

TR93CNLK

Categoría cocina
 N° de hornos con etiqueta energética.
 Cavity heat source
 Tipo de encimera
 Tipo de horno principal
 Tipo de horno secundario
 Sistema de limpieza horno principal
 Código EAN
 Clase de eficiencia energética del modelo
 Clase de eficiencia energética 2° cavidad

90x60 cm
 2
 Eléctrica
 Gas
 Termoventilado
 Ventilado
 Vapor Clean
 8017709236939
 A
 B



Estética



Estética	Victoria
Diseño	Victoria
Color	Crema
Acabado panel de mandos	panel de color
Logo	estílo 50'
Posición logo	Top posterior+ Frontal
Trasera	Sí
Color Encimera	Acero inoxidable
Tipo de rejillas	Hierro fundido
Tipo de regulación mandos	Mandos

Mandos	Smeg Victoria
Color mandos	Acero inoxidable
N.º de mandos	10
Color serigrafía	Negro
Pantalla/Reloj	electrónico 5 bóton
Puerta	Con marco
Tipo de vidrio	Negro
Tirador	Smeg Victoria
Color maneta	Inox
Zócalo	Antracita

Programas/Funciones

N° de funciones de cocción 8

Funciones de cocción tradicionales

Estático	Termoventilado	Turbo (circular+posterior+superior+ventilador)
ECO	Grill estrecho	Grill ancho
Ventilador grill(completo)	Inferior ventilado	

Otras funciones

Descongelación por tiempo

Función limpieza

Vapor Clean

Programas/Funciones tercer horno

N.º de funciones tercer horno	1
Lámpara	
Grill ancho	

Características técnicas encimera

Número total de zonas de cocción	6	
Anterior izquierda - Gas - 2URP (dual) - 4.20 kW		
Posterior izquierda - Gas - AUX - 1.00 kW		
Anterior central - Gas - AUX - 1.00 kW		
Posterior central - Gas - SRD - 1.80 kW		
Anterior derecha - Gas - SRD - 1.80 kW		
Posterior derecha - Gas - RP - 2.90 kW		
Tipo de quemadores de gas	Estándar	Sistema de válvulas de seguridad Sí
Encendido del gas desde los mandos	Sí	Tapetas quemadores de gas Esmaltado negro opaco

Características técnicas horno principal

Nº luces	1	N.º de vidrios de puerta horno	3	Número ventiladores	1		

Volumen útil del primer compartimento de cocción	61 l	N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	1
Capacidad bruta (Lt) horno 1	70 l	Termostato de seguridad	Sí
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	Sistema de enfriamiento	Tangencial
N.º de estantes	4	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	316x444x425 mm
Tipo de estantes	Metálicos	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Tipo de Luz	Halógenas	Resistencia inferior - Potencia	1200 W
Potencia luz	40 W	Resistencia superior - Potencia	1000 W
Opciones de programación tiempo de cocción	Inicio y fin	Resistencia grill - Potencia	1700 W
Sistema apertura puerta	Apertura lateral	Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W
Puerta desmontable	Sí	Resistencia circular - Potencia	2000 W
Puerta interna de vidrio	Sí	Tipo de grill	Eléctrico
Vidrio interno desmontable	Sí	Grill basculante	Sí

Opciones horno principal

Programador de tiempo	Sí	Temperatura mínima	50 °C
Alarma acústica de fin de cocción	Sí	Temperatura máxima	260 °C

Características técnicas horno secundario



Volumen útil del segundo compartimento de cocción	62 l	Puerta interna de vidrio	Sí
Capacidad bruta (Lt) horno 2	69 l	Vidrio interno desmontable	Sí
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	N.º de vidrios de puerta horno	2
N.º de estantes	9	N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	1
Tipo de estantes	Telai	Termostato de seguridad	Sí
Nº de luces	1	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Tipo de Luz	Halógenas	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	605x275x370 mm
Potencia luz	40 W	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Apertura de la puerta	Apertura lateral	Resistencia circular - Potencia	2500 W
Puerta desmontable	Sí	Tipo de grill	Eléctrico

Opciones horno secundario

Temperatura mínima 50 °C

Temperatura máxima 245 °C

Características técnicas tercer horno



Capacidad neta (L) horno 3	36 l	Vidrio interior desmontable	Sí
Capacidad bruta (Lt) horno 2	41 l	N.º de vidrios de puerta horno	3
Material de la cavidad	Esmalte Ever Clean	N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor	1
N.º de estantes	2	Termostato de seguridad	Sí
Tipo de estantes	Telai	Sistema de enfriamiento	Tangencial
Nº luces	1	Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)	169x440x443 mm
Tipo de Luz	Halógenas	Regulación de la temperatura	Electromecánico
Potencia luz	40 W	Resistencia grill ancho - Potencia	2700 W
Apertura puerta	Apertura solapa	Tipo de grill	Eléctrico
Puerta desmontable	Sí	Grill basculante	Sí
Puerta interna de vidrio	Sí		

Opciones tercer horno

Temperatura mínima 50 °C

Temperatura máxima 260 °C

Equipo accesorios horno principal y encimera



Rejilla de hierro forjado para wok	1	Bandeja profunda 40mm	1
Rejilla de hierro forjado para moka	1	Rejilla inserción bandeja	1
Rejilla del horno con stop	2	Guías telescópicas de extracción parcial	1

Equipo accesorios horno secundario



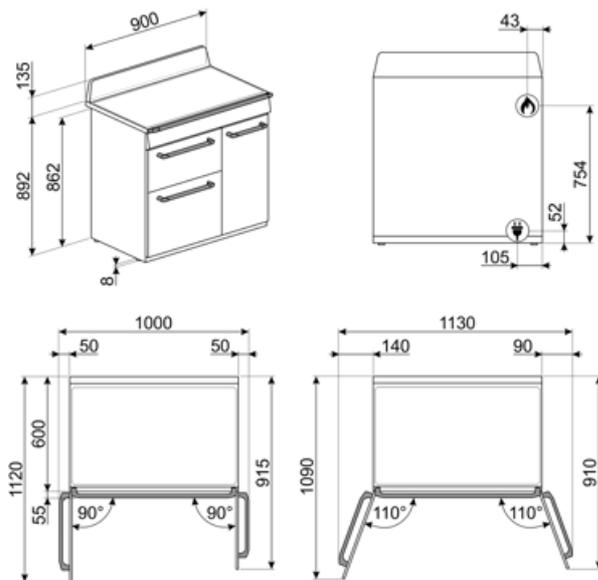
Bandeja horno 60cm	4	Calienta platos	1
---------------------------	---	------------------------	---

Equipo accesorios tercer horno

Rejilla con tope trasero y lateral	1	Bandeja profunda 40mm	1
---	---	------------------------------	---

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	8300 W	Tensión 2 (V)	380-415 V
Corriente	36 A	Frecuencia	50/60 Hz
Tensión	220-240 V	Bornera	5 poli



Accesorios Compatible



BGTR9

Grill de hierro fundido para cocinas Victoria TR9 y cocina B61GMXI9



BN640

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



GTT

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



PALPZ

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



WOKGHU

Soporte de hierro fundido para Wok



BN620-1

Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



GTP

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



KIT1TR9N

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



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

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.
-  Instalación en columna
-  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.
-  Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal
-  B: Indica la clase energética del electrodoméstico
-  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 circular (cocción forzada o ventilada): la combinación del ventilador y el elemento de calentamiento circular (incorporado en la parte posterior del horno) permite cocinar diferentes alimentos en varios niveles, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo cocción La circulación de aire caliente asegura una distribución de calor instantánea y uniforme. Será posible, por ejemplo, cocinar pescado, verduras y galletas simultáneamente sin ninguna mezcla de olores y sabores .
-  A: La clase A de electrodomésticos Smeg permite un bajo consumo de energía.
-  Knobs control
-  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.
-  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.
-  ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia inferior más el ventilador es particularmente adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía .



Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .



Resistencia Grill: el calor derivado del elemento del grill permite obtener excelentes resultados de parrilla, especialmente con carnes de espesor medio / pequeño y, en combinación con el asador (en los modelos previstos), permite un dorado uniforme al final de la cocción. Ideal para salchichas , costillas, tocino. En los hornos de 8, 10 y 11 funciones, el elemento del grill se compone de un elemento doble que permite asar sobre toda la superficie de soporte (grill largo). Esta función en estos modelos permite asar de una manera grandes cantidades uniformes de comida, especialmente carne .



Resistencia Grill central: esta función permite asar pequeñas porciones de carne y pescado para preparar brochetas, tostadas y todas las verduras a la parrilla.



Ventilador + resistencia grill: el aire producido por el ventilador suaviza la onda de calor generada por la parrilla, lo que permite una parrilla óptima incluso para alimentos gruesos. Ideal para grandes cortes de carne (por ejemplo, codillo de cerdo). En los modelos con 10 y 11 funciones, el elemento de parrilla se compone de un elemento doble de mayor tamaño que la parrilla tradicional, lo que permite un rendimiento excepcional (cocción y asado rápido de carne grande a la parrilla).



luz



Ventilador + resistencia circular + resistencia superior + resistencia inferior (cocción con turboventilador): la combinación de cocción asistida por ventilador con cocción tradicional permite cocinar diferentes alimentos de manera muy rápida y efectiva en varios niveles, sin transmitir olores ni sabores. Ideal para alimentos de gran volumen que requieren una cocción intensa .



Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta del horno tiene una superficie completamente lisa sin tornillos, lo que facilita la eliminación de la suciedad y hace que la limpieza sea más práctica.



Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la limpieza y, por lo tanto, una higiene más profunda.



2 lámparas halógenas: la presencia de 2 lámparas halógenas dispuestas asimétricamente hace que el espacio interior sea aún más brillante, eliminando las esquinas oscuras.



Calienta platos



2 niveles de cocción: en el horno auxiliar de las cocinas Smeg, 2 posiciones de cocción permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, asegurando una reducción en el consumo.



4 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 4 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo.



9 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 9 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.



Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta prerrogativa significa que incluso los más sensibles a los cambios de temperatura, como pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y cocinarse de manera más uniforme.



Grill basculante: la presencia de un grill basculante, que se puede liberar fácilmente, le permite mover la resistencia y limpiar la parte superior del horno con un simple gesto.



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



Indica el volumen útil de la cavidad del horno



Indica el volumen útil de la cavidad del horno

Benefit (TT)

Placa de gas

El control constante de la fuente de calor y de la variación de temperatura es sencillo e inmediato.
Equipada con un termopar, el suministro de gas se corta si la llama se apaga para una mayor seguridad.

Vapor Clean

Al insertar agua en un hueco en la parte inferior de la cavidad, se genera vapor que ablanda los residuos y facilita su limpieza.

Al insertar agua en un hueco en la parte inferior de la cavidad, se genera vapor que ablanda los residuos y facilita su limpieza.

Control por botones

Configuración fácil e intuitiva del temporizador con sencillos botones.

True-convection

Las mejores prestaciones de cocción están garantizadas por un flujo circular ventilado.

Múltiples ventiladores y elementos calefactores garantizan el flujo de calor aerodinámico perfecto, permitiendo una cocción homogénea y más rápida dentro de la cavidad.

Cocción multinivel

Máxima flexibilidad de uso gracias a los varios niveles de cocción.

Iluminación halógena multinivel

La iluminación interna halógena en diferentes niveles garantiza una excelente visibilidad.

Cristal interior extraíble

Los cristales internos de la puerta se pueden quitar fácilmente para una limpieza completa.

Enfriamiento tangencial

Nuevo sistema de refrigeración con ventilador tangencial y flujo de aire desde la puerta hasta la parte trasera.

Guías telescópicas

Extracción fácil e inserción segura de bandejas en el horno gracias a guías telescópicas.

Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

BBQ (accesorio opcional)

Cocción a la parrilla directamente en el horno con la parrilla de doble cara (accesorio opcional BBQ).

Piedra pizza (accesorio opcional)

Horneado con piedra refractaria para pizzas suaves y crujientes o productos de levadura (accesorio opcional STONE).

Altura ajustable

La parte superior de la cocina queda al ras con la superficie de trabajo gracias a los pies ajustables.

Puerta fría

Durante cualquier función, el cristal externo de la puerta se mantiene frío, evitando cualquier riesgo de quemaduras.

AirFry (accesorio opcional AIRFRY).

Comida más ligera y sabrosa gracias a la cesta AirFry (accesorio opcional).

Turbina única

El horno tiene un ventilador equipado con un elemento calefactor circular que permite cocinar con calor rotativo.