TR90GR2

Categoría cocina	90x60 cm
N° de hornos con etiqueta energética.	1
Cavity heat source	Eléctrica
Tipo de encimera	Gas
Tipo de horno principal	Termoventilado
Sistema de limpieza horno principal	Catalitico
Código EAN	8017709322120
Clase de eficiencia energética del modelo	A

Estética

Diseño	Victoria
Acabado panel de mandos	panel de color
Estética	Victoria
Logo	estílo 50'
Color	Gris pizarra
Posición logo	Top posterior+ Frontal
Acabado	Brillante
Trasera	Sí
Color Encimera	Black enamel
Tipo de rejillas	Hierro fundido
Tipo de regulación mandos	Mandos
Mandos	Smeg Victoria
Color mandos	Acero inoxidable
N.° de mandos	8
Color serigrafía	Negro
Pantalla/Reloj	electrónico 5 bóton
Puerta	Con marco
Tipo de vidrio	Negro
Tirador	Smeg Victoria
Color maneta	Cromo pulido
Compartimento	Cajón
Guías deslizantes	Sí
Pies	Ninguna
Zócalo	Antracita

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción	9

Funciones de cocción tradicionales

- Estático
- Ventilado
- Termoventilado
- ECO
- Grill estrecho
- Grill ancho
- Ventilador grill(completo)
- Inferior
- Inferior ventilado

Otras funciones

- Descongelación por tiempo

Función limpieza

- Catalitico
- Vapor Clean

Características técnicas encimera

UR

Número total de zonas de cocción 5

Anterior izquierda - Gas - RP - 2.90 kW
Posterior izquierda - Gas - SRD - 1.80 kW
Central - Gas - 2URP (dual) - 5.00 kW
Posterior derecha - Gas - SRD - 1.80 kW
Anterior derecha - Gas - AUX - 1.00 kW

Tipo de quemadores de gas	Estándar	**Sistema de válvulas de seguridad**	Sí
Encendido del gas desde los mandos	Sí	**Tapetas quemadores de gas**	Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal

Nº luces	2	**Vidrio interno desmontable**	Sí
Número ventiladores	2	**N.º de vidrios de puerta horno**	3
Volumen útil del primer compartimento de cocción	115 l	**N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor**	2
Capacidad bruta (Lt) horno 1	129 l	**Termostato de seguridad**	Sí
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	**Sistema de enfriamiento**	Tangencial
Nº de estantes	5	**Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)**	371x724x418 mm
Tipo de estantes	Bastidores metálicos		
Tipo de Luz	Halógenas	**Regulación de la temperatura**	Electromecánico
Potencia luz	40 W	**Resistencia inferior - Potencia**	1700 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Temporizador + fin de cocción		

Encendido de la luz al abrir la puerta	Sí	**Resistencia superior - Potencia**	1200 W
Sistema apertura puerta	Apertura solapa	**Resistencia grill - Potencia**	1700 W
Puerta desmontable	Sí	**Resistencia grill ancho - Potencia**	2900 W
Puerta interna de vidrio	Sí	**Resistencia circular - Potencia**	2 x 1550 W
		Tipo de grill	Eléctrico
		Sistema de cierre Silent Close	Sí

Opciones horno principal

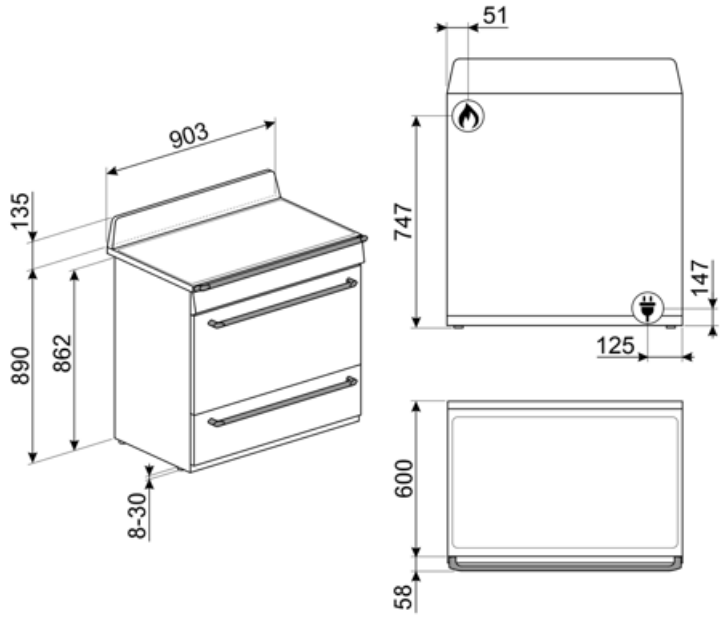
Temporizador	Sí	**Temperatura mínima**	50 °C
Alarma acústica de fin de cocción	Sí	**Temperatura máxima**	260 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla de hierro forjado para wok	1	**Bandeja profunda 40mm**	1
Rejilla de hierro forjado para moka	1	**Rejilla inserción bandeja**	1
Rejilla con tope trasero y lateral	1	**Paneles catalíticos**	3
Bandeja profunda 20 mm	1		

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	3200 W	**Largo del cable de alimentación**	120 cm
Corriente	14 A	**Frecuencia**	50/60 Hz
Tensión	220-240 V	**Bornera**	3 poli
Electric cable	Installed, Single phase		


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

Accesorios Compatible

AIRFRY9

Air fryer rack AIRFRY . Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.

BGTR9

Grill de hierro fundido para cocinas Victoria TR9 y cocina B61GMXI9

BN940

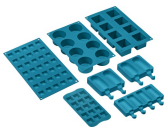
Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep

GTT

Guías telescópicas extracción total (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido

KITHTR90

Kit de extensión de altura (950mm), negro, adecuado para cocinas Victoria TR90 (945-960mm)



SMOLD

Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de hielo o para racionar comida. Utilizable de -60 ° C a + 230 ° C

BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity

BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep

GTP

Guías telescópicas extracción parcial (1 nivel) Extracción: 433 mm Material: acero inoxidable AISI 430 pulido

KIT1TR9N

Splashback black, 90cm ,suitable for TR90 and TR93 Victoria cookers

PALPZ

Pala de pizza con mango plegable Ancho : 315mm Largo : 325mm

Symbols glossary

Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.

Energy efficiency class A

Knobs control

Descongelar por tiempo: con esto los tiempos de descongelación de alimentos se determinan automáticamente.

Esmalte Ever Clean: el esmalte Ever Clean con el que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de la grasa para cocinar. Es un esmalte pirolítico y resistente a los ácidos que, además de ser agradablemente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno, gracias a su menor porosidad.

Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .

Sistema de limpieza catalítica

Instalaciíon en columna

Refrigeración tangencial: este innovador sistema de refrigeración permite tener una puerta a una temperatura controlada durante la cocción. Además de las ventajas ofrecidas en términos de seguridad, el sistema permite proteger los muebles en los que se inserta el horno, evitando el sobrecalentamiento.

Puerta de triple acristalamiento: en los modelos de gama alta, la puerta del horno tiene tres paneles que ayudan a mantener el exterior del horno a temperatura ambiente durante la cocción, lo que garantiza la máxima seguridad. Los dos vidrios internos que reflejan el calor evitan la dispersión del calor para una mayor eficiencia.

Ventilador + resistencia única (cocción delicada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento inferior solo permite que la cocción se complete más rápidamente. Se recomienda este sistema para terminar de cocinar alimentos que ya están bien cocidos en la superficie, pero no internamente, lo que requiere un calor moderado más alto. Ideal para cualquier tipo de comida.

Resistencia cielo + resistencia inferior (cocción tradicional o estática): el calor, que proviene de la parte superior e inferior al mismo tiempo, hace que este sistema sea adecuado para cocinar cualquier tipo de alimento. La cocina tradicional, también llamada estática o termo radiante, es adecuada para cocinar solo un plato a la vez. Ideal para cualquier tipo de asado, pan, pasteles rellenos y en cualquier caso particularmente adecuado para carnes grasas como el ganso o el pato.

Resistencia inferior (cocción final): el calor que proviene solo del fondo permite para completar la cocción de alimentos que requieren una temperatura básica más alta, sin afectar su dorado. Ideal para pasteles, tartas y pizzas dulces o saladas. NOTA: este símbolo en los hornos de gas indica el quemador de gas .

ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .

Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.

Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.

2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.

5 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.

Ventilador + resistencia circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .

Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .

Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).

Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.

Apertura automática: los lavavajillas de apertura automática permiten colocarlo en cocinas sin tirador. Simplemente presionando el área central en la parte superior de la puerta, es posible abrir el lavavajillas. Una característica de seguridad evita la apertura accidental. En caso de fallo temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de todos modos.

Soft Close: la puerta del horno está equipada con un sistema de cierre suave que controla su cierre, con un movimiento suave y silencioso, sin la necesidad de acompañarlo.

Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua en la ranura de la cavidad.