

TR90DGC9

Categoria cucina
N° di cavità soggette energy label
Fonte di calore cavità principale
Tipo pianale
Tipo forno principale
Sistema pulizia forno principale
Codice EAN
Classe efficienza energetica

90x60 cm
1
Elettrico
Gas
Termoventilato
Catalitico
8017709268428
A



Estetica



Design
Finitura pannello comandi
Estetica
Logo
Colore
Posizione logo
Decorazione / Colore Speciale
Finitura
Alzatina
Serie
Collaborazioni
Colore pianale
Tipo griglie

Victoria
Lamiera colorata
Victoria
applicato anni '50
Decorato / Speciale
Alzatina+ Frontalino
Carretto siciliano
Lucido
Sì
Divina Cucina
Smeg & Dolce&Gabbana
Nero lucido smaltato
Ghisa

Tipo di regolazione comandi piano
Tipologia manopole
Colore manopole
N° manopole
Colore serigrafia
Nome display
Porta
Tipo vetro
Maniglia
Colore maniglia
Vano
Colore piedini
Zoccolo

Manopole
Smeg Victoria
Acciaio
8
Argento
Elettronico 5 tasti
Con cornice
Nero
Smeg Victoria
cromo lucido
Cassetto
assenti
Antracite

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 9

Funzioni cottura tradizionali

 Statico	 Ventilato	 Termo-ventilato
 Eco	 Grill largo	 Grill largo ventilato
 Base	 Base ventilata	 Girarrosto

Altre funzioni

	Scongellamento a tempo
--	------------------------

Funzioni pulizia

Catalisi	 Vapor clean
----------	---

Caratteristiche tecniche pianale

UR

Numero totale di zone di cottura 5

Anteriore sinistra - Gas - Rapido - 2.90 kW

Posteriore sinistra - Gas - Semirapido - 1.80 kW











Centrale - Gas - Ultrarapido (dual) - 5.00 kW

Posteriore destra - Gas - Semirapido - 1.80 kW

Anteriore destra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Tipo bruciatori gas	Standard	Valvolatura di sicurezza	Sì
Accensione gas su manopole	Sì	Cappellotti bruciatori gas	Smaltati nero opaco

Caratteristiche tecniche forno principale

									
N° di luci	2							Vetro interno removibile	Sì
N° di ventole	2							N° vetri porta forno	3
Volume netto della cavità	115 l							N° vetri porta termoriflettenti	2
Volume lordo della prima cavità	129 l							Termostato di sicurezza	Sì
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean							Sistema di raffreddamento	Tangenziale
N° di ripiani	5							Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	371x724x418 mm
Tipo ripiani	Telai							Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Tipo di luci	Alogene							Resistenza suola - Potenza	1700 W
Potenza luce	40 W							Resistenza cielo - Potenza	1200 W
Opzioni di programmazione tempo cottura	Inizio e fine							Resistenza grill - Potenza	1700 W
Accensione luce all'apertura porta	Sì								

Apertura porta	A ribalta	Resistenza grill largo - Potenza	2900 W
Porta smontabile	Sì	Resistenza circolare - Potenza	2 x 1550 W
Porta interna tuttovetro	Sì	Tipo grill	Elettrico
		Sistema di chiusura Soft Close	Sì

Opzioni forno principale

Programmatore Tempo	Sì	Temperatura minima	50 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	Temperatura massima	260 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

Griglia in ghisa per Wok	1	Bacinella profonda	1
Griglia in ghisa per moka	1	40mm	
Griglia forno con stop e fermi	1	Griglia inserto bacinella	1
Bacinella profonda	1	Pannelli catalitici	3
20mm			

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	3200 W	Lunghezza cavo di alimentazione	120 cm
Corrente	14 A	Frequenza	50/60 Hz
Tensione	220-240 V	Morsettiera	3 poli
Tensione 2 (V)	380-415 V	Spina	No
Cavo elettrico	Installato, Monofase		



Accessori Compatibili

AIRFRY9

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



BN920

Bacinella smaltata cavità 90 cm, profondità 20 mm



GTP

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



KIT1TR9N

Schienale nero, 90cm, per cucine Victoria TR90, TR93



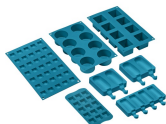
PALPZ

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



BBQ9

Griglia in alluminio teflonato per cavità da 90 cm



BN940

Bacinella smaltata 90 cm, profondità 40 mm



GTT

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



KITROT9

Kit girarrosto per cucine con cavità 115 L






























SFLK1

Blocco sicurezza



Glossario simboli

	Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.		Sistema di pulizia catalitico.
	Classe di efficienza energetica A		Installazione a colonna.
	Controllo con manopole		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.
	Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.		Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.
	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 ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.
	Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse. La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale per pasta al forno, biscotti, arrostiti e crostate.		Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto. La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.
	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.		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.

	<p>ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.</p>		<p>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.</p>
	<p>Grill ventilato: calore molto intenso proveniente solo dall'alto da un doppio elemento riscaldante. La ventola è attiva. Consente la grigliatura ottimale anche delle carni più spesse. Ideale per grossi tagli di carne.</p>		<p>Girarrosto: il girarrosto (dove previsto) funziona in combinazione con la resistenza grill, consentendo una perfetta doratura dei cibi.</p>
	<p>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.</p>		<p>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.</p>
	<p>2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.</p>		<p>Apertura automatica: Le lavastoviglie con apertura automatica ne consentono l'inserimento in cucine senza maniglie. Tramite una semplice pressione nella zona centrale in alto della porta è possibile aprire la lavastoviglie. Un accorgimento di sicurezza evita aperture accidentali. In caso di assenza temporanea della corrente elettrica, un dispositivo di apertura manuale consente di aprire comunque la lavastoviglie.</p>
	<p>5 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.</p>		<p>Soft Close: La porta del forno è dotata di sistema Soft Close che ne controlla la chiusura, con un movimento dolce e silenzioso, senza necessità di accompagnarla.</p>
	<p>Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.</p>		<p>Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.</p>
	<p>Indica il volume utile della cavità del forno.</p>		