

# TR93GR

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 2º cavidad 90x60 cm

2

Eléctrica Gas

Termoventilado Termoventilado Vapor Clean 8017709294243

Α В



## Estética





Acabado panel de

mandos

Victoria Estética estílo 50' Logo Gris pizarra Color

Posición logo Top posterior+ Frontal

Acabado Sí Trasera

Color Encimera Tipo de rejillas Tipo de regulación Mandos

mandos

Victoria

panel de color

**Brillante** 

Black enamel Hierro fundido Mandos

Color mandos

N.º de mandos Color serigrafía

Pantalla/Reloi

Puerta

Tipo de vidrio

Tirador

Color maneta Zócalo

Smeg Victoria Acero inoxidable

10

electrónico 5 bóton

Con marco Negro

Smeg Victoria

Inox Antracita

# **Programas/Funciones**

N° de funciones de cocción

Funciones de cocción tradicionales

5

Estático

Ventilado



Termoventilado

ECO



Inferior ventilado



## Otras funciones

Descongelación por tiempo

## Función limpieza



Vapor Clean

# Programas/Funciones horno secundario

Funciones de cocción 2ª cavidad

Funciones de cocina tradicional, cavidad 2.



Termoventilado

## Programas/Funciones tercer horno

N.º de funciones tercer horno

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 Estándar

qas

Sí

Encendido del gas desde los mandos

Sistema de válvulas de Sí

seguridad

Tapetas quemadores de Esmaltado negro opaco

gas

## Características técnicas horno principal



















N° luces

Número ventiladores Volumen útil del primer

compartimento de

cocción

N.º de vidrios de puerta 3 horno

N.º de vidrios de puerta 1 reflectantes del calor Termostato de Sí

seguridad

Sistema de enfriamiento Tangencial

**SMEG SPA** 



Capacidad bruta (Lt)

Material de la cavidad

horno 1

N° de estantes

Tipo de estantes Tipo de Luz

Potencia luz Opciones de

programación tiempo de cocción

Sistema apertura

puerta

Puerta desmontable Puerta interna de vidrio Vidrio interno

desmontable

70 I

Esmalte Ever Clean

Bastidores metálicos

Halógenas 40 W

Inicio y fin

Apertura lateral

Sí

Dimensiones útiles 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 **Grill basculante**  2700 W

1200 W

1000 W

1700 W

316x460x412 mm

Electromecánico

2000 W

Eléctrico

Sí

Opciones horno principal

**Temporizador** 

de cocción

Alarma acústica de fin

Sí

Sí

Temperatura mínima Temperatura máxima 50 °C 260 °C

Características técnicas horno secundario











62 I

69 I



Esmalte Ever Clean

Bastidores metálicos

Halógenas

40 W



Volumen útil del segundo compartimento de cocción

Capacidad bruta (Lt)

horno 2

Material de la cavidad

N° de estantes

Tipo de estantes N° de luces

Potencia luz Apertura de la puerta

Tipo de Luz

Puerta desmontable

Apertura lateral

Sí

Puerta interna de vidrio

Vidrio interno Sí desmontable

N.º de vidrios de puerta 2

N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor

Termostato de seguridad

Sistema de enfriamiento Tangencial 605x275x370 mm

Dimensiones útiles interior cavidad (axlxp)

Regulación de la temperatura

Resistencia circular -Potencia

2500 W

Electromecánico

Sí

Opciones horno secundario

50 °C Temperatura mínima

Temperatura máxima 245 °C

Características técnicas tercer horno

















Capacidad neta (L)

horno 3

Capacidad bruta (Lt)

horno 2

Material de la cavidad

N° de estantes

Tipo de estantes

N° luces

Tipo de Luz Potencia luz

Apertura puerta Puerta desmontable 41 I

Esmalte Ever Clean

Bastidores metálicos

Halógenas 40 W

Apertura solapa

Puerta interna de vidrio

Vidrio interior desmontable

N.º de vidrios de puerta 3

horno

N.º de vidrios de puerta reflectantes del calor

Termostato de seguridad

Sistema de enfriamiento Tangencial

Dimensiones útiles

interior cavidad (axlxp)

Regulación de la temperatura

Resistencia grill ancho - 2700 W

Potencia

Tipo de grill Eléctrico Grill basculante Sí

Opciones tercer horno

Temperatura mínima 50 °C Temperatura máxima

260 °C

Sí

Sí

169x440x443 mm

Electromecánico

Equipo accesorios horno principal y encimera



Rejilla de hierro forjado 1

para wok

Rejilla de hierro forjado 1

para moka

Rejilla con tope trasero 2

y lateral

Bandeja profunda 1

40mm

Rejilla inserción bandeja 1 Guías telescópicas de

extracción parcial

Equipo accesorios horno secundario



Bandeja horno 60cm

Calienta platos

Equipo accesorios tercer horno

Rejilla con tope trasero 1

y lateral

Corriente

Bandeja profunda

40mm

1

Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica

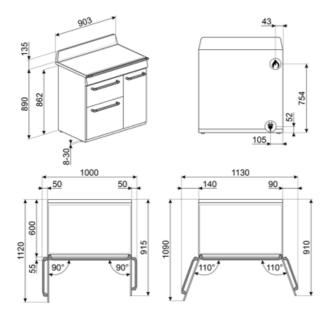
8300 W

36 A

Electric cable Tipo de cable eléctrico Not included Universal



Tensión Tensión 2 (V) 220-240 V 380-415 V Frecuencia Bornera 50/60 Hz 5 poli





## **Accesorios Compatible**

## **AIRFRY**

Rejilla para freidora AIRFRY. Ideal para freir de forma tradicional en el horno, pero con menos calorías y menos grasa.



## AIRFRY2

Air fryer tray. 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.

## **BBQ**

Grill y plancha de doble cara. Ideal para recrear en el horno platos suculentos y crujientes. El lado grill es adecuado para carnes y quesos. El lado liso para pescados, mariscos y verduras.



## **BGTR9**

Grill de hierro fundido para cocinas Victoria TR9 y cocina B61GMXI9



Bandeja esmaltada, 20 mm de profundidad



#### **BN640**

Bandeja esmaltada, 40 mm de profundidad



#### BNP608T

Bandeja recubierta de teflón, 8 mm de profundidad



#### **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



## KITH93

Kit de extensión de altura (950mm), negro, adecuado para cocinas TR93 (945-960mm)



## **PALPZ**

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



## SFLK1

# Y

## 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

01/12/2025

## STONE

Rectangular refractory stone Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits Dimensions:L42 x H1,8 x P37,5 cm.

SMEG SPA



## 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.



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.



B: Indica la clase energética del electrodoméstico



Puerta de doble cristal: puerta de doble cristal



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.



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.





ECO: la combinación de la parrilla y la resistencia Resistencia Grill: el calor derivado del elemento ECO del grill permite obtener excelentes resultados de inferior más el ventilador es particularmente parrilla, especialmente con carnes de espesor adecuado para cocinar pequeñas cantidades de comida, con bajo consumo consumo de energía. 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. Interior puerta todo vidrio: el interior de la puerta luz 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. 2 lámparas halógenas: la presencia de 2 Vidrio interno extraíble: el horno tiene una puerta con vidrio interno extraíble para facilitar la lámparas halógenas dispuestas asimétricamente limpieza y, por lo tanto, una higiene más hace que el espacio interior sea aún más profunda. 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 9 niveles de cocción: los hornos Smeg tienen 9 9: niveles de cocción que le permiten cocinar niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, lo que diferentes platos al mismo tiempo, lo que garantiza una reducción en el consumo. garantiza una reducción en el consumo. íΩ Guías telescópicas: las guías telescópicas, Control electrónico: el control electrónico gestiona mejor las temperaturas y favorece la uniformidad fácilmente montables o extraíbles, le permiten del calor, manteniendo constante el valor introducir y extraer las bandejas completamente establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. del horno con mayor practicidad. Esta característica garantiza la máxima seguridad Esta prerrogativa significa que incluso los más durante la verificación de la cocción y la sensibles a los cambios de temperatura, como extracción de alimentos, evitando la inserción de pasteles, soufflés y guisos, pueden elevarse y la mano en el horno caliente. cocinarse de manera más uniforme. Grill basculante: la presencia de un grill Quemador ultrarrápido: el quemador se define UR basculante, que se puede liberar fácilmente, le como ultrarrápido con una potencia de al menos permite mover la resistencia y limpiar la parte 3,5 kW, que puede ser de corona simple, doble o superior del horno con un simple gesto. triple. Vapor clean: la función especial VAPOR CLEAN Indica el volumen útil de la cavidad del horno

**SMEG SPA** 01/12/2025

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

facilita la limpieza mediante el uso del vapor generado al insertar una pequeña dosis de agua

Indica el volumen útil de la cavidad del horno

en la ranura de la cavidad.

61 lt



## 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.

## lluminación 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.

#### 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).



## Piedra pizza (accesorio opcional)

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

## BBQ (accesorio opcional)

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

## Altura ajustable

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

## Cavidad isotérmica

El mejor rendimiento de cocción con la máxima eficiencia energética

## Turbina única

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