

# TR90IPP

Categoria cucina  
 N° di cavità soggette energy label  
 Fonte di calore cavità principale  
 Tipo pianale  
 Tipo forno principale  
 Sistema pulizia forno principale  
 Codice EAN  
 Classe efficienza energetica

90x60 cm  
 1  
 Elettrico  
 Induzione  
 Termoventilato  
 Pirolitico  
 8017709345174  
 A+



## Estetica



<b>Design</b>	Victoria	<b>Colore manopole</b>	Acciaio
<b>Finitura pannello comandi</b>	Lamiera colorata	<b>N° manopole</b>	8
<b>Estetica</b>	Victoria	<b>Colore serigrafia</b>	Argento
<b>Logo</b>	applicato anni '50	<b>Nome display</b>	Elettronico 5 tasti
<b>Colore</b>	Panna	<b>Porta</b>	Con cornice
<b>Posizione logo</b>	Alzatina+ Frontalino	<b>Tipo vetro</b>	Nero
<b>Finitura</b>	Lucido	<b>Maniglia</b>	Smeg Victoria
<b>Alzatina</b>	Sì	<b>Colore maniglia</b>	romo lucido
<b>Colore pianale</b>	Nero lucido smaltato	<b>Vano</b>	Push pull
<b>Tipo di regolazione comandi piano</b>	Manopole	<b>Colore piedini</b>	assenti
<b>Tipologia manopole</b>	Smeg Victoria	<b>Zoccolo</b>	Nero

## Programmi / Funzioni forno principale

N° funzioni di cottura 9  
 Funzioni cottura tradizionali

 Statico	 Ventilato	 Termo-ventilato
 Turbo	 Eco	 Grill stretto
 Grill largo	 Grill largo ventilato	 Base ventilata

## Funzioni pulizia



Pirolisi

## Opzioni pianale



Control lock Sì

## Caratteristiche tecniche pianale

### Numero totale di zone di cottura 5

Anteriore sinistra - Induzione - Singolo - 2.30 kW - Booster 3.00 kW - Ø 21.0 cm

Posteriore sinistra - Induzione - Singolo - 1.30 kW - Booster 1.40 kW - Ø 18.0 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

<b>Tipo bruciatori gas</b>	Standard	<b>Valvolatura di sicurezza</b>	Sì
<b>Accensione gas su manopole</b>	Sì	<b>Cappellotti bruciatori gas</b>	Smaltati nero opaco

## Caratteristiche tecniche forno principale



<b>N° di luci</b>	2	<b>N° vetri porta forno</b>	4
<b>N° di ventole</b>	2	<b>N° vetri porta termoriflettenti</b>	2
<b>Volume netto della cavità</b>	115 l	<b>Termostato di sicurezza</b>	Sì
<b>Volume lordo della prima cavità</b>	129 l	<b>Sistema di raffreddamento</b>	Tangenziale
<b>Materiale della cavità</b>	Smalto Ever Clean	<b>Blocco Porta in Pirolisi</b>	Sì
<b>N° di ripiani</b>	5	<b>Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)</b>	371x724x418 mm
<b>Tipo ripiani</b>	Telai	<b>Regolazione della temperatura</b>	Elettromeccanica
<b>Tipo di luci</b>	Alogene	<b>Resistenza suola - Potenza</b>	1700 W
<b>Potenza luce</b>	40 W	<b>Resistenza cielo - Potenza</b>	1200 W
<b>Opzioni di programmazione tempo cottura</b>	Inizio e fine	<b>Resistenza grill - Potenza</b>	1700 W
<b>Accensione luce all'apertura porta</b>	Sì	<b>Resistenza grill largo - Potenza</b>	2900 W
<b>Apertura porta</b>	A ribalta	<b>Resistenza circolare - Potenza</b>	2 x 2000 W
<b>Porta smontabile</b>	Sì	<b>Tipo grill</b>	Elettrico
<b>Porta interna tuttovetro</b>	Sì	<b>Sistema di chiusura Soft Close</b>	Sì
<b>Vetro interno removibile</b>	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	11600 W	Altre modalità di collegamento	Bifase e Trifase
Corrente	51 A	Frequenza	50/60 Hz
Tensione	220-240 V	Morsettiera	5 poli
Tensione 2 (V)	380-415 V	Spina	(I) Australia
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



### 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



### 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



### BBQ9

Griglia in alluminio teflonato per cavità da 90 cm



### BN940

Bacinella smaltata 90 cm, profondità 40 mm



### GTT

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



### KITH95CPF9

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



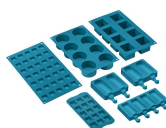
### SCRP

Raschietto per piani cottura - adatto per piani induzione e ceramici



### SMOLD

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



---

## Prodotti alternativi

---



**TR90IPBL**



**Colore: Nero**

















**TR90IPGR**

**Colore: Slate Grey**

## Glossario simboli

-  **A+:** Gli elettrodomestici Smeg consentono un notevole risparmio energetico ascrivibile in Classe A, A+, A++ e A+++, per ridurre i consumi, pur mantenendo la massima efficienza, e garantire il rispetto per l'ambiente.
-  **Installazione a colonna.**
-  **Porta quadruplo vetro:** Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede quattro vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I tre vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.
-  **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 arrosti 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.
-  **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, arrosti e crostate.
-  **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.

-  **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.
-  **Turbo:** il calore proviene da 3 direzioni : sopra, sotto e dal retro del forno. La ventola attiva. Consente una cottura rapida, anche su più ripiani senza mescolare gli aromi. Ideale per alimenti di grandi volumi o che richiedono cotture intense.
-  **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.
-  **PIROLISI - FUNZIONE AUTOMATICA DI PULIZIA:** il forno si riscalda ad una temperatura che si avvicina ai 500 ° C e carbonizza grasso e residui di cibo in una cenere sottile che può essere facilmente spazzata via con un panno umido. A una temperatura così alta, la porta si blocca automaticamente per sicurezza mentre la temperatura della porta rimane a una temperatura controllata in modo da risultare sicura al tatto Funzione regolabile dall'utente sulla base del livello di sporco presente nel forno.
-  **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.
-  **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.
-  **5 livelli di cottura:** I forni Smeg, prevedono 5 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.
-  **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.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Controllo con manopole