TR62IP

Categoria cucina	60x60 cm
N° di cavità soggette energy label	2
Fonte di calore cavità principale	Elettrico
Tipo pianale	Induzione
Tipo forno principale	Termoventilato
Tipo forno secondario	Statico
Sistema pulizia forno principale	Smalto Ever Clean
Codice EAN	8017709215637
Classe efficienza energetica	A
Classe di efficienza energetica, seconda cavità	A

Estetica

Estetica	Victoria	**Colore manopole**	Acciaio
Design	Victoria	**N° manopole**	6
Colore	Panna	**Colore serigrafia**	Nero
Finitura pannello comandi	Lamiera colorata	**Nome display**	Elettronico 5 tasti
		Porta	Con cornice
Logo	applicato anni '50	**Tipo vetro**	Nero
Posizione logo	Alzatina	**Maniglia**	Smeg Victoria
Alzatina	Sì	**Colore maniglia**	Inox spazzolato
Colore pianale	Nero lucido smaltato	**Zoccolo**	Antracite
Tipologia manopole	Smeg Victoria		

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 4

Funzioni cottura tradizionali

Statico

Grill stretto

Grill largo

Base

Caratteristiche tecniche pianale

Numero totale di zone di cottura 4

Anteriore sinistra - Induzione - Singolo - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm

Posteriore sinistra - Induzione - Singolo - 1.85 kW - Booster 3.00 kW - Ø 18.0 cm
Posteriore destra - Induzione - Maxi - 2.30 kW - Booster 3.70 kW - Ø 21.0 cm
Anteriore destra - Induzione - Singolo - 1.40 kW - Booster 2.20 kW - Ø 14.5 cm

Auto-arresto in caso di surriscaldamento	Sì	**Indicatore zona selezionata**	Sì
Adattamento automatico al diametro della pentola	Sì	**Spia calore residuo**	Sì
Indicatore diametro minimo di utilizzo	Sì		

Caratteristiche tecniche forno principale

N° di luci	1	**Porta interna tuttovetro**	Sì
Volume netto della cavità	61 l	**Vetro interno removibile**	Sì
Volume lordo della prima cavità	70 l	**N° vetri porta forno**	2
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	**N° vetri porta termoriflettenti**	1
N° di ripiani	4	**Termostato di sicurezza**	Sì
Tipo ripiani	Telai	**Sistema di raffreddamento**	Tangenziale
Tipo di luci	Alogene	**Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)**	316x444x425 mm
Potenza luce	40 W	**Regolazione della temperatura**	Elettromeccanica
Opzioni di programmazione tempo cottura	Inizio e fine	**Resistenza circolare - Potenza**	2700 W
Porta smontabile	Sì		

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo	Sì	**Temperatura minima**	50 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	**Temperatura massima**	245 °C

Caratteristiche tecniche forno secondario

Volume netto, seconda cavità	35 l	**N° vetri porta termoriflettenti**	1
Volume lordo della seconda cavità	41 l	**Termostato di sicurezza**	Sì
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	**Sistema di raffreddamento**	Tangenziale
N° di ripiani	2	**Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)**	169x440x443 mm
Tipo ripiani	Telai	**Regolazione della temperatura**	Elettromeccanica
N° di luci	1		
Tipo di luci	Alogene		

Potenza luce	40 W
Porta smontabile	Sì
Porta interna tuttovetro	Sì
Vetro interno removibile	Sì
N°vetri porta forno	2
Resistenza suola - Potenza	1200 W
Resistenza cielo - Potenza	1000 W
Resistenza grill - Potenza	1700 W
Resistenza grill largo - Potenza	2700 W
Tipo grill	Elettrico
Grill basculante	Sì

Opzioni forno secondario

Temperatura minima	50 °C
Temperatura massima	245 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

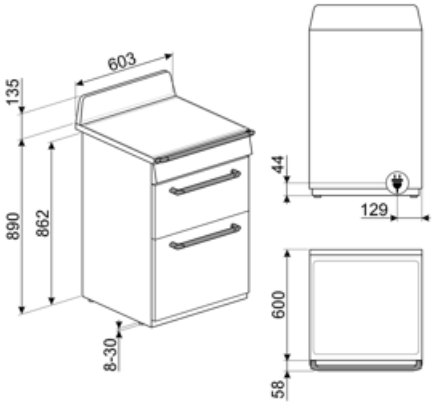
Griglia forno con stop e fermi	2
Bacinella profonda 40mm	1
Griglia inserto bacinella	1
Guide Telescopiche ad Estrazione Totale	1

Dotazione accessori forno secondario

Griglia forno con stop	1
Bacinella profonda 40mm	1
Griglia inserto bacinella	1

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	12700 W
Corrente	38 A
Tensione	220-240 V
Tensione 2 (V)	380-415 V
Cavetto collaudo	Sì, Monofase
Frequenza	50/60 Hz
Morsettiera	5 poli


603
135
890
862
8-30
44
129
600
58

Accessori Compatibili

BN620-1

Bacinella smaltata adatta per forni da 45 cm e 60 cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.

BNP608T

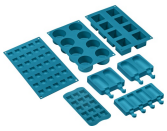
Bacinella teflonata, profondità 8 mm, da posizionare sulla griglia

GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



SMOLD

Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C

TPK

Piastra per cottura Teppanyaki 32,5 cm, acciaio inox

BN640

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.

GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.

KITP60X9

Schienale acciaio per cucine Concerto 60X60cm con forno piro e MF

SCRP

Raschietto per piani cottura - adatto per piani induzione e ceramici

STONE

Pietra refrattaria rettangolare Ideale per coloro che desiderano ottenere una pizza con la stessa fragranza e croccantezza tipica di un forno a legna. Utilizzabile anche per la cottura di pane, focacce e altre ricette come pesce al cartoccio o biscotti. Dimensioni:L42 x H1,8 x P37,5 cm.

Glossario simboli

Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.

Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico , resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 ° C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura

Base: il calore proviene solo dal basso della cavità. La ventola non è attiva. Ideale per torte dolci e salate, crostate e pizze. Studiata per completare la cottura e rendere i cibi più croccanti Questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.

Grill: Calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante La ventola non è attiva. Consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura e di gratinatura. Utilizzato a fine cottura conferisce una doratura uniforme alle pietanze.

Luce

Anti-surriscaldamento: Il sistema Anti-surriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza

Installazione a colonna

Porta doppio vetro: Porta doppio vetro

Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dell'alto La cottura statitca è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.

Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.

Resistenza grill centrale: questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.

Zona Gigante: La zona Gigante offre maggiore flessibilità nella superficie di cottura

Induzione: Il piano a induzione funziona tramite bobine circolari che emettono un campo magnetico solo a contatto con un recipiente dal fondo in materiale ferroso, al quale viene trasferito calore. Si caratterizza per una maggiore efficienza e per una sicurezza superiore.

Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.

2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.

2 livelli di cottura: Nel forno ausiliario delle cucine Smeg, 2 posizioni di cottura consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.

Grill basculante: La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.

Indica il volume utile della cavità del forno.

Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.

Indicatore di calore residuo: Dopo lo spegnimento della zona cottura, l'indicatore di calore residuo segnala se la zona è ancora calda, usufruendone così per mantenere caldi i cibi. Quando la temperatura si sarà abbassata sotto i 60°C la spia si spegnerà.

4 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.

Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.

Indica il volume utile della cavità del forno.

Benefit

Piano cottura a induzione

Cottura rapida e un controllo preciso della temperatura

Attraverso l'uso di pentole adatte, l'induzione è facile da usare e da mantenere, sicura e reattiva.

Smalto Ever Clean

Pulizia facilitata della cavità grazie allo speciale smalto pirolitico

Buttons control

Utilizzo facile e intuitivo del timer tramite semplici tasti

True convection

Prestazioni di cottura eccellenti grazie al flusso circolare ventilato

Le ventole e gli elementi riscaldanti garantiscono un perfetto ricircolo di calore aerodinamico, consentendo una cottura omogenea e più veloce all'interno della cavità.

Cottura multi-livello

Più livelli di cottura garantiscono massima flessibilità nell'utilizzo

Luci alogene multilivello

Illuminazione perfetta di tutti i ripiani con luci alogene multilivello

Vetro interno rimovibile

Pulizia facilitata della porta del forno grazie al vetro removibile

Raffreddamento tangenziale

Migliore ricircolo dell'aria con un nuovo sistema di raffreddamento con ventola tangenziale e flusso d'aria dalla porta verso il retro

Guide Telescopiche

Praticità nell'estrazione e inserimento delle bacinelle nel forno in tutta sicurezza grazie alle guide telescopiche

Altezza regolabile

Piano di cottura perfettamente a filo dell'area di lavoro grazie ai piedini regolabili

AirFry (accessorio opzionale AIRFRY)

Cibi più leggeri e gustosi grazie al cestello per frittura ad aria (accessorio opzionale)

Porta fredda

Durante qualsiasi funzione, il vetro esterno della porta resta freddo, per evitare qualsiasi rischio di ustione

Cavità isotermica

Migliori performance in cucina ad alta efficienza energetica

Pizza stone (accessorio opzionale)

Cottura con pietra refrattaria per pizza e lievitati soffici e croccanti (accessorio opzionale STONE)

BBQ (accessorio opzionale)

Barbecue direttamente nel forno con la piastra double side (accessorio opzionale BBQ)