TR90DGC9

Размеры прибора	90x60 cm
Количество духовок с меткой энергоэффективности	1
Источник нагрева духовки	Электрический
Тип варочной панели	Газ
Тип основной духовки	Нагрев сзади с конвекцией
Система очистки, основная духовка	Каталитическая очистка
Международный артикул (EAN-код)	8017709268428
Класс энергоэффективности	A



Эстетика

Дизайн	Виктория (Victoria)	**Тип управления**	Поворотные переключатели
Обработка панели управления	Эмалированный металл	**Поворотные переключатели**	Виктория (Victoria)
Эстетика	Виктория (Victoria)	**Цвет переключателей**	Нержавеющая сталь
Логотип	Сборный, в стиле 50-х г.г.	**Количество переключателей**	8
Цвет	Декорированный / Специальный	**Цвет шелкографии**	Серебристый
Расположение логотипа	Защитный бортик+ Панель управления	**Дисплей**	Электронное с 5 кнопками
Декорированный/ специальный цвет	Сицилийская тележка	**Дверца**	С рамкой
Отделка	Глянцевый	**Тип стекла**	Черный
Защитный бортик	Да	**Ручка**	Виктория (Victoria)
Серия	Divina Cucina	**Ручки**	Полированный хром
Коллаборации	Smeg & Dolce&Gabbana	**Отсек для хранения**	Выдвижной ящик
Цвет варочной панели	Черная эмаль	**Цоколь**	Антрацит
Тип решеток	Чугунные		

Программы/ функции

Количество функций приготовления	9

Традиционные функции приготовления

- Статический
- Вентилируемый
- Нагрев сзади с конвекцией
- Экономичный
- Гриль большой
- Гриль большой + конвекция
- Нижний нагрев
- Нижний нагрев + конвекция
- Вертел

Другие функции

- Размораживание по времени

Функции очистки

- Каталитическая очистка
- Паровая очистка

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	**Внутренние стекла дверцы съемные**	Да
Количество конвекторов	2	**Количество стекол дверцы**	3
Полезный объем	115 л	**Количество теплоотражающих стекол дверцы**	2
Полный объем, 1-я духовка	129 л	**Термостат безопасности**	Да
Материал внутренней камеры	Эмаль лёгкой очистки	**Система охлаждения**	Тангенциальная
Количество уровней приготовления	5	**Размеры внутренней камеры (ВхШхГ)**	371x724x418 мм
Тип направляющих	Металлические направляющие	**Регулировка температуры**	Электромеханический
Тип подсветки	Галогенная	**Мощность нижнего нагревательного элемента**	1700 Вт
Мощность ламп подсветки	40 Вт		

Программатор длительности приготовления	Старт и стоп	**Мощность верхнего нагревательного элемента**	1200 Вт
Освещение при открытой дверце	Да	**Мощность гриля**	1700 Вт
Открывание дверцы	Стандартное открывание	**Мощность большого гриля**	2900 Вт
Съемная дверца	Да	**Мощность кольцевого нагревательного элемента**	2 x 1550 Вт
Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да	**Тип гриля**	Электрический
		Петли "Плавное закрывание"	Да

Опции, основная духовка

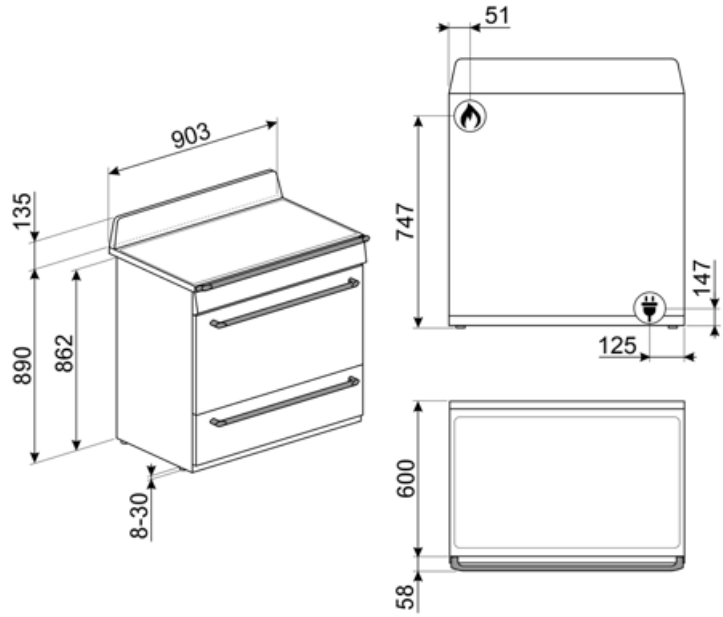
Таймер	Да	**Минимальная температура**	50 °C
Акустический сигнал окончания приготовления	Да	**Максимальная температура**	260 °C

Аксессуары в комплекте, основная духовка

Чугунное кольцо ВОК	1	**Противень глубокий (40 мм)**	1
Чугунная подставка для посуды	1	**Решетка для противня**	1
Решетка с задним и боковым упором	1	**Каталитические панели**	3
Противень (20 мм)	1		

Электрическое подключение

Номинальная мощность	3200 Вт	**Длина электрического кабеля**	120 см
Сила тока	14 A	**Частота тока**	50/60 Гц
Напряжение	220-240 В	**Клеммная коробка**	3 полюса
Напряжение 2	380-415 В	**Тип электрической вилки**	Нет
Тип электрического кабеля	Да, однофазное		


51
903
135
747
147
890
862
125
600
8-30
58

Совместимые Аксессуары



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.



BBQ9



BN920



BN940



GTP

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



GTT

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



KIT1TR9N

Стеновая панель, 110x75 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров Victoria TR9, черный



KITROT9

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



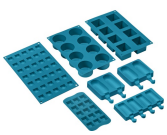
PALPZ

Лопатка для пиццы с откидной ручкой Ширина: 315 мм Длина: 325 мм



SFLK1

Блокировка управления



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



Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.



Каталитическая очистка: система обеспечивает идеальную гигиену внутри духовки благодаря трем самоочищающимся панелям со специальным покрытием, которая способствует постепенному удалению следов жира и запахов, вызванных приготовлением пищи.



Energy efficiency class A



Установка в колонну



Поворотные перключатели



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.



Дверца с тройным остеклением



Эмаль лёгкой очистки: 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 лёгкой очистки 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.



В газовых духовках вентилятор быстро и равномерно распределяет тепло по всей полости духового шкафа, избегая передачи аромата при одновременном приготовлении нескольких разных блюд. В электрических духовках эта комбинация позволяет быстрее приготовить продукты, которые уже готовы сверху, но требуют большего количества готовки внутри, без дальнейшего подрумянивания.



Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наиболее подходит для блюд, требующих медленного приготовления.



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.



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.



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.

Экономичный: 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.

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.

Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.

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

В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.

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

Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

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.

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

Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.

Автоматическое открывание: некоторые модели имеют автоматическое открывание дверцы по окончании цикла, что является идеальным решением для кухонных гарнитуров без ручек, поскольку ручка не требуется. По соображениям безопасности дверца автоматически блокируется, когда машина используется, чтобы избежать ее непреднамеренного открывания.

Все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.

Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.