1,8 cm

Słowniczek oznaczeń

 <p>Wytrzymałe żeliwne ruszty: dla maksymalnej stabilności i wytrzymałości.</p>	 <p>A: Klasa efektywności energetycznej, mierzona od A+++ do G, w zależności od rodziny produktów.</p>
 <p>Instalacja w kolumnie</p>	 <p>Obwodowy system chłodzący</p>
 <p>Liczba szyb w drzwiach: 2 szyby</p>	 <p>Emalia Ever Clean: Emalia Ever Clean nakładana jest elektrostatycznie, 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 łatwemu 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 nienaganne 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.</p>
 <p>Grzałka górna i dolna</p>	 <p>Grzałka dolna</p>
 <p>Termoobieg</p>	 <p>Grill</p>
 <p>Mały grill</p>	 <p>Oświetlenie wnętrza</p>
 <p>W pełni szklana wewnętrzna powierzchnia drzwi. Rozwiązanie to pozwala utrzymać wewnętrzną część drzwi piekarnika w idealnej czystości.</p>	 <p>Demontowalne wewnętrzne szkło drzwi: Łatwy demontaż wewnętrznego szkła drzwi znacznie ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości.</p>
 <p>Światła boczne: Dwa przeciwległe światła boczne zwiększają widoczność wewnątrz piekarnika.</p>	 <p>Komora piekarnika posiada dwa poziomy.</p>
 <p>Komora piekarnika posiada cztery poziomy.</p>	 <p>Prowadnice teleskopowe: Łatwe w instalacji prowadnice teleskopowe znacznie ułatwiają wyciąganie potraw z piekarnika.</p>
 <p>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.</p>	 <p>Uchylny grill można łatwo odzepić, aby w jednym prostym kroku przesunąć element grzewczy i wyczyścić pokrywę urządzenia.</p>
 <p>Potężne palniki ultra rapid oferują do 5 kW mocy.</p>	 <p>Pojemność 35 l</p>



Pojemność 61 l



Sterowanie pokrętkami

Benefit (TT)

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate
Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Ever Clean Enamel

Easy oven cleaning thanks to special pyrolytic enamel

Buttons control

Easy and intuitive timer setting with a simple buttons

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow
Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

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

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbecue cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency