

TR93P

Taille du piano de cuisson

Nombre de cavités avec étiquette énergétique

Source de chaleur de la cavité Type de plan de cuisson

Type de four principal Type du four secondaire

Système de nettoyage four principal

Code EAN

Classe d'efficacité énergétique première cavité

Classe d'efficacité énergétique seconde cavité

90x60 cm

2

Electrique

Gaz

Chaleur tournante

Chaleur tournante

Vapor Clean

8017709181703

В



Esthétique





Victoria

Finitions du bandeau de Tôle émaillée colorée

commandes

Victoria Esthétique

Années 50 en relief Logo

Couleur

Position du logo Dosseret+ Bandeau de

commandes

Émaille noir

Finition Brillant Dosseret Oui

Couleur de la table de

cuisson

Type de grilles Fonte Type de commandes Manettes Manettes de commande Smeg Victoria

Couleur des manettes Nombre de manettes 10 Couleur de la

sérigraphie

Type d'afficheur

Porte

Type de verre

Poignée Couleur de la poignée

Plinthe

Inox Noir

Électronique 5 touches

avec cadre

Noir

Smeg Victoria Inox brossé Anthracite

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions de cuisson

5

Fonctions de cuisson traditionnelle



Statique



Chaleur brassée



Chaleur tournante

Eco



Sole ventilée



Fonctions supplémentaires



Décongélation selon le temps

Fonction de nettoyage



Vapor Clean

Programmes / Fonctions four secondaire

Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité



Chaleur tournante

Programmes / Fonctions troisième four

Nombre de fonction - Troisième four

Eclairage

Gril fort





Caractéristiques techniques table de cuisson



Nombre total de foyers 6

Avant gauche - Gaz - Ultra-rapide double commande - 4.20 kW

Arrière gauche - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

Avant central - Gaz - Auxiliaire - 1.00 kW

Arrière central - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

Avant droit - Gaz - Semi rapide - 1.80 kW

Arrière droit - Gaz - Rapide - 2.90 kW

Type de brûleur gaz Standard

Allumage intégré aux Oui

manettes

Thermocouple Oui

Chapeaux de brûleurs Emaillés noir mat

3

Caractéristiques techniques four principal



















Nombre de lampes Nombre de turbines

Volume net de la cavité Capacité brute (litres)

Matériau de la cavité

Email Ever Clean

Nombre de niveaux de

cuisson

Nombre de vitres de la

porte du four Nombre de vitres

thermo-réfléchissantes de la porte

Thermostat de sécurité

Oui Système de **Tangentiel**

refroidissement



Type de niveaux de Supports en métal Dimensions nettes de la 316x460x412 mm cavité (HxLxP) cuisson Type d'éclairage Halogène Contrôle de température Electromécanique Puissance de l'éclairage 40 W Puissance résistance 1200 W Options de Début et fin de cuisson sole programmation de la Puissance résistance 1000 W durée de cuisson voûte Type d'ouverture de la Latérale Puissance résistance 1700 W porte aril Porte démontable Oui Puissance résistance 2700 W gril fort Porte intérieure plein Oui Puissance résistance verre 2000 W circulaire Vitre intérieure Oui démontable Type de gril Electrique

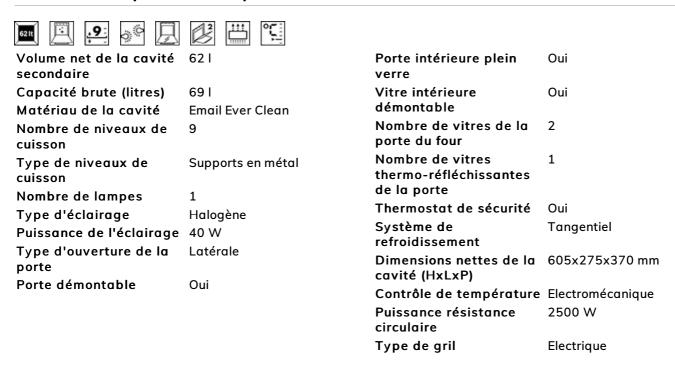
Gril abattant

Oui

Options four principal

Programmateur/Minuteur Oui Température minimale 50 °C Signal sonore fin de Oui Température maximale 260 °C cuisson

Caractéristiques techniques four secondaire



Options four secondaire

Température minimale 50 °C Température maximale 245 °C

Caractéristiques techniques troisième four

















Capacité nette (litres) -Troisième four

Capacité brute (litres) Matériau de la cavité

Nombre de niveaux de cuisson

Type de niveaux de

cuisson

Nombre de lampes Type d'éclairage Puissance de l'éclairage 40 W

Type d'ouverture de la porte

Porte démontable Porte intérieure plein

verre



41 I **Email Ever Clean**

Supports en métal

Halogène

Abattante

Oui Oui Vitre intérieure démontable

Nombre de vitres de la

porte du four Nombre de vitres

thermo-réfléchissantes de la porte

Thermostat de sécurité Oui

Système de **Tangentiel**

refroidissement

Dimensions nettes de la 169x440x443 mm

cavité (HxLxP)

Contrôle de température Electromécanique

Oui

2700 W

1

1

Puissance résistance

gril fort

Type de gril Electrique **Gril abattant** Oui

Options troisième four

Température minimale 50 °C

Température maximale

Accessoires inclus four principal



Support en fonte pour

Wok Grille en fonte pour 1 Moka

Grille avec arrêt arrière 2 et latéral

Lèchefrite profond 40

Grille intégrée au

lèchefrite

Kit rails télescopiques à 1

sortie partielle

Accessoires inclus - Four secondaire



Grille four avec arrêt arrière

Support chauffe-plats

Accessoires inclus troisième four

Grille avec arrêt arrière 1 et latéral

Lèchefrite profond 40

mm

Raccordement électrique

Puissance nominale électrique

8300 W

Type de câble d'alimentation installé Non fourni

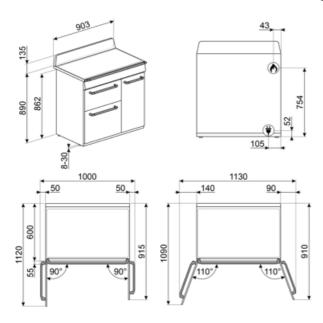


Intensité 36 A **Tension** 220-240 V Tension 2 380-415 V Modalités de connexion Universel

supplémentaires

50/60 Hz

Fréquence Borne de raccordement 5 pôles





Accessoires Compatibles

AIRFRY

Grille AIRFRY. Idéale pour recréer la friture traditionnelle au four, mais avec moins de calories et moins de matières grasses. Elle permet de cuire rapidement et simplement des plats tels que des frites, des légumes frits et du poisson, en assurant un brunissement et un croustillant parfaits. La grille AIRFRY est adaptée aux fours et centres de cuisson de 60cm.



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.



Grille viande double face BBQ. Convient pour recréer des plats succulents et croustillants au four avec le goût typique de la cuisson au gril. Le côté strié est particulièrement adapté aux viandes et aux fromages. Le côté lisse pour les poissons, les fruits de mer et les légumes. Cet accessoire est adapté pour les cavités de fours et de centres de cuisson de 60 cm.



BGTR9

Grille viande en fonte pour centres de cuisson gaz Victoria 90 cm et 60 cm et Sinfonia 90 cm



Lèchefrite émaillé, profondeur 20mm



BN640

Lèchefrite émaillé, profondeur 40mm



BNP608T

Lèchefrite en teflon, profondeur 8mm, à placer sur une grille



GTP

Kit rails télescopiques à sortie partielle (1 niveau, sortie 300 mm), adapté pour fours traditionnels. Conçu en acier inox AISI 430 brillant, il garantit la stabilité et facilite l'extraction en douceur des lèchefrites.



Rails télescopiques à sortie totale (1 niveau), adaptés aux fours traditionnels. Réalisés en acier inox, ils garantissent la stabilité et facilitent l'extraction en douceur des lèchefrites.



KIT1TR9N

Crédence murale, 90 x 75 cm, émaillé noir, pour centres de cuisson Victoria TR9



KITH93



Support pour hauteur 950 mm, pour centres de cuisson TR93, SY93

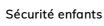


PALPZ

Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 315 mm Longueur : 325 mm



SFLK1





SMOLD

Jeu de 7 moules en silicone pour les glaces, sucettes, pralines, glaçons ou pour portionner les aliments. Utilisables de -60°C à +230°C





Pierre réfractaire rectangulaire Idéale pour cuire des pizzas avec les mêmes résultats qu'un four à bois typique. Peut également être utilisée pour cuire du pain, des focaccias et d'autres recettes comme des tartes, des flans ou des biscuits. Dimensions : L42 x H1,8 x P37,5 cm.



Symbols glossary



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



A : La classe A des produits Smeg garantit de basses consommation d'énergie



Installation en hauteur



Commandes par manettes



Refroidissement tangentiel: Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.



Décongélation selon le temps : elle détermine automatiquement les temps de décongélation de l'aliment.



Porte double vitre



Porte à triple vitre: Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de trois vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



B : Indique la classe énergétique de l'appareil.



Émail Ever Clean: L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments



Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.

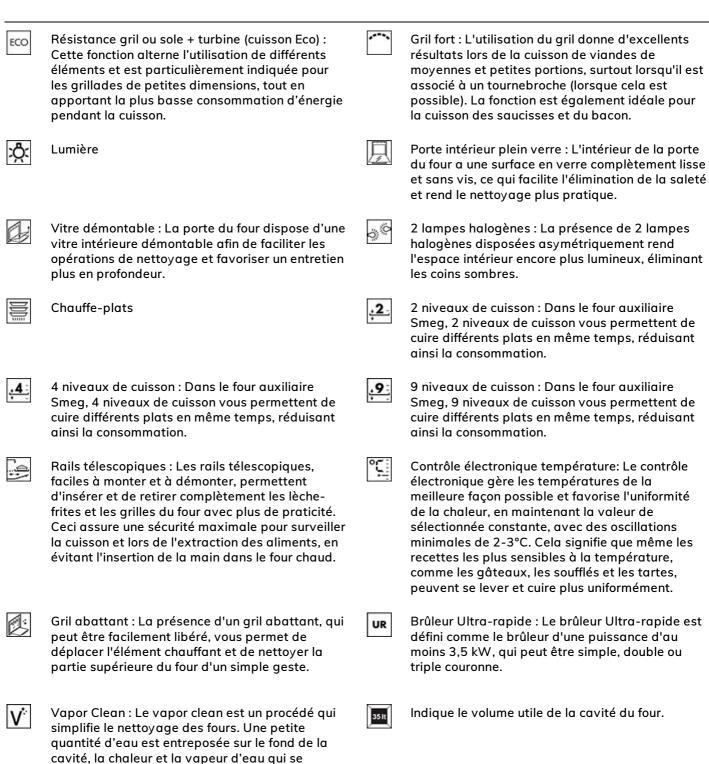


Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle): La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante): la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.





Indique le volume utile de la cavité du four.

produisent permettent d'assouplir les résidus

Indique le volume utile de la cavité du four.

graisseux et de les retirer facilement.



Benefit (TT)

Plan de cuisson gaz

Le contrôle permanent de la source de chaleur et du changement de température est simple et immédiat

Equipé d'un thermocouple, l'arrivée de gaz est coupée si la flamme s'éteint pour plus de sécurité.

Vapor Clean

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

En insérant de l'eau dans une empreinte au fond de la cavité, de la vapeur est générée, ce qui ramollit les résidus et facilite leur élimination

Contrôle par boutons

Réglage de la minuterie facile et intuitif avec de simples boutons

Convection réelle

Une cuisson optimisée et performante grâce au flux circulaire ventilé

Plusieurs turbines et éléments chauffants garantissent un flux de chaleur aérodynamique parfait, permettant une cuisson homogène et plus rapide à l'intérieur de la cavité.

Cuisson multi-niveaux

Plusieurs niveaux de cuisson pour une souplesse d'utilisation maximale

Eclairage halogène multi-niveaux

L'éclairage halogène multi-niveaux garantit une excellente visibilité

Vitre interne démontable

Les vitres intérieures de la porte sont facilement amovibles pour un nettoyage complet

Refroidissement tangentiel

Meilleure circulation de l'air avec le nouveau système de refroidissement avec ventilateur tangentiel et flux d'air de la porte vers le dosseret

Rails télescopiques

Extraction et insertion pratiques des lèchefrites dans le four en toute sécurité grâce aux rails télescopiques

Porte froide

Pendant toute la durée du fonctionnement, la vitre extérieure de la porte reste froide, pour éviter tout risque de brûlure

AIRFRY (accessoire en option)

Des aliments plus légers et plus savoureux grâce à la grille Airfry (accessoire en option)



STONE (accessoire en option)

Cuisson avec pierre réfractaire pour pizzas et produits à base de levure moelleux et croustillants (accessoire optionnel STONE)

BBQ (accessoire en option)

Cuisson barbecue directement au four avec le grille viande double face (accessoire BBQ en option)

Hauteur ajustable

Plan de cuisson parfaitement au niveau de la zone de travail grâce à des pieds réglables

Cavité isothermique

Les meilleures performances de cuisson avec la plus haute efficacité énergétique

1 turbine

Le four est doté d'une turbine équipée d'une résistance circulaire permettant une cuisson à chaleur tournante