TR90IGR2

Размеры прибора	90x60 cm
Количество духовок с меткой энергоэффективности	1
Источник нагрева духовки	Электрический
Тип варочной панели	Индукция
Тип основной духовки	Нагрев сзади с конвекцией
Система очистки, основная духовка	Паровая очистка
Международный артикул (EAN-код)	8017709312367
Класс энергоэффективности	A



Эстетика

Дизайн	Виктория (Victoria)
Обработка панели управления	Эмалированный металл
Эстетика	Виктория (Victoria)
Логотип	Сборный, в стиле 50-х г.г.
Цвет	Серый шифер
Расположение логотипа	Защитный бортик+ Панель управления
Отделка	Глянцевый
Защитный бортик	Да
Цвет варочной панели	Черная эмаль
Поворотные переключатели	Виктория (Victoria)
Цвет переключателей	Нержавеющая сталь
Количество переключателей	7
Цвет шелкографии	Черный
Дисплей	Электронное с 5 кнопками
Дверца	С рамкой
Тип стекла	Черный
Ручка	Виктория (Victoria)
Ручки	Полированный хром
Отсек для хранения	Выдвижной ящик
Выдвижной ящик	Да
Цоколь	Антрацит

Программы/ функции

Количество функций приготовления 9

Традиционные функции приготовления

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

Другие функции

 Размораживание по времени

Функции очистки

Каталитическая очистка

 Паровая очистка

Опции варочной панели



Блокировка управления	Да
Режим ограничения мощности	Да
Режим ограничения мощности - пошаговый	3700, 4800, 7400 Вт

Технические характеристики варочной панели



Количество зон приготовления 5

Фронтальная левая - Индукция - одинарная - 1.30 кВт - Booster 1.40 кВт - Ø 18.0 см
Задняя левая - Индукция - одинарная - 2.30 кВт - Booster 3.00 кВт - Ø 21.0 см
Центральная - Индукция - одинарная - 2.30 кВт - Booster 3.00 кВт - Ø 27.0 см
Задняя правая - Индукция - одинарная - 1.30 кВт - Booster 1.40 кВт - Ø 18.0 см
Фронтальная правая - Индукция - одинарная - 2.30 кВт - Booster 3.00 кВт - Ø 21.0 см

Автоматическое отключение при перегреве	Да
Автоматические определение диаметра посуды	Да
Индикация минимального диаметра посуды	Да
Индикация выбранной зоны	Да

Технические характеристики - основная духовка



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

Мощность ламп подсветки	40 Вт
Программатор длительности приготовления	Старт и стоп
Освещение при открытой дверце	Да
Открывание дверцы	Стандартное открывание
Съемная дверца	Да
Внутреннее стекло дверцы сплошное	Да

Мощность нижнего нагревательного элемента	1700 Вт
Мощность верхнего нагревательного элемента	1200 Вт
Мощность гриля	1700 Вт
Мощность большого гриля	2900 Вт
Мощность кольцевого нагревательного элемента	2 x 1550 Вт
Тип гриля	Электрический
Петли "Плавное закрывание"	Да

Опции, основная духовка

Таймер	Да
Акустический сигнал окончания приготовления	Да

Минимальная температура	50 °C
Максимальная температура	260 °C

Аксессуары в комплекте, основная духовка

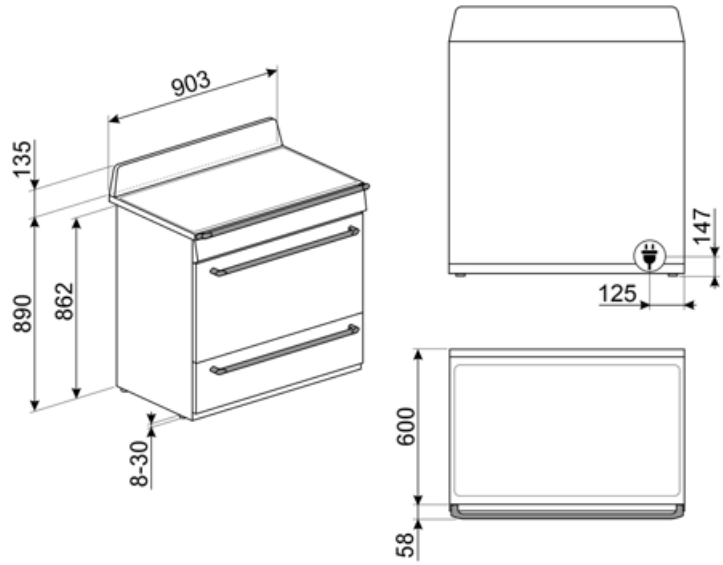
Решетка с задним и боковым упором	1
Противень (20 мм)	1
Противень глубокий (40 мм)	1

Решетка для противня	1
Каталитические панели	3

Электрическое подключение

Номинальная мощность	10600 Вт
Сила тока	46 A
Напряжение	220-240 В
Напряжение 2	380-415 В
Тип электрического кабеля	Да, однофазное

Дополнительные способы подключения	Да, двух- или трехфазное
Частота тока	50/60 Гц
Клеммная коробка	5 полюсов
Тип электрической вилки	Нет


903
135
890
862
8-30
147
125
600
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



GRILLPLATE

Универсальный гриль для индукционных, газовых, керамических и электрических варочных панелей. Антипригарная поверхность идеально подходит для приготовления мяса, сыра и овощей. Размеры: 410 x 240 мм.



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



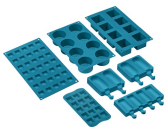
PALPZ

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



SCRP

Скребок для индукционных и стеклокерамических варочных панелей, а также теппаняки



SMOLD

Комплект из 7 силиконовых форм для мороженого, леденцов, пралине, кубиков льда или порционных продуктов. Используется при температуре от -60°C до +230°C



TPKPLATE

Универсальный гриль для индукционных, газовых, керамических и электрических варочных панелей. Антипригарная поверхность идеально подходит для приготовления рыбы, яиц и овощей. Размеры: 410 x 240 мм.

Symbols glossary



Energy efficiency class A



Блокировка управления: некоторые модели оснащены устройством для блокировки управления, чтобы не было возможности случайно изменить программу/ цикл приготовления, включить или выключить прибор.



Установка в колонну



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



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



Дверца с тройным остеклением



Режим ограничения потребляемой мощности: опция позволяет ограничить потребляемую мощность прибора.



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.

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.

Индукция: работа этих варочных панелей основана на принципе электромагнитной индукции. Тепло генерируется непосредственно в дне кастрюли во время ее контакта с варочной панелью.

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.

Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

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.

Малый гриль: для быстрого приготовления и поджаривания продуктов. Наилучших результатов можно достичь, используя верхний уровень для мелких кусков, а нижние - для более крупных, например, отбивные или сосиски. Для малого гриля тепло генерируется только в центре элемента, поэтому идеально подходит для небольших количеств продуктов.

Защита от перегрева: система безопасности, которая автоматически отключает варочную панель в случае перегрева блока управления.

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.

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