


TR90IMBL

Categoria cucina	90x60 cm
N° di cavità soggette energy label	1
Fonte di calore cavità principale	Elettrico
Tipo pianale	Induzione
Tipo forno principale	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Vapor Clean
Codice EAN	8017709340643
Classe efficienza energetica	A



Estetica

			
Design	Victoria	Colore manopole	Acciaio
Finitura pannello comandi	Lamiera colorata	N° manopole	7
Estetica	Victoria	Colore serigrafia	Argento
Logo	applicato anni '50	Nome display	Elettronico 5 tasti
Colore	Nero	Porta	Con cornice
Posizione logo	Alzatina+ Frontalino	Tipo vetro	Nero
Finitura	Lucido	Maniglia	Smeg Victoria
Alzatina	Sì	Colore maniglia	romo lucido
Colore pianale	Nero lucido smaltato	Vano	Push pull
Tipo di regolazione comandi piano	Manopole	Colore piedini	assenti
Colore LED comandi piano	Rosso	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

Opzioni pianale

Control lock	Sì	Opzione Limitatore di Potenza in W	3700, 4800, 7400 W
Opzione Limitatore di Potenza	Sì		

Caratteristiche tecniche pianale



Numero totale di zone di cottura 5

Anteriore sinistra - Induzione - Singolo - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
 Posteriore sinistra - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm
 Centrale - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm
 Posteriore destra - Induzione - Singolo - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm
 Anteriore destra - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Auto-arresto in caso di surriscaldamento	Sì	Indicatore diametro minimo di utilizzo	Sì
Adattamento automatico al diametro della pentola	Sì	Indicatore zona selezionata	Sì

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	Resistenza grill - Potenza	1700 W
Accensione luce all'apertura porta	Sì	Resistenza grill largo - Potenza	2900 W
Apertura porta	A ribalta	Resistenza circolare - Potenza	1550 W
Porta smontabile	Sì	Tipo grill	Elettrico
Porta interna tuttovetro	Sì	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 forno con stop e fermi	1	Griglia inserto bacinella	1
Bacinella profonda 20mm	1	Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale	1
Bacinella profonda 40mm	1		

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	10600 W	Altre modalità di collegamento	Bifase e Trifase
Corrente	46 A	Frequenza	50/60 Hz
Tensione	220-240 V	Morsettiera	5 poli
Tensione 2 (V)	380-415 V	Spina	No
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.



BN920

Bacinella smaltata cavità 90 cm, profondità 20 mm



GRILLPLATE

Bistecchiera universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di carne, formaggi e verdure. Dimensioni: 410 x 240 mm.



GTT

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



BBQ9

Griglia in alluminio teflonato per cavità da 90 cm



BN940

Bacinella smaltata 90 cm, profondità 40 mm



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



KITH95CPF9

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



SCRP

Raschietto per piani cottura - adatto per piani induzione e ceramici



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





SMOLD

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



TPKPLATE

Piastra universale per piani a induzione, gas, ceramici ed elettrici. Superficie antiaderente ideale per la cottura di pesce, uova e verdure. Dimensioni: 410 X 240 mm.

Prodotti alternativi



TR90IMP













Colore: Panna



TR90IMGR

Colore: Slate Grey

Glossario simboli

-  Classe di efficienza energetica A
-  Installazione a colonna.
-  Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.
-  ECO-logic: L'opzione ECO-logic limita la potenza totale assorbita al valore medio (3,0 kW) installato nelle abitazioni, così da poter utilizzare contemporaneamente anche altri elettrodomestici e risparmiare energia.
-  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 arrostiti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.
-  Blocco comandi: L'opzione blocco comandi, presente su diverse tipologie di prodotti, permette di bloccare tutte le funzioni e i programmi impostati, nonché i comandi, per una totale sicurezza soprattutto in presenza di bambini.
-  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.
-  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, arrostiti 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. È 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.



Induzione: Il piano a induzione funziona tramite bobine circolari che emettono un campo magnetico solo a contatto con un recipiente dal fondo in materiale ferroso, al quale viene trasferito calore. Si caratterizza per una maggiore efficienza e per una sicurezza superiore.



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.



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.



Anti-surriscaldamento: Il sistema Anti-surriscaldamento provoca lo spegnimento automatico quando le temperature superano quelle di sicurezza



Interno porta tuttovetro: L'interno 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.



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.



Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.



Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Controllo con manopole