TR90IPGR

Розміри приладу	90x60 cm
Кількість духових шаф	1
Источник нагрева духовки	Електричний
Тип варильної панелі	Індукційна
Тип основної духовки	Термовентильований
Система чищення Основної духовки	Піролітична
Код EAN	8017709345181
Клас енергоефективності	A+

Естетика

Тип варильного центру	Victoria
Обробка панелі управління	Емальований метал
Естетика	Victoria
Логотип	Накладний у стилі 50-х
Колір	Серый шифер
Розміщення логотипу	Захисний бортик+ Панель управління
Оздоблення	Глянцевий
Захисний бортик	Так
Цвет варочной панели	Черная эмаль
Тип управління	Перемикачі
Тип перемикачів	Smeg Victoria
Колір перемикачів	Нержавіюча сталь
Кількість перемикачів	8
Колір серіографії	Чорний
Управління	Електронне з 5 кнопками
Дверцята духової шафи	З рамкою
Тип скла духової шафи	Чорний
Ручка	Smeg Victoria
Колір ручки	Полірований хром
Відсік для зберігання	Push pull
Ніжки	Нема
Цоколь	Чорний

Програми/ Функції

Кількість функцій 9

Функції традиційного приготування (за результатами тесту)

- Статичний
- Статичний Вентильований
- Термовентиляція
- Turbo
- ECO
- Гриль
- Великий гриль
- Великий вентильований гриль
- Вентильована основа

Функції очищення

Піроліз

Опції варильної панелі

Блокування управління Так

Технічні характеристики варильної панелі

Кількість зон приготування 5

Передня ліва - Індукція - одинарна - 2.30 кВт - Booster 3.00 кВт - Ø 21.0 см
Задня ліва - Індукція - одинарна - 1.30 кВт - Booster 1.40 кВт - Ø 18.0 см
Центральна - Індукція - одинарна - 2.30 кВт - Booster 3.00 кВт - Ø 27.0 см
Задня права - Індукція - одинарна - 1.30 кВт - Booster 1.40 кВт - Ø 18.0 см
Передня права - Індукція - одинарна - 2.30 кВт - Booster 3.00 кВт - Ø 21.0 см

Тип газових конфорок	Стандартний	**Газ-контроль**	Так
Автоматичне електрозапалювання	Так	**Кришки конфорок**	Емальовані матово-чорні

Технічні особливості - основна духовка

Кількість ламп	2	**Кількість стекол дверцят**	4
Кількість конвекторів	2	**Кількість тепловідбивних стекол дверцят**	2
Корисний об'єм - 1-а духовка	115 л	**Термостат безпеки**	Так
Повний об'єм, 1-ша духовка	129 л	**Система охолодження**	Тангенціальна
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean	**Блокування дверцят при піролізі**	Так
Кількість рівнів приготування	5	**Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)**	371x724x418 мм
Тип направляючих	Металеві спрямовувачі	**Тип контролю температури**	Електромеханічний
Тип ламп підсвічування	Галогенна	**Потужність нижнього нагрівального елементу**	1700 Вт
Потужність підсвітки	40 Вт	**Потужність верхнього нагрівального елементу**	1200 Вт
Програматор тривалості приготування	Старт і стоп	**Потужність грилю**	1700 Вт
Освітлення при відкритих дверцятах	Так	**Потужність великого грилю**	2900 Вт
Відкривання дверцят	Традиційне	**Потужність кільцевого нагрівального елементу**	2 x 2000 Вт
Знімні дверцята	Так	**Тип грилю**	Електричний
Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так	**Система закривання Soft Close**	Так
Внутрішнє скло дверцят знімне	Так		

Опції - основна духовка

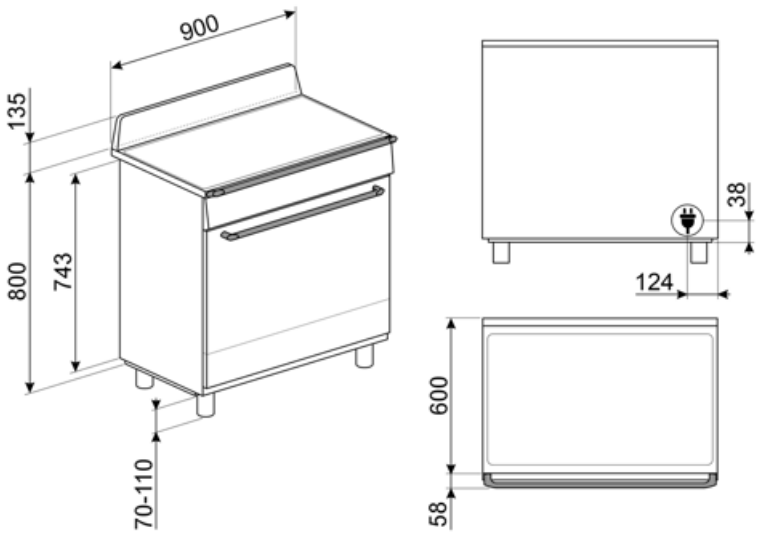
Таймер	Так	**Мінімальна температура**	50 °C
Акустичний сигнал закінчення приготування	Так	**Максимальна температура**	260 °C

Аксесуари в комплекті - основна духовка

Решетка с задним и боковым упором	1	**Решітка для дека**	1
Деко (20 мм)	1	**Телескопічні спрямовувачі неповного висування**	1
Деко глибоке (40 мм)	1		

Електричне підключення

Номінальна потужність	11600 Вт	**Тип електричного кабелю**	Да, двух- или трехфазное
Сила струму (A)	51 A	**Частота струму**	50/60 Гц
Напруга	220-240 В	**Клемна коробка**	5 полюсів
Напруга 2 (B)	380-415 В	**Тип електричної вилки**	(I) Австралия
Тип электрического кабеля	Так, однофазний		



Compatible Accessories

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

GTP

Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень) Извлечение: 300 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI430

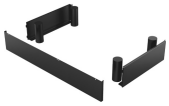
GTT

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

KITH95CPF9



Регулируемые по высоте ножки (950 мм), подходят для варочных центров Portofino

PALPZ

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

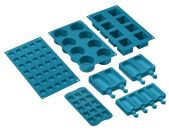
SCRP

Скребок для индукционных и стеклокерамических варочных панелей, а также теппаняки

SFLK1

Захисне блокування

SMOLD



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

Alternative products

TR90IPBL

Колір : Чорний

TR90IPP

Колір : Кремовий

Symbols glossary

Блокування від дітей: деякі моделі обладнані пристроєм для блокування програми/циклу, щоб унеможливити її випадкову зміну.

A+: класс энергоэффективности A+ помогает сэкономить до 10% энергии по сравнению с классом A. Гарантируется максимальная производительность при минимальном потреблении.

Установка в колонну

Поворотные перключатели

Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.

Дверца с четверным остеклением

Эмаль Ever Clean: эмаль Ever Clean 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 Ever Clean 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.

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.

ECO

ЭКО: 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.

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.

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.

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.

Кольцевой+ верхний + нижний нагревательные элементы: использование вентилятора с обоими элементами позволяет готовить пищу быстро и эффективно, что идеально подходит для больших объемов, требующих тщательного приготовления. Он предлагает такой же результат, как и гриль, перемещая тепло вокруг пищи вместо перемещения самой пищи, позволяя приготовить продукт любого размера или формы.

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

Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.

Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.

Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.

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.

ПИРОЛИЗ - ФУНКЦИЯ АВТОМАТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ: духовка нагревается до температуры, приближающейся к 500°C, и превращает жир и остатки пищи в мелкий пепел, который можно легко стереть влажной тканью. При такой высокой температуре дверца автоматически блокируется в целях безопасности, в то время как температура внешней поверхности дверцы остается контролируемой, поэтому к ней можно безопасно прикоснуться к функции, настраиваемой пользователем в зависимости от уровня загрязнения, присутствующего в духовке.

В камере духового шкафа предусмотрено 5 разных уровней приготовления.

Soft close: все модели оснащены функцией плавного закрывания двери, что позволяет устройству закрываться плавно и бесшумно.

Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.

Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.