

TR62IP2

Categoría cocina	60x60 cm
Nº de hornos con etiqueta energética.	2
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Inducción
Tipo de horno principal	Termoventilado
Tipo de horno secundario	Estático
Código EAN	8017709309558
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	Negro
	Color	Crema	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 regulación mandos	Mandos		Antracita

Programas/Funciones

Nº de funciones de cocción	4
Funciones de cocción tradicionales	

Estático

Grill estrecho

Grill ancho

Inferior

Características técnicas encimera


Número total de zonas de cocción 4

Anterior izquierda - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Posterior izquierda - Inducción - individual - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 16.0 cm

Posterior derecha - Inducción - maxi - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Anterior derecha - Inducción - individual - 1.20 kW - Booster 1.40 kW - Ø 16.0 cm

Detención automática en caso de sobrecalentamiento	Sí	Indicador zona seleccionada	Sí
---	----	------------------------------------	----

Adaptación automática al diámetro de la olla	Sí	Indicador de calor residual	Sí
---	----	------------------------------------	----

Indicador diámetro mínimo de uso	Sí
---	----

Características técnicas horno principal


Nº luces	1	Puerta desmontable	Sí
Número ventiladores	1	Puerta interna de vidrio	Sí
Volumen útil del primer compartimento de cocción	61 l	Vidrio interno desmontable	Sí
Capacidad bruta (Lt) horno 1	70 l	N.º de vidrios de puerta horno	3
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	1
Nº de estantes	4	Termostato de seguridad	Sí
Tipo de estantes	Bastidores metálicos	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Tipo de Luz	Halógenas	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	316x460x412 mm
Potencia luz	40 W	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin	Resistencia circular - Potencia	2700 W
Sistema apertura puerta	Apertura solapa		

Opciones horno principal

Temporizador	Sí	Temperatura mínima	50 °C
Alarma acústica de fin de cocción	Sí	Temperatura máxima	245 °C

Características técnicas horno secundario


Volumen útil del segundo compartimento de cocción	35 l
--	------

Capacidad bruta (Lt) horno 2	41 l
-------------------------------------	------

Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean
-------------------------------	--------------------

N.º de vidrios de puerta horno	3
---------------------------------------	---

N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	1
--	---

Termostato de seguridad	Sí
--------------------------------	----

Nº de estantes	2	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Tipo de estantes	Bastidores metálicos	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	169x440x443 mm
Nº de luces	1	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Tipo de Luz	Halógenas	Resistencia inferior - Potencia	1200 W
Potencia luz	40 W	Resistencia superior - Potencia	1000 W
Apertura de la puerta	Apertura solapa	Resistencia grill - Potencia	1700 W
Puerta desmontable	Sí	Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W
Puerta interna de vidrio	Sí	Tipo de grill	Eléctrico
Vidrio interno desmontable	Sí	Grill Basculante	Sí

Opciones horno secundario

Temperatura mínima 50 °C Temperatura máxima 245 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera



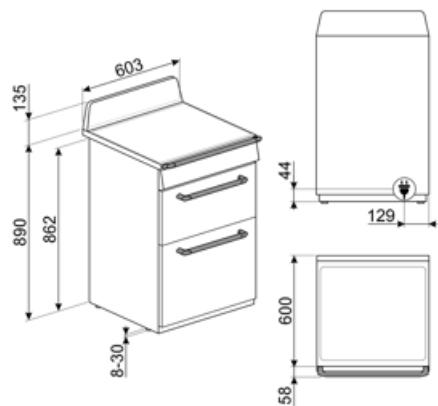
Rejilla con tope trasero y lateral	2	Rejilla inserción bandeja 1
Bandeja profunda 40mm	1	Guías telescópicas de extracción parcial

Equipo accesorios horno secundario

Rejilla con tope trasero y lateral	1	Rejilla inserción bandeja 1
Bandeja profunda 40mm	1	

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	12700 W	Tipo de cable eléctrico	Double and Three Phase
Corriente	38 A	Frecuencia	50/60 Hz
Tensión	220-240 V	Bornera	5 poli
Tensión 2 (V)	380-415 V	Enchufe	No
Electric cable	Instalado, monofásico		



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



GRILLPLATE



Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



GTT



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



KITH60



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



SCRP



Non-scratch hob scraper - suitable for induction and ceramic hobs



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



GTP

Guías telescópicas 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



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.



TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.

Symbols glossary

	Energy efficiency class A		Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.
	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 triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.		ECO-logic: la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.
	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		Zona gigante: la zona gigante ofrece más flexibilidad en la superficie de cocción
	Anti-sobrecalentamiento: el sistema anti-sobrecalentamiento provoca un apagado automático cuando las temperaturas superan las de seguridad		Inducción: la placa de inducción funciona a través de bobinas circulares que emiten un campo magnético solo en contacto con un recipiente con un fondo hecho de material ferroso, al que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad.
	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.		Apertura automática: los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.
	Indicador de calor residual: después de apagar la zona de cocción, el indicador de calor residual indica si el área aún está caliente, aprovechándola para mantener calientes los alimentos. Cuando la temperatura ha caído por debajo de 60 ° C, la luz se apagará.		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.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Knobs control



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.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno

Benefit (TT)

Placa de inducción

La inducción ofrece una cocción rápida y un control preciso de la temperatura.

Mediante el uso de utensilios de cocina adecuados, la inducción es fácil de usar y mantener, segura y sensible.

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.

Turbina única

El horno tiene un ventilador equipado con un elemento calefactor circular que permite cocinar con calor rotativo.