

TR90BL1

Размеры прибора	90x60 cm
Количество духовок с меткой энергоэффективности	1
Источник нагрева духовки	Электрический
Тип варочной панели	Газ
Тип основной духовки	Термовентилируемый
Система очистки, основная духовка	Каталитическая очистка
EAN-код	8017709195625
Класс энергоэффективности	B



Эстетика



Эстетика	Victoria	Цвет кнопок	Серебристый
Цвет	Черный	Количество переключателей	8
Дизайн	Victoria	Цвет шелкографии	Серебристый
Дверца	С рамкой	Ручка	Victoria
Защитный бортик	Да	Ручки	Полированный хром
Тип решеток	Чугунные	Тип стекла	Черный
Обработка панели управления	Эмалированный металл	Цоколь	Антрацит
Поворотные переключатели	Victoria	Отсек для хранения	Выдвижной ящик
Цвет переключателей	Нержавеющая сталь матовая, обработка против отпечатков пальцев	Логотип	В стиле 50-х г.г.
Дисплей	Электронное с 5 кнопками	Расположение логотипа	Защитный бортик

Программы/ функции

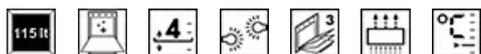
Традиционные функции приготовления

 Статический	 Термовентилируемый	 Турбо
 ECO	 Гриль большой	 Гриль большой + конвекция
 Нижний нагрев	 Вертел	

Технические характеристики варочной панели

UR			
Количество зон приготовления 5			
Фронтальная левая - Газ - быстрая - 2.90 кВт			
Задняя левая - Газ - полубыстрая - 1.80 кВт			
Центральная - Газ - ультрабыстрая (двойная) - 5.00 кВт			
Задняя правая - Газ - полубыстрая - 1.80 кВт			
Фронтальная правая - Газ - вспомогательная - 1.00 кВт			
Тип газовых горелок	Стандартный	Газ-контроль	Да
Автоматический электроподжиг	Да	Крышки горелок	Эмал. матово-черные

Технические характеристики - основная духовка



Количество ламп подсветки	2	Количество теплоотражающих стекол дверцы	1
Полезный объем	115 л	Термостат безопасности	Да
Полный объем, 1-я духовка	126 л	Система охлаждения	Тангенциальная
Материал внутренней камеры	Эмаль Ever Clean	Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)	371x724x418 мм
Количество уровней приготовления	4	Регулировка температуры	Электронный
Тип направляющих	Металлические направляющие	Мощность нижнего нагревательного элемента	1800 Вт
Тип подсветки	Галогенная	Мощность верхнего нагревательного элемента	1200 Вт
Мощность ламп подсветки	40 Вт	Мощность гриля	1700 Вт
Программатор длительности приготовления	Старт и стоп	Мощность большого гриля	2900 Вт
Освещение при открытой дверце	Да	Мощность кольцевого нагревательного элемента	1550 Вт
Съемная дверца	Да	Тип гриля	Электрический
Количество стекол дверцы	3		

Опции, основная духовка

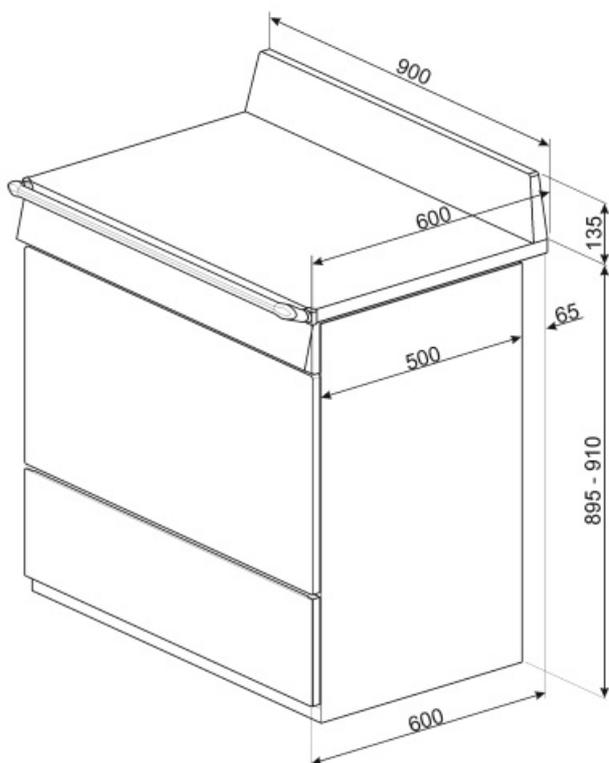
Таймер	Да	Минимальная температура	50 °C
Акустический сигнал окончания приготовления	Да	Максимальная температура	260 °C

Аксессуары в комплекте, основная духовка

Чугунное кольцо WOK	1	Решетка с ограничителем, опора для противня	1
Чугунная подставка для посуды МОКА	1	Противень широкий	2
Вертел	1	Каталитические панели	1
Решетка для противня, TOP	1		

Электрическое подключение

Номинальная мощность	4100 Вт	Напряжение 2	380-415 В
Сила тока	18 А	Частота тока	50/60 Гц
Напряжение	220-240 В	Клеммная коробка	5 полюсов



Not included accessories



TPKTR9

Гриль Terraplayaki для варочных центров TR9, Master и Sinfonia с газовой варочной панелью



AIRFRY9

Решетка для аэрофритюрницы AIRFRY. Идеально подходит для воссоздания традиционной жарки в духовке, но с меньшим количеством калорий и меньшим количеством жира. Он позволяет быстро и просто готовить такие блюда, как картофель фри, жареные овощи и рыба, обеспечивая идеальное подрумянивание и хрустящую корочку.



GTP

Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень)
Извлечение: 300 мм
Материал: полированная нержавеющая сталь AISI430



BBQ9



KITROT9

Гриль для варочных центров 90x60, новая внутренняя камера (115 л)



GTT

Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень)
Выдвижение: 433 мм
Материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430



SMOLD

Комплект из 7 силиконовых форм для мороженого, леденцов, пралине, кубиков льда или порционных продуктов.
Используется при температуре от -60°C до +230°C

Symbols glossary (TT)

-  В: энергоэффективность, измеренная от A+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов.
-  Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.
-  Эмаль Ever Clean: эмаль Ever Clean наносится электростатически, чтобы предотвратить образование трещин или сколов с течением времени. Это особая эмаль, устойчивая к бытовым кислотам, которая, помимо приятного блеска, способствует более тщательной очистке стенок духовки благодаря своей меньшей пористости. После нанесения ее запекают при температуре выше 850°C и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль Ever Clean создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхности духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.
-  Только нижний нагревательный элемент: эта функция идеально подходит для продуктов, требующих дополнительной базовой температуры без поджаривания, например кондитерские изделия, пицца. Также подходит для медленного приготовления рагу и запеканок.
-  ЭКО: приготовление с низким энергопотреблением: эта функция особенно подходит для приготовления на одном уровне с низким энергопотреблением. Рекомендуется для всех типов продуктов, кроме тех, которые могут выделять много влаги (например, овощи). Чтобы добиться максимальной экономии энергии и сократить время, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного нагрева рабочей камеры.
-  Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.
-  Дверца с тройным остеклением
-  Верхний и нижний нагрев: традиционный метод приготовления, который лучше всего подходит для блюд, расположенных в центре духовки. Верхняя часть духовки всегда будет самой горячей. Идеально подходит для жаркого, фруктовых кексов, хлеба и т. д.
-  Комбинация вентилятора и круглого элемента вокруг него дает метод приготовления горячим воздухом. Это дает множество преимуществ, включая отсутствие предварительного нагрева, если время приготовления превышает 20 минут, отсутствие передачи аромата при одновременном приготовлении различных продуктов, меньшее количество энергии и более короткое время приготовления. Подходит для всех видов еды.
-  Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертелом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.



Гриль с конвекцией: конвектор снижает сильный жар от гриля, обеспечивая отличный метод приготовления на гриле различных продуктов, отбивных, стейков, колбасок и т. д., Обеспечивая равномерное поджаривание и распределение тепла без высушивания продуктов. Два верхних уровня рекомендуются для использования, а нижняя часть духовки может использоваться для одновременного поддержания тепла, что является отличным средством при приготовлении завтрака на гриле. Малый гриль (только центральная часть) идеально подходит для небольшого количества блюд.



Кольцевой+ верхний + нижний нагревательные элементы: использование вентилятора с обоими элементами позволяет готовить пищу быстро и эффективно, что идеально подходит для больших объемов, требующих тщательного приготовления. Он предлагает такой же результат, как и гриль, перемещая тепло вокруг пищи вместо перемещения самой пищи, позволяя приготовить продукт любого размера или формы.



В камере духового шкафа предусмотрено 4 разных уровня приготовления.



Ультрабыстрая горелка: мощные сверхбыстрые горелки обеспечивают мощность до 5 кВт.



Вертел (если установлен) работает в сочетании с элементом гриля для идеального обжаривания продуктов.



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



Электронный контроль температуры: позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью до 2–3°C. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.