

# TR90IMP

Categoría cocina

N° de hornos con etiqueta energética.

Cavity heat source Tipo de encimera Tipo de horno principal

Sistema de limpieza horno principal

Código EAN

Clase de eficiencia energética del modelo

90x60 cm

1

Eléctrica Inducción Termoventilado Vapor Clean 8017709344764

Α



### Estética



Diseño

Acabado panel de

mandos

Estética Logo Color

Posición logo

Acabado Trasera

Color Encimera Tipo de regulación

mandos

Tipo de regulación

mandos

Mandos

Victoria

panel de color

Victoria estílo 50' Crema

Top posterior+ Frontal

**Brillante** 

Black enamel

Mandos

Rojo

Smeg Victoria

Color mandos

N.º de mandos Color serigrafía

Pantalla/Reloj

Puerta

Tipo de vidrio

Tirador

Color maneta Compartimento

Pies

Zócalo

Acero inoxidable

Negro

electrónico 5 bóton

Con marco Negro

Smeg Victoria Cromo pulido

Push pull

Ninguna Negro

## **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 Vapor Clean **Opciones encimera Bloqueo** controles Sí Opción de limitador de 3700, 4800, 7400 W potencia - Step Opción de limitador de Sí potencia Características técnicas encimera STOP °C∓ Número total de zonas de cocción 5 Anterior izquierda - Inducción - individual - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm Posterior izquierda - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm Central - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 27.0 cm Posterior derecha - Inducción - individual - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 cm Anterior derecha - Inducción - individual - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm Detención automática Sí Indicador diámetro Sí en caso de mínimo de uso sobrecalentamiento Indicador zona Sí Adaptación automática seleccionada al diámetro de la olla Características técnicas horno principal



cocción N.º de vidrios de puerta 2 reflectantes del calor

SMEG SPA 01/12/2025

Sí



Capacidad bruta (Lt) 129 I horno 1

Material de la cavidad Esmalte Ever Clean

N° de estantes

Tipo de estantes Bastidores metálicos

Tipo de Luz Halógenas Potencia luz 40 W Opciones de Inicio y fin

programación tiempo de

cocción

Encendido de la luz al abrir la puerta

Sistema apertura

puerta Puerta desmontable

Puerta interna de vidrio

Termostato de Sí seguridad

Sistema de enfriamiento Tangencial

Electromecánico

1700 W

1200 W

1700 W

2900 W

1550 W

Dimensiones útiles 371x724x418 mm interior cavidad (axlxp)

Regulación de la

temperatura

Resistencia inferior -

Potencia

Resistencia superior -

Potencia

Resistencia grill -

Potencia

Resistencia grill ancho -

Potencia

Resistencia circular -

Potencia

Tipo de grill Eléctrico Sistema de cierre Silent Sí

Close

## Opciones horno principal

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

## Equipo accesorios horno principal y encimera

Apertura solapa



Rejilla con tope trasero

y lateral

de cocción

Bandeja profunda 20

Bandeja profunda

40mm

Rejilla inserción bandeja 1 Guías telescópicas de

extracción parcial

### Conexión eléctrica

Datos nominales de

conexión eléctrica

Corriente

Tensión Tensión 2 (V) 10600 W

46 A 220-240 V

380-415 V

Electric cable

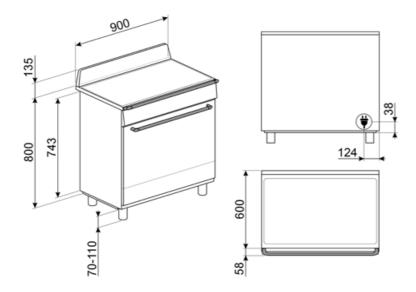
Tipo de cable eléctrico

Frecuencia **Bornera** 

Installed, Single phase Double and Three Phase

50/60 Hz 5 poli







### **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.



### BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



#### **BN940**

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



#### **GRILLPLATE**

Universal griddle for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking meat, cheese and vegetables. Dimensions: 410 x 240 mm.



#### **GTP**

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



#### **GTT**

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



#### KIT1TR9N

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



#### KITH95CPF9

Height extension kit with plinth, (950mm), three sides, black with feet, suitable for CPF9 Portofino and Sinfony C9 cookers



#### **PALPZ**

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



#### SCRP

Non-scratch hob scraper - suitable for induction and ceramic hobs



#### SFLK1



#### **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



### TPKPLATE

Universal plate for induction, gas, ceramic and electric hobs. Non-stick surface ideal for cooking fish, eggs and vegetables. Dimensions: 410 X 240 mm.



# **Productos alternativos**



TR90IMBL
Color: Negro



TR90IMGR

Color: Gris pizarra



### Symbols glossary



Bloqueo de control: la opción de bloqueo de mandos, presente en diferentes tipos de productos, le permite bloquear todas las funciones y programas establecidos, así como los controles, para una seguridad total, especialmente en presencia de niños.



Energy efficiency class A



Instalaciíon en columna



Knobs control



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.



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



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.



ECO-logic: la opción ECO-logic limita la potencia total absorbida al valor promedio (3.0 kW) instalado en las casas, de modo que otros aparatos se pueden usar simultáneamente y ahorrar energía.



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 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.

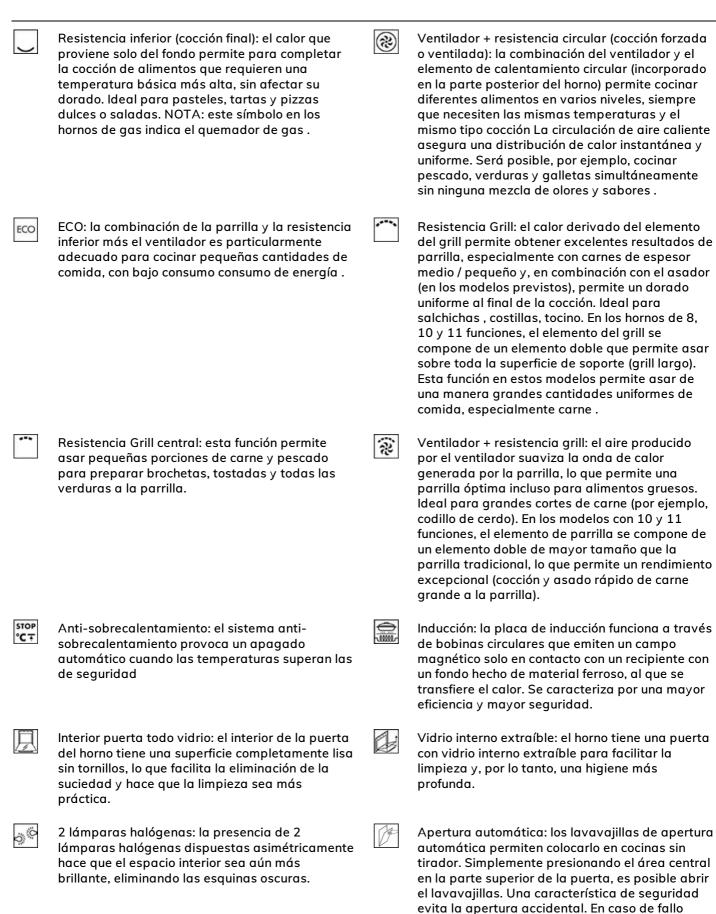


Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



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.





SMEG SPA 01/12/2025

todos modos.

temporal de energía, un dispositivo de apertura manual permite que el lavavajillas se abra de





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.



Guías telescópicas: las guías telescópicas, fácilmente montables o extraíbles, le permiten introducir y extraer las bandejas completamente del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad durante la verificación de la cocción y la extracción de alimentos, evitando la inserción de la mano en el horno caliente.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



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.



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.