

TR90DGM9

מידה
מס' חללים עם תווית אנרגיה
מקור חום של תא התנור
סוג הכיריים
סוג תנור עיקרי
מערכת ניקוי תנור ראשי
קוד EAN
דרגת יעילות אנרגטית

90x60 cm
1
חשמל
גז
אורור חום
קטליטי
8017709268435
A



אסתטיקה



סדרה	Divina Cucina	צבע בקרות	נירוסטה
סדרה עיצובית	Victoria	צג	אלקטרוני 5 לחצנים
צבע	מעוטר / מיוחד	Colour of buttons	Black
עיצוב מיוחד	Maiolica	מס' בקרות	8
גימור	מבריק	Serigraphy colour	Silver
שיתופי פעולה יצירתיים	Smeg 1-Dolce&Gabbana	ידית	Smeg Victoria
עיצוב	Victoria	צבע ידית	כרום מצוחצח
דלת	עם מסגרת	סוג זכוכית	שחור
מגן אחורי	כן	רגליות	ללא
סוג מעמדי מחבתות	ברזל יצוק	בסיס	פחם אבן
צבע כיריים	אמייל שחור	תא אחסון	מגירה
גימור לוח בקרה	מתכת בציפוי אמייל	Logo	assembled 50's
כפתורי בקרה	Smeg Victoria	Logo position	Upstand+ Command panel

תוכניות / פונקציות

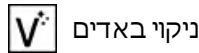
מס' פונקציות בישול
פונקציות בישול רגילות

9

 סטטי	 בסיוע מאורור	 מעגלי
 חסכוני	 גריל גדול	 (גריל מאורור) גדול
 בסיס	 תחתית בסיוע מאורור	 שיפוד

פונקציות ניקוי

קטליטי



פונקציות אחרות



הפשרה לפי זמן

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

UR

5 מספר אזורי בישול

- 2.90 kW קדמי שמאלי - גז - מהירות - 2.90
- 1.80 kW אחורי שמאלי - גז - מהיר למחצה - 1.80
- 2 kW (כפולות) UR (5.00) - אמצעי - גז - 2
- 1.80 kW אחורי ימני - גז - מהיר למחצה - 1.80
- 1.00 kW AUX - קדמי ימני - גז - 1.00

סוג מבערי גז	סטנדרטי	שסתומי בטיחות לגז	כן
הצתה אלקטרונית אוטומטית	כן	מכסי מבערים	ציפוי אמיל שחור מאט

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות	2	דלת פנימית ניתקת	כן
מספר מאורר	2	מס' כולל של דלתות זכוכית	3
הנפח הנקי של תא התנור	115 l	מס' דלתות זכוכית מחזירות חום	2
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	129 l	תרמוסטט בטיחות	כן
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	מערכת קירור	משיק
מספר המדפים	5	מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	371x724x418 mm
סוגי מדפים	רשתות מתכת	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
סוג נורה	הלוגן	גוף חימום תחתון - הספק	1700 W
הספק נורה	40 W	גוף חימום עליון - הספק	1200 W
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה	אלמנט גריל	1700 W
אור כשדלת התנור פתוחה	כן	גריל גדול - הספק	2900 W
פתח דלת	פתיחה כלפי מטה	גוף חימום מעגלי - הספק	2 x 1550 W
דלת נתיקה	כן	סוג גריל	חשמלי
דלת פנימית מזכוכית לחלוטין	כן	מערכת סגירה רכה	כן

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

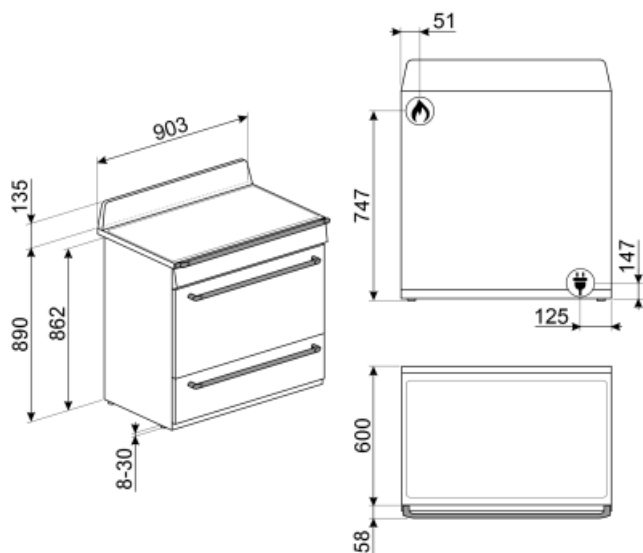
טיימר	כן	טמפרטורה מינימלית	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	טמפרטורה מרבית	260 °C

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

תמיכה לווק מברזל יצוק	1	מגש עמוק 40 מ"מ	1
מעמד מוקה מברזל יצוק	1	רשת שתי וערב לגריל	1
רשת עם מעצור אחורי וצדי	1	לוחות קטליטיים	3
מגש עמוק 20 מ"מ	1		

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	3200 W	תדר	50/60 Hz
זרם	14 A	אורך כבל חשמל	120 cm
מתח	220-240 V	בלוק הדקים	3 poles
(מתח 2 וולט)	380-415 V		



Not included accessories



TPKTR9

Victoria, Master 1-Sinfonia לוח גריל טפנייקי לתנורי



PRTX

אבן פיצה חסינת אש עם ידידות. עומק = 35 ס"מ לא מתאימה לתנורי מיקרוגל. מתאימה לתנורי גז, להנחה על הרשת.



PPR9

אבן פיצה חסינת אש ללא ידידות. אבן עומק 37.5 x גובה 2.3 x מרובעת: אורך 64 ס"מ מתאימה גם לתנורי גז, להנחה על הרשת.



KITROT9

תא תנור חדש, 60x ערכת שיפוד לתנורי 90 (115 ליטר)



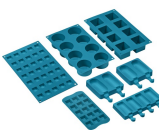
KITHTR90

ערכה להארכת גובה (950 מ"מ), מתאימה Victoria TR90 לתנורי



PALPZ

את פיצה עם ידית מתקפלת רוחב: 315 מ"מ אורך: 325 מ"מ



SMOLD

סט של 7 תבניות סיליקון לגלילות, ארטיקים, פרלינים, קוביות קרח או חלוקת מזון. לשימוש בין +230°C עד -60°C



GTP

מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה** חלקית (רמה אחת)** הוצאה: 300 מ"מ מצוחצת AISI 430 חומר: נירוסטה



BGTR9

לוח גריל מברזל יצוק מתאים לתנורי Victoria 90 ס"מ, 60-90 ס"מ



KIT1TR9N

90 ס"מ, מתאים לתנורי 75x משטח התזה, TR9 Victoria, שחור



GT1P-2

מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה** חלקית (רמה 1) לתנורים עם מסגרות מתכת. אורך: 355.5 מ"מ, הוצאה: 285 מ"מ מצוחצת AISI 430 מ"מ. חומר: נירוסטה



KIT1TR9X
























90 ס"מ, מתאים לתנורי 75x משטח התזה, TR9 Victoria, נירוסטה



GTT

מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה** לחלוטין (רמה אחת)** הוצאה: 433 מ"מ מצוחצת AISI 430 חומר: נירוסטה

Symbols glossary (TT)

 <p>A: A: מ D/G, תד A+++-ביצועי ייבוש של המוצר, נמדדים מ: בהתאם למשפחת המוצרים</p>	 <p>מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות</p>
 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים</p>	 <p>הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים</p>
 <p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית</p>	 <p>חלק פנימי בציפוי אמיל: החלק הפנימי בציפוי אמיל כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע Smeg של כל תנורי לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול</p>
 <p>Circogas: בתנורי גז, המאוורר מפור את החום במהירות ובאופן שווה בתא התנור, ומונע העברה של טעמים בעת בישול של כמה מנות שונות בו-בזמן. בתנורים חשמליים שילוב זה מסיים מהר יותר את הבישול של מזונות שמוכנים מבחוץ, אך מחייב זמן רב יותר לבישול המזונות מבפנים, ללא השחמה נוספת</p>	 <p>מאוורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאוורר מספקים חום אחיד יותר, שיטה זהה לבישול רגיל, כך שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפריטים שמבושלים בשיטות איטיות</p>
 <p>אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאימה ביותר לפריטים יחידים שממוקמים באמצע התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכן הלאה</p>	 <p>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של ניידים ותבשילים</p>
 <p>מעגלי: השילוב של מאוורר ושל אלמנט מעגלי יוצר שיטת בישול באוויר חם. מעניק יתרונות רבים, כולל ללא קדם-חימום אם זמן הבישול ארוך מ-20 דקות, ללא העברה של טעמים בעת בישול של מזונות שונים בו-בזמן, פחות חשמל וזמני בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוגי המזון</p>	 <p>חסכונית: השילוב של גריל, מאוורר ואלמנט תחתון מתאים במיוחד לבישול כמויות קטנות של מזון</p>
 <p>אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון</p>	 <p>מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקיות וכן הלאה, ומעניק להם השחמה וחלוקה של החום, ללא ייבוש המזון. שתי הרמות העליונות מומלצות לשימוש והחלק התחתון של תנור יכול לשמש לשמירה על החום של פריטים בו-בזמן, מתקן מצוין בעת בישול של ארוחת בוקר צלוייה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון</p>
 <p>שיפוד: השיפוד (אם קיים) פועל בשילוב עם אלמנט הגריל להשחמה מושלמת של מזון</p>	 <p>דלת פנימית מזכוכית לחלוטין: דלת פנימית מזכוכית לחלוטין, משטח שטוח אחד שקל לשמור על ניקיונו</p>
 <p>דלת הזכוכית הפנימית: ניתנת להסרה במספר תנועות מהירות לניקוי</p>	 <p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור</p>
 <p>לתא התנור 5 רמות בישול שונות</p>	 <p>סגירה רכה: כל הדגמים מצוידים בפונקציה מתקדמת לסגירה רכה של הדלת, שמאפשרת למכשיר להיסגר ברכות ובשקט</p>
 <p>מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט</p>	 <p>ניקוי באדים: פונקציית ניקוי פשוטה באמצעות קיטור לשחרור משקעים בתא התנור</p>
 <p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים</p>	