


TR90DGC9

Categoria cucina	90x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore cavità	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Catalitico
Codice EAN	8017709268428
Classe efficienza energetica	A



Estetica

			
Estetica	Victoria	Colore manopole	Acciaio
Serie	Divina Cucina	Display	elettronico 5 tasti
Colore	Decorato / Speciale	Colore tasti	Nero
Decorazione / Colore Speciale	Carretto siciliano	N° manopole	8
Finitura	Lucido	Colore serigrafia	Argento
Collaborazioni	Smeg & Dolce&Gabbana	Maniglia	Smeg Victoria
Design	Victoria	Colore maniglia	romo lucido
Porta	Con cornice	Tipo vetro	Nero
Alzatina	Sì	Piedini	assenti
Tipo griglie	Ghisa	Zoccolo	Antracite
Colore pianale	Nero smaltato	Vano	Cassetto
Finitura pannello comandi	Lamiera colorata	Logo	applicato anni '50
Manopole	Smeg Victoria	Posizione logo	Alzatina+ Frontalino

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura	9
------------------------	---

Funzioni cottura tradizionali

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


Funzioni pulizia

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










Altre funzioni

 Scongellamento a tempo

Caratteristiche tecniche pianale

			
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

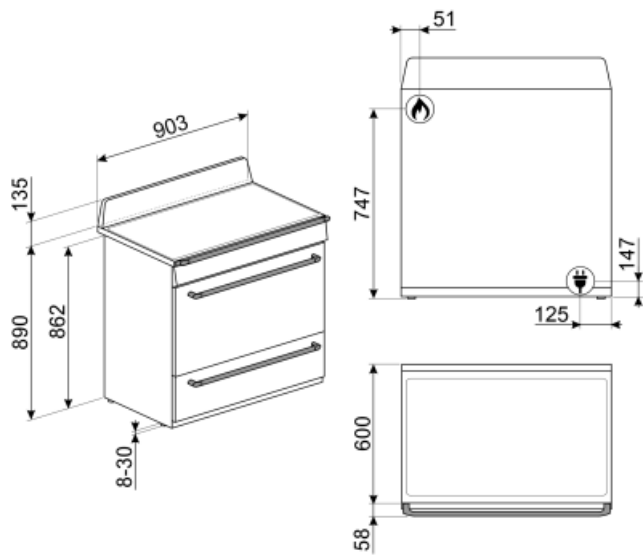
Programmatore Tempo	Sì	Temperatura minima	50 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	Temperatura massima	260 °C

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	Frequenza	50/60 Hz
Corrente	14 A	Lunghezza cavo di alimentazione	120 cm
Tensione	220-240 V	Morsettiera	3 poli
Tensione 2 (V)	380-415 V		



Accessori non inclusi



TPKTR9

Piastra teppanyaki in acciaio per cucine Victoria TR9, Master e Sinfonia



GTP

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



PRTX

Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.



BGTR9

Bistecchiera in ghisa per cucine Victoria 90 cm, Master e Sinfonia 60 cm e 90 cm



PPR9

Pietra pizza rettangolare senza manici. L64xH2,3xP37,5 cm Utilizzabile anche con forni a gas, ponendola sulle griglie.



KIT1TR9N

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



KITROT9

Kit girarrosto per cucine con cavità 115 L



GT1P-2

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello, per forni con telai laterali in metallo. Lunghezza 355.5, estrazione 285 mm. Materiale: Acciaio AISI 430 lucido.



KITHTR90

Kit estensione altezza (950 mm), nero, per cucine TR90 (945-960mm)



KIT1TR9X

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



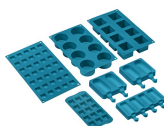
PALPZ

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.



GTT

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



SMOLD

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

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.



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.



A: La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.



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 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.
-  **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.
-  **Girarrosto:** il girarrosto (dove previsto) funziona in combinazione con la resistenza grill, consentendo una perfetta doratura dei cibi.
-  **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.
-  **5 livelli di cottura:** I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  **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.
-  **Indica il volume utile della cavità del forno.**
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.