

TR90P2

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 Gas

Termoventilado

Catalitico

8017709322137

Α



Estética





Acabado panel de

mandos

Estética Logo

Color

Posición logo

Acabado Trasera

Color Encimera

Tipo de rejillas Tipo de regulación

mandos

Mandos

Victoria

panel de color

Victoria estílo 50'

Crema

Top posterior+ Frontal

Brillante

Sí

Black enamel

Hierro fundido

Mandos

Smeg Victoria

Color mandos

N.º de mandos

Color serigrafía

Pantalla/Reloj

Puerta

Tipo de vidrio

Tirador

Color maneta

Compartimento

Guías deslizantes

Pies Zócalo Acero inoxidable

Negro

electrónico 5 bóton

Con marco

Negro

Smeg Victoria Cromo pulido

Cajón

Sí

Ninguna Antracita

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción

9



Funciones de cocción tradicionales Estático ECO ECO Grill estrecho Grill ancho Ventilador grill(completo) Inferior Inferior ventilado Otras funciones Descongelación por tiempo Función limpieza Catalitico Vapor Clean

Características técnicas encimera



Número total de zonas de cocción 5

Anterior izquierda - Gas - RP - 2.90 kW Posterior izquierda - Gas - SRD - 1.80 kW Central - Gas - 2URP (dual) - 5.00 kW Posterior derecha - Gas - SRD - 1.80 kW Anterior derecha - Gas - AUX - 1.00 kW

Tipo de quemadores de Estándar

gas

Encendido del gas Sí

desde los mandos

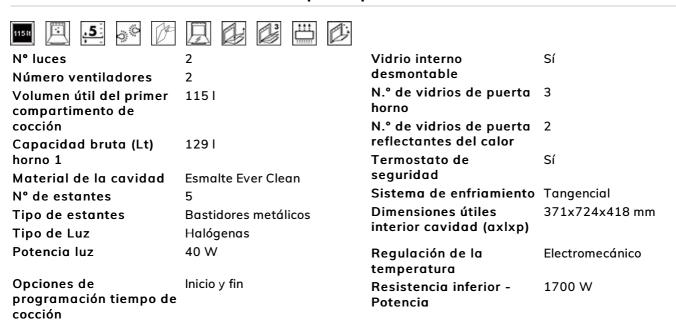
Sistema de válvulas de Sí

seguridad

Tapetas quemadores de Esmaltado negro opaco

gas

Características técnicas horno principal





Encendido de la luz al

abrir la puerta

Sistema apertura

puerta

Puerta desmontable Sí Puerta interna de vidrio Sí

Sí

Apertura solapa

Potencia

Resistencia grill -

Potencia

Resistencia grill ancho - 2900 W

Resistencia superior -

Potencia

Resistencia circular -

Potencia

Tipo de grill Eléctrico

Sistema de cierre Silent Sí

Close

Opciones horno principal

Temporizador

Alarma acústica de fin

Sí Sí Temperatura mínima Temperatura máxima 50 °C 260 °C

1200 W

1700 W

2 x 1550 W

de cocción

Equipo accesorios horno principal y encimera

Rejilla de hierro forjado 1

para wok

Rejilla de hierro forjado

para moka

Rejilla con tope trasero

y lateral

Bandeja profunda 20

 $m\, m$

Bandeja profunda

40mm

Rejilla inserción bandeja 1

Paneles catalíticos

Conexión eléctrica

Datos nominales de

conexión eléctrica

Corriente

Electric cable

Tensión

3200 W

14 A

220-240 V

Installed, Single phase

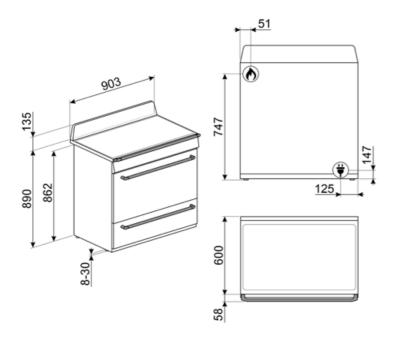
Largo del cable de

alimentación

Frecuencia Bornera 120 cm

50/60 Hz 3 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



BGTR9

Grill de hierro fundido para cocinas Victoria TR9 y cocina B61GMXI9

BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep



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



KITHTR90

Kit de extensión de altura (950mm), negro, adecuado para cocinas Victoria TR90 (945-960mm)

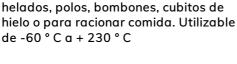


Pala de pizza con mango plegable Ancho: 315mm Largo: 325mm



Set de 7 moldes de silicona para helados, polos, bombones, cubitos de









Symbols glossary



Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.



Sistema de limpieza catalítica



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.



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.

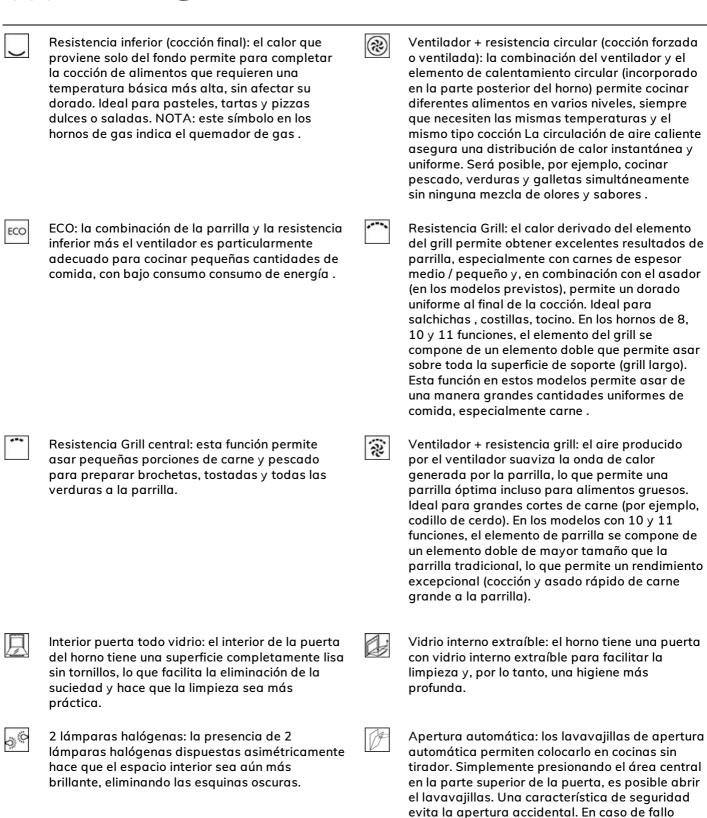


Ventilador + resistencia superior + resistencia inferior: funcionamiento del ventilador, combinado con Cocción tradicional, garantiza una cocción uniforme incluso con recetas complejas. Ideal para galletas y pasteles, incluso cocinado simultáneamente en varios niveles .



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.





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.



todos modos.

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.

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





Quemador ultrarrápido: el quemador se define como ultrarrápido con una potencia de al menos 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o triple.



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.



Indica el volumen útil de la cavidad del horno