

TR62IP

מידה
 מס' חללים עם תווית אנרגיה
 מקור חום של תא התנור
 סוג הכיריים
 סוג תנור עיקרי
 סוג תנור שני
 קוד EAN
 דרגת יעילות אנרגטית
 קטגוריית יעילות אנרגטית, תא התנור השני

60x60 cm
 2
 חשמל
 השראה
 אזור חום
 סטטי
 8017709215637
 A
 A




אסתטיקה

סדרה עיצובית	Victoria	צבע בקרות	נירוסטה
עיצוב	Victoria	מס' בקרות	6
צבע	שמנת	Serigraphy colour	Black
גימור לוח בקרה	מתכת בציפוי אמיל	צג	אלקטרוני 5 לחצנים
Logo	assembled 50's	דלת	עם מסגרת
Logo position	Upstand	סוג זכוכית	שחור
מגן אחורי	כן	ידית	Smeg Victoria
צבע כיריים	אמיל שחור	צבע ידית	נירוסטה מוברשת
כפתורי בקרה	Smeg Victoria	בסיס	פחם אבן

תוכניות / פונקציות

מס' פונקציות בישול 4
 פונקציות בישול רגילות

-  סטטי
-  גריל קטן
-  גריל גדול
-  בסיס

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור



4 מספר אזורי בישול

1.85 - יחידה - אינדוקציה - kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

1.85 - אינדוקציה - יחידה - kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

2.30 - ענקית - אינדוקציה - יחידה - kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm

1.40 - אינדוקציה - יחידה - kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

כיבוי אוטומטי בעת התחממות-יתר	כן	מחונן אזור שנבחר	כן
זיהוי מחבת אוטומטי	כן	מחונן חום שנוטר	כן
חיווי הקוטר המינימלי של המחבת	כן		

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות	1	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן
הנפח הנקי של תא התנור	61 l	דלת פנימית ניתקת	כן
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	70 l	מס' כולל של דלתות זכוכית	2
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	מס' דלתות זכוכית מחזירות חום	1
מספר המדפים	4	תרמוסטט בטיחות	כן
סוגי מדפים	רשתות מתכת	מערכת קירור	משיק
סוג נורה	הלוגן	מידות תא תנור לשימוש (עֶרֶאֶג)	316x444x425 mm
הספק נורה	40 W	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה	גוף חימום מעגלי - הספק	2700 W
דלת נתיקה	כן		

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

טיימר	כן	טמפרטורה מינימלית	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	טמפרטורה מרבית	245 °C

מאפיינים טכניים של התנור המשני, תנור



הנפח הנקי של תא התנור השני	35 l	מס' זכוכית דלתות מחזירות חום	1
הנפח ברוטו של תא התנור השני	41 l	תרמוסטט בטיחות	כן
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	מערכת קירור	משיק
מספר המדפים	2	מידות תא תנור לשימוש (עֶרֶאֶג)	169x440x443 mm
סוגי מדפים	רשתות מתכת	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
מס' נורות	1	גוף חימום תחתון - הספק	1200 W
סוג נורה	הלוגן	גוף חימום עליון - הספק	1000 W
הספק נורה	40 W	אלמנט גריל - הספק	1700 W
דלת נתיקה	כן	גריל גדול - הספק	2700 W
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	סוג גריל	חשמלי
דלת פנימית ניתקת	כן	גריל נוטה	כן

מס' כולל של זכוכיות דלתות 2

אפשרויות תנור נוסף, תנור

טמפרטורה מינימלית 50 °C טמפרטורה מרבית 245 °C

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי



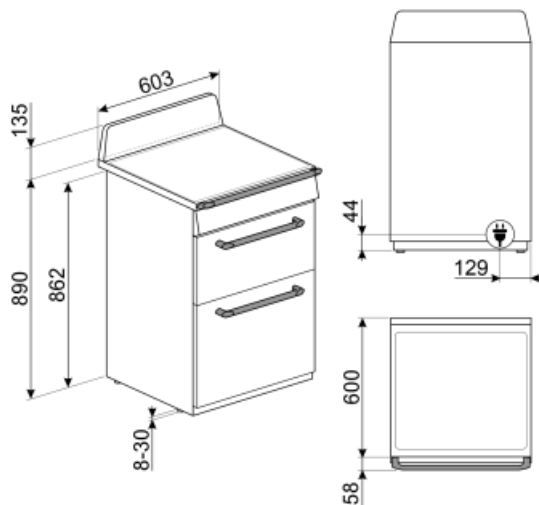
רשת עם מעצור אחורי וצדי	2	רשת שתי וערב לגריל	1
מגש עמוק 40 מ"מ	1	מסילות טלסקופיות, הוצאה מלאה	1

אביזרים כלולים עם התנור לתנור משני

רשת תנור עם מעצור אחורי	1	רשת שתי וערב לגריל	1
מגש עמוק 40 מ"מ	1		

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	12700 W	Cable testing	Yes, Single phase
זרם	38 A	תדר	50/60 Hz
מתח	220-240 V	בלוק הדקים	5 poles
(מתח 2 וולט)	380-415 V		



Not included accessories

GTP

מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה חלקית** (רמה אחת)** הוצאה: 300 מ"מ חומר: מצוחצת AISI 430 נירוסטה



BNP608T

מגש מצופה טפלון, עומק 8 מ"מ, להנחה על הרשת



SCRP

כיריים אינדוקציה וקרמיות ומגרד טפנייקי



STONE

אבן חסינת חום מרובעת מושלמת לאפיית פיצות עם תוצאות זהות לתנור עץ מסורתי. יכולה לשמש גם לאפיית לחם, פוקצ'יה ומתכונים אחרים כגון פשטידות, פלאנים או גובה 1.8 x ביסקוויטים. מידות: אורך 42 x רוחב 37.5 ס"מ



KITP60X9

משטח התזה, 90 ס"מ, נירוסטה, מתאים פירוליטיים Concerto לתנורי



BN640

מגש מצופה אמיל, עומק 40 מ"מ



PRTX

אבן פיצה חסינת אש עם ידיות. עומק = 35 ס"מ לא מתאימה לתנורי מיקרוגל. מתאימה לתנורי גז, להנחה על הרשת



BN620-1

מגש מצופה אמיל, עומק 20 מ"מ



TPK

לוח גריל נירוסטה לבישול מנות טפנייקי



PALPZ

את פיצה עם ידית מתקפלת רוחב: 315 מ"מ אורך: 325 מ"מ



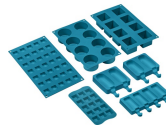
GTT

מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה** לחלוטין (רמה אחת)** הוצאה: 433 מ"מ מצוחצת AISI 430 חומר: נירוסטה


























SMOLD

סט של 7 תבניות סיליקון לגלילות, ארטיקים, פרלינים, קוביות קרח או חלוקת +230°C עד -60°C. מזון. לשימוש בין



Symbols glossary (TT)

	A: מ D/G, עד A+++-ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים		התקנה בערימה: התקנה בערימה
	מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.		דלתות עם שתי שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית.
	חלק פנימי בציפוי אמיל: החלק הפנימי בציפוי אמיל כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע Smeg של כל תנורי לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.		אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאימה ביותר לפריטים יחידים שממוקמים באמצע התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכן הלאה.
	גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של נזידים ותבשילים.		אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצאות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון.
	חצי גריל: לבישול והשחמה מהירים של מזון. ניתן להשיג את התוצאות הטובות ביותר על ידי שימוש במדף העליון לפריטים קטנים ובמדפים התחתונים לפריטים גדולים יותר, כגון צלעות או נקניקות. לחצי גריל, החום נוצר רק באמצע האלמנט, מושלם לכמויות קטנות.		אזור ענק: האזור הענק מעניק מקום רב יותר וגמישות רבה יותר.
	הגנה מפני התחממות יתר: מערכת הבטיחות שמכבה אוטומטית את הכיריים במקרה של התחממות יתר של יחידת הבקרה.		אינדוקציה: פעולת הכיריים האלה מבוססת על עיקרון ההשראה האלקטרו-מגנטית. החום נוצר ישירות בתחתית המחבת במהלך המגע שלו עם הכיריים.
	דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו.		דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי.
	תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.		חיווי על חום שנותר: לאחר כיבוי הכיריים הקרמיות מזכוכית, מחוון החום שנותר מציד את אזורי הבישול שעדיין חמים. כשהטמפרטורה צונחת אל מתחת ל-60°C, המחוון נכבה.
	לתא התנור 2 רמות בישול שונות.		לתא התנור 4 רמות בישול שונות.
	מסילות טלסקופיות: מאפשרות למשוך החוצה את הכלי ולבדוק אותו בלי להוציאו לחלוטין מהתנור.		בקרה אלקטרונית: מאפשרת לשמור על הטמפרטורה הדבר מאפשר לבשל C.בתוך התנור בדיוק של 2-3° מזון שרגיש מאוד לשינויים בטמפרטורה, כגון עוגות, סופלה, פודינג.
	גריל נוטה: ניתן לשחרר בקלות את הגריל הנוטה כדי להזיז את גוף החימום ולנקות את תקרת המכשיר בשלב אחד פשוט.		הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.
	הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.		

Benefit (TT)

הולכת חום אמיתית

ביצועי הבישול הטובים ביותר מובטחים על ידי זרימה מעגלית מאוררת מאווררים וגופי חימום מרובים מבטיחים זרימת חום אווירודינמית מושלמת, המאפשרים בישול הומוגני ומהיר יותר בתוך החלל.

כיריים אינדוקציה

אינדוקציה מציעה בישול מהיר ובקרת טמפרטורה מדויקת באמצעות שימוש בכלי בישול מתאימים, אינדוקציה קלה לשימוש ולתחזוקה, בטוחה ומגיבה.

Ever Clean אמייל

ניקוי קל של התנור הודות לאמייל פירוליטי מיוחד

חלל איזותרמי

ביצועי הבישול הטובים ביותר בעילות האנרגטית הגבוהה ביותר

אזורר בזרימה צולבת

מערכת קירור חדשה עם מאזורר זרימה צולבת אוויר מהדלת לחיפוי הקיר

אור הלוגן בדרגות שונות

תאורת הלוגן פנימית בדרגות שונות מבטיחה נראות מעולה

בקרה בכפתורים

הגדרת טיימר קלה ואינטואיטיבית עם כפתורים פשוטים

מסילות טלסקופיות

הוצאה קלה והכנסת בטוחה של תבניות לתנור הודות למסילות טלסקופיות

גובה מתכוונן

כיריים שנמצאות בקו נקי עם משטח העבודה הודות לרגליים מתכווננות

זכוכית פנימית ניתנת להסרה

זכוכיות דלת פנימיות שניתנות להסרה בקלות לניקוי מלא

בישול מרובה דרגות

מספר דרגות בישול מאפשרות גמישות מירבית בשימוש

דלת קרה

במהלך כל פעולה, זכוכית הדלת החיצונית קרה, מונעת כל סכנת כוויות

AirFry (אבזר אופציונלי של AIRFRY)

(אוכל קל וטעים יותר הודות לסלסלת איירפריי (אבזר אופציונלי

(מנגל (אבזר אופציונלי

(בישול מנגל ישירות בתנור עם הגריל הדו צדדי (אבזר מנגל אופציונלי

(אבן פיצה (אבזר אופציונלי

(אופציונלי STONE אפייה עם אבן שמוט לקבלת פיצה רכה ופריכה ולמאפי שמרים (אבזר