

TR62P

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	8017709210632
Clase de eficiencia energética del modelo	A
Clase de eficiencia energética 2º cavidad	A



Estética



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

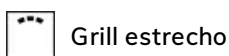
Programas/Funciones

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 Si

Encendido del gas desde los mandos Si

Tapetas quemadores de gas Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal



Nº luces 1

Volumen útil del primer compartimento de cocción 61 l

Capacidad bruta (Lt) horno 1 70 l

Material de la cavidad Esmalte Ever Clean

N.º de estantes 4

Tipo de estantes Metálicos

Tipo de luz Halógenas

Potencia luz 40 W

Opciones de programación tiempo de cocción Inicio y fin

Puerta desmontable Si

Puerta interna de vidrio Si

Vidrio interno desmontable Si

N.º de vidrios de puerta horno 2

N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor 1

Termostato de seguridad Si

Sistema de enfriamiento Tangencial

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp) 316x460x412 mm

Regulación de la temperatura Electromecánico

Resistencia circular - Potencia 2700 W

Opciones horno principal

Programador de tiempo Si

Alarma acústica de fin de cocción Si

Temperatura mínima 50 °C

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 estantes 2

Tipo de estantes Telai

Nº de luces 1

N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor 1

Termostato de seguridad Si

Sistema de enfriamiento Tangencial

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp) 169x440x443 mm

Regulación de la temperatura Electromecánico

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

Opciones horno secundario

Temperatura mínima	50 °C	Temperatura máxima	245 °C
--------------------	-------	--------------------	--------

Equipo accesorios horno principal y encimera



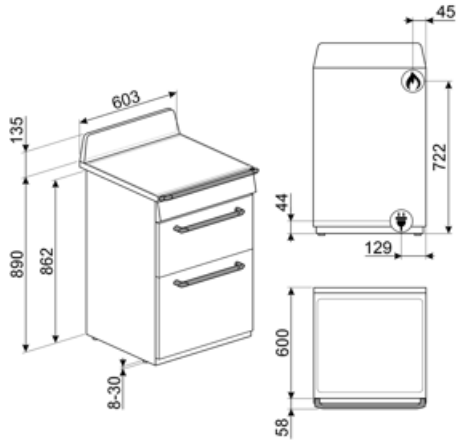
Rejilla para moka	1	Rejilla inserción bandeja	1
Rejilla con tope trasero y lateral	2	Guías telescópicas de extracción parcial	1
Bandeja profunda 40mm	1		

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	5500 W	Largo del cable de alimentación	120 cm
Corriente	24 A	Tipo de cable eléctrico	Double and Three Phase
Tensión	220-240 V	Frecuencia	50/60 Hz
Tensión 2 (V)	380-415 V	Bornera	5 poli
Electric cable	Installed, Single phase		



Not included accessories



KIT1TR6N

Salpicadero negro, 60cm ,adecuado para cocinas TR62 Victoria



SFLK1



PRTX

Piedra pizza refractaria con asas. D = 35 cm No apto para hornos microondas. Apto para hornos de gas.



BGTR9

Grill de hierro fundido para cocinas Victoria TR9 y cocina B61GMX19



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



AIRFRY

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



GTP

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



BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



KITH60

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



BBQ

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos succulentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.



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.



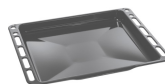
PALPZ

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



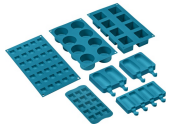
GTT

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



BN640













Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad














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

Symbols glossary (TT)

-  A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.
-  Instalación en columna
-  Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal
-  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 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.
-  Horno a gas: el horno a gas repite los valores de la cocina tradicional, que se caracteriza por un mantenimiento natural y constante de la temperatura. El grill, que puede usarse cuando la cocción a gas no está activa, completa la preparación de los alimentos permitiendo el dorado final. Para garantizar la máxima fiabilidad, los hornos de gas están equipados con un sistema de triple seguridad.
-  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.
-  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.
-  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 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.
-  Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.
-  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 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.
-  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.
-  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
-  Knobs control
-  2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.
-  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.
-  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.
-  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

Benefit (TT)

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.

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

Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

Enfriamiento tangencial

Nuevo sistema de refrigeración con ventilador tangencial y flujo de aire desde la puerta hasta la parte trasera.

Iluminación halógena multinivel

La iluminación interna halógena en diferentes niveles garantiza una excelente visibilidad.

Control por botones

Configuración fácil e intuitiva del temporizador con sencillos botones.

Guías telescópicas

Extracción fácil e inserción segura de bandejas en el horno gracias a guías telescópicas.

Altura ajustable

La parte superior de la cocina queda al ras con la superficie de trabajo gracias a los pies ajustables.

Cristal interior extraíble

Los cristales internos de la puerta se pueden quitar fácilmente para una limpieza completa.

Cocción multinivel

Máxima flexibilidad de uso gracias a los varios niveles de cocción.

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).

BBQ (accesorio opcional)

Cocción a la parrilla directamente en el horno con la parrilla de doble cara (accesorio opcional BBQ).

Piedra pizza (accesorio opcional)

Horneado con piedra refractaria para pizzas suaves y crujientes o productos de levadura (accesorio opcional STONE).