

TR90DGC9

Розміри приладу

Кількість духових шаф

Источник нагрева духовки

Тип варильної панелі

Тип основної духовки

Система чищення Основної духовки

Код EAN

Клас енергоефективності

90x60 cm

1

Електричний

Газ

Термовентильований

Каталітична

8017709268428

Α



Естетика





Тип варильного центру Victoria

Обробка панелі

управління

Естетика

Логотип

Колір

Розміщення логотипу

Декорація /

Спеціальний колір

Оздоблення

Захисний бортик

Серія

Співпраця

Цвет варочной панели

Тип решіток

Емальований метал

Victoria

Накладний у стилі 50-х

Декорований / Спеціальний

Захисний бортик+ Панель

управління

Сицилийская тележка

Глянцевий

Так

Divina Cucina

Smeq & Dolce&Gabbana

Черная эмаль

Чавунно-сірий

Тип управління

Тип перемикачів

Колір перемикачів

Кількість перемикачів

Колір серіографії

Управління

Дверцята духової шафи 3 рамкою

Тип скла духової шафи

Ручка

Колір ручки

Відсік для зберігання

Ніжки

Цоколь

Перемикачі

Smeg Victoria

Нержавіюча сталь

Сріблястий

Електронне з 5 кнопками

Чорний

Smeg Victoria

Полірований хром

Висувний ящик

Нема

Антрацит

Програми/ Функції

Кількість функцій

9



Функції традиційного приготування (за результатами тесту)

Статичний

Статичний Вентильований

Термовентиляція

ECO

Великий гриль

Великий вентильований гриль

Нижній нагрів

Вентильована основа

Рожен

Інші функції

Розморожування за часом

Функції очищення

Каталітичне очищення

Парове очищення

Технічні характеристики варильної панелі

UR

Кількість зон приготування 5

Передня ліва - Газ - RP - 2.90 кВт Задня ліва - Газ - SRD - 1.80 кВт

Центральна - Газ - ультрашвидка (подвійна) - 5.00 кВт

Задня права - Газ - SRD - 1.80 кВт Передня права - Газ - AUX - 1.00 кВт

Тип газових конфорок Стандартний Газ-контроль Так

Автоматичне Так Кришки конфорок Емальовані матово-чорні

електрозапалювання

Технічні особливості - основна духовка







відкритих дверцятах

Відкривання дверцят









Традиційне







2 Кількість ламп Кількість конвекторів 2 Корисний об'єм - 1-а 115 л духовка Повний об'єм, 1-ша 129 л духовка Матеріал внутрішньої Емаль Ever Clean камери Кількість рівнів 5 приготування Тип направляючих Металеві спрямовувачі Тип ламп підсвічування Галогенна Потужність підсвітки 40 BT Програматор тривалості Старт і стоп приготування Освітлення при Так

Внутрішнє скло дверцят Так знімне Кількість стекол 3 дверцят 2 Кількість тепловідбивних стекол дверцят

Термостат безпеки Тангенціальна Система охолодження

Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)

Тип контролю Електромеханічний температури

371x724x418 мм

Потужність нижнього

1700 BT нагрівального елементу

Потужність верхнього 1200 BT нагрівального елементу

Потужність грилю 1700 BT



Знімні дверцята Суцільне внутрішнє скло дверцят

Так Так Потужність великого

грилю

Потужність кільцевого

нагрівального елементу

Тип грилю

Система закривання

Soft Close

2900 BT

2 x 1550 BT

Електричний

Так

Опції - основна духовка

Таймер Акустичний сигнал закінчення приготування

Так Так

Мінімальна температура Максимальна температура

50 °C

260 °C

Так, однофазний

Аксесуари в комплекті - основна духовка

Чавунна решітка WOK Чавунна підставка для посуду МОКА

Решетка с задним и боковым упором Деко (20 мм) 1 Деко глибоке (40 мм) 1 Решітка для дека 1 Каталітичні панелі 3

Електричне підключення

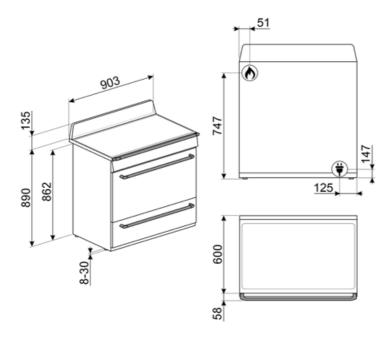
Номінальна потужність 3200 BT Сила струму (А) 14 A Напруга 220-240 B Напруга 2 (В) 380-415 B Тип электрического кабеля

Довжина електричного 120 cm

кабелю (см)

Частота струму 50/60 Гц Клемна коробка 3 полюси







Compatible Accessories

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



BGTR9

Чугунный гриль, подходящая для варочных панелей Victoria 90 см, и варочных центров Master и Sinfonia 60 и 90 см

BN920

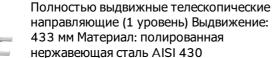


BN940

GTP

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

GTT



KIT1TR9N

Стеновая панель, 110х75 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров Victoria TR9, черный

KITHTR90

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), подходящий для варочных центров Victoria TR90

KITROT9

SFLK1



Гриль для варочных центров 90х60, новая внутренняя камера (115 л)

PALPZ

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



Захисне блокування

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 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.



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.





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.



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.



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



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



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



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



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.



В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.



Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.



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



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



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.