

TR90GMBL

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
Vapor Clean
8017709344788
A



Estetica



Estetica	Victoria	Colore manopole	Acciaio
Design	Victoria	N° manopole	8
Colore	Nero	Colore serigrafia	Argento
Finitura	Lucido	Nome display	Elettronico 5 tasti
Finitura pannello comandi	Lamiera colorata	Porta	Con cornice
Logo	applicato anni '50	Tipo vetro	Nero
Posizione logo	Alzatina+ Frontalino	Maniglia	Smeg Victoria
Alzatina	Sì	Colore maniglia	romo lucido
Colore pianale	Nero lucido smaltato	Vano	Push pull
Tipo griglie	Ghisa	Colore piedini	assenti
Tipo di regolazione comandi piano	Manopole	Zoccolo	Antracite
Tipologia manopole	Smeg Victoria		

Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 9

Funzioni cottura tradizionali

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


Altre funzioni

 Scongelamento a tempo
--












Funzioni pulizia

 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	

Accensione luce all'apertura porta	Sì	Resistenza grill - Potenza	1700 W
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

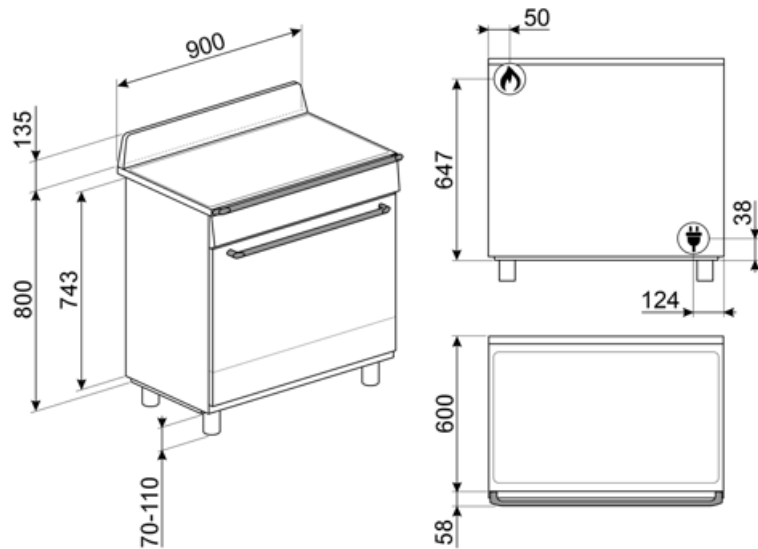
Programmatore Tempo	Sì	Temperatura minima	50 °C
Allarme acustico di fine cottura	Sì	Temperatura massima	260 °C

Dotazione accessori forno principale e pianale

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

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
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.



BGTR9

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



BN940

GTT

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



KITH95CPF9

Kit estensione altezza con zoccolo, (950mm), tre lati con piedini, nero, per cucine Portofino CPF9 e Sinfonia C9



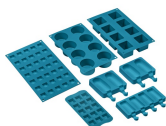
PPR9

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



SMOLD

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



BBQ9



BN920

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.



SFLK1

Blocco sicurezza



Prodotti alternativi



TR90GMGR












Colore: Slate Grey

















TR90GMP

Colore: Panna

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.
-  Installazione a colonna
-  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.
-  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.
-  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
-  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 arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.
-  Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.
-  Controllo con manopole
-  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
-  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, arrosti e crostate.
-  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.
-  **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.
-  **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.
-  **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.
-  **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 imbottitura della cavità una piccola dose di acqua.
-  **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.
-  **Resistenza grill centrale:** questa funzione consente, tramite l'azione del calore sprigionato dal solo elemento centrale di grigliare le piccole porzioni di carne e di pesce, per preparare spiedini, toast e tutti i contorni di verdura alla griglia.
-  **Interno porta tuttovetro:** L'interno della 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.
-  **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.
-  **115 lt** Indica il volume utile della cavità del forno.

Benefit

Piano cottura a gas

Controllo costante della fonte di calore e la variazione di temperatura è semplice e immediata

Dotata di termocoppia, l'alimentazione del gas viene interrotta in caso di spegnimento della fiamma, per una maggiore sicurezza.

Vapor Clean

Inserendo l'acqua in una rientranza sul fondo della cavità, si genera vapore, che ammorbidisce i residui e ne facilita la rimozione

Inserendo l'acqua in una rientranza sul fondo della cavità, si genera vapore, che ammorbidisce i residui e ne facilita la rimozione.

Buttons control

Utilizzo facile e intuitivo del timer tramite semplici tasti

Scomparto inferiore push-pull

Più spazio grazie allo scomparto inferiore push-pull, ideale per riporre accessori o utensili da cucina

True convection

Prestazioni di cottura eccellenti grazie al flusso circolare ventilato

Le ventole e gli elementi riscaldanti garantiscono un perfetto ricircolo di calore aerodinamico, consentendo una cottura omogenea e più veloce all'interno della cavità.

Cottura multi-livello

Più livelli di cottura garantiscono massima flessibilità nell'utilizzo

Luci alogene multilivello

Illuminazione perfetta di tutti i ripiani con luci alogene multilivello

Vetro interno rimovibile

Pulizia facilitata della porta del forno grazie al vetro rimovibile

Raffreddamento tangenziale

Migliore ricircolo dell'aria con un nuovo sistema di raffreddamento con ventola tangenziale e flusso d'aria dalla porta verso il retro

Cavità isotermica

Migliori performance in cucina ad alta efficienza energetica

BBQ (accessorio opzionale)

Barbeque direttamente nel forno con la piastra double side (accessorio opzionale BBQ)

Pizza stone (accessorio opzionale)

Cottura con pietra refrattaria per pizza e lievitati soffici e croccanti (accessorio opzionale STONE)

Porta fredda

Durante qualsiasi funzione, il vetro esterno della porta resta freddo, per evitare qualsiasi rischio di ustione

AirFry (accessorio opzionale AIRFRY)

Cibi più leggeri e gustosi grazie al cestello per frittura ad aria (accessorio opzionale)

Altezza regolabile

Piano di cottura perfettamente a filo dell'area di lavoro grazie ai piedini regolabili

Soft close

La porta è dotata di un sistema di chiusura ammortizzato e totalmente silenzioso

Double Turbine

Due ventole con due elementi riscaldante circolare consentono di cucinare con calore rotante