

TR93P

Розміри приладу

Кількість духових шаф

Источник нагрева духовки

Тип варильної панелі

Тип основної духовки Тип 2-ої духової шафи

Система чищення Основної духовки

Код EAN

Клас енергоефективності

Клас енергоефективності, 2-а духовка

90x60 cm

2

Електричний

Газ

Термовентильований

Термовентильований

Парове очищення

8017709181703

Α

В



Естетика





Тип варильного центру Victoria

Обробка панелі Емальований метал

управління

Естетика Victoria

Логотип Накладний у стилі 50-х

Колір Кремовий

Розміщення логотипу Захисний бортик+ Панель

управління

Оздоблення Глянцевий

Захисний бортик Так

Цвет варочной панели Черная эмаль **Тип решіток** Чавунно-сірий **Тип управління** Перемикачі Тип перемикачів Smeg Victoria Колір перемикачів Нержавіюча сталь

Кількість перемикачів 10 **Колір серіографії** Чорний

Управління Електронне з 5 кнопками

Дверцята духової шафи 3 рамкою **Тип скла духової шафи** Чорний

Ручка Smeg Victoria Колір ручки Матова нерж. сталь

Цоколь Антрацит

Програми/ Функції

Кількість функцій

į

Функції традиційного приготування (за результатами тесту)



Статичний



Статичний Вентильований



Термовентиляція

ECO

ECO



Вентильована основа



Інші функції

Розморожування за часом

Функції очищення



Парове очищення

Програми/ Функції - 2-а духовка

Функции приготовления, 2-я духовка

Традиционные функции приготовления, 2-я духовка



Термовентиляція

Програми/ Функції - 3-я духовка

Кількість функцій - 3-я духовка

Підсвічування духової шафи

Гриль великий

Технічні характеристики варильної панелі



Кількість зон приготування 6

Передня ліва - Газ - ультрашвидка (подвійна) - 4.20 кВт

Задня ліва - Газ - AUX - 1.00 кВт

Передня центральна - Газ - AUX - 1.00 кВт

Задня центральна - Газ - SRD - 1.80 кВт

Передня права - Газ - SRD - 1.80 кВт

Задня права - Газ - RP - 2.90 кВт

Тип газових конфорок Стандартний

Автоматичне Так

електрозапалювання

Газ-контроль Так

Кришки конфорок Емальовані матово-чорні

Технічні особливості - основна духовка





















Кількість ламп

Кількість конвекторів 1 Корисний об'єм - 1-а 61 л

духовка

1

Повний об'єм, 1-ша

70 л

духовка

Кількість стекол дверцят

Кількість тепловідбивних стекол

дверцят

Термостат безпеки

Так

3

1

Система охолодження Тангенціальна



Матеріал внутрішньої Емаль Ever Clean Розміри внутрішньої 316x460x412 MM камери камери (ВхШхГ) Тип контролю Електромеханічний Кількість рівнів 4 температури приготування Потужність нижнього 1200 BT Тип направляючих Металеві спрямовувачі нагрівального елементу Тип ламп підсвічування Галогенна Потужність верхнього 1000 BT нагрівального елементу Потужність підсвітки 40 BT Програматор тривалості Старт і стоп Потужність грилю 1700 BT приготування Потужність великого 2700 BT грилю Відкривання дверцят Убік Знімні дверцята Так Потужність кільцевого 2000 BT нагрівального елементу Суцільне внутрішнє Так Тип грилю Електричний скло дверцят

Відкидний гриль

Так

Опції - основна духовка

Внутрішнє скло дверцят Так

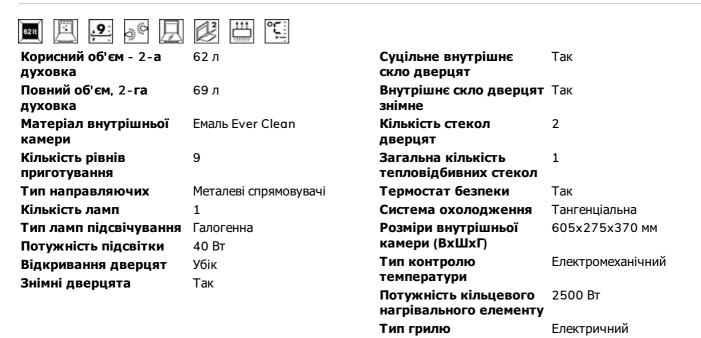
знімне

 Таймер
 Так
 Мінімальна температура
 50 °C

 Акустичний сигнал закінчення
 Так
 температура
 260 °C

 приготування
 температура

Технічні особливості - 2-га духовка



Технічні характеристики - 2-а духовка

 Мінімальна
 50 °C
 Максимальна
 245 °C

 температура
 температура



Технічні особливості - 3-тя духовка















духовка

Повний об'єм, 3-тя

духовка

Матеріал внутрішньої

камери

Кількість рівнів

приготування

Тип направляючих

Кількість ламп Тип ламп підсвічування Галогенна

Потужність підсвітки Відкривання дверцят

Знімні дверцята Суцільне внутрішнє

скло дверцят

Корисний об'єм (л) - 3-я 35 л

41 л

Емаль Ever Clean

2

Металеві спрямовувачі

40 BT

Традиційне

Так

Так

Внутрішнє скло дверцят Так

знімне

Кількість стекол 3

дверцят

Кількість 1 тепловідбивних стекол

дверцят

Термостат безпеки Так

Система охолодження Тангенціальна Розміри внутрішньої 169x440x443 MM

камери (ВхШхГ)

Тип контролю температури

Потужність великого

грилю

Електричний Тип грилю

Відкидний гриль Так

Опції - 3-я духовка

Мінімальна температура 50 °C

Максимальна температура

260 °C

2700 BT

Електромеханічний

Аксесуари в комплекті - основна духовка



Чавунна решітка WOK Чавунна підставка для посуду МОКА

Решетка с задним и боковым упором

Деко глибоке (40 мм) 1 Решітка для дека 1

Телескопічні спрямовувачі неповного

висування

Аксесуари в комплекті - 2-а духовка

2



Решітка з обмежувачем 3

Підігрівання посуду

Аксесуари в комплекті - 3-тя духовка

Решетка с задним и боковым упором

1

Деко глибоке (40 мм)

1



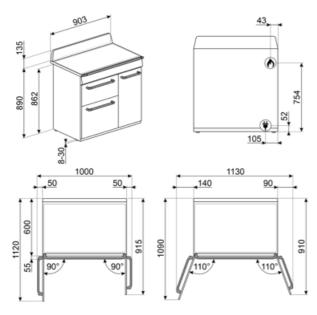
Електричне підключення

Номінальна потужність8300 ВтСила струму (A)36 AНапруга220-240 ВНапруга 2 (B)380-415 В

Тип електричного кабелю Частота струму Клемна коробка

Універсальний

50/60 Гц 5 полюсів





Compatible Accessories

AIRFRY

AIRFRY2



BBQ

Двусторонний гриль для барбекю. Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд в духовке с типичным

вкусом блюд на гриле. Ребристая сторона особенно подходит для мяса и сыров. Гладкая сторона для рыбы, морепродуктов и овощей.

BN620-1



Эмалированный противень, глубина 20 MM

BNP608T



Противень с тефлоновым покрытием, глубина 8 мм, для размещения на решетке

GTT



Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень) Выдвижение: 433 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430

KITH93



Регулируемые по высоте ножки (950 мм), подходит для варочных центров TR93

SFLK1



Захисне блокування

STONE



Прямоугольный огнеупорный камень PPR2. Идеально подходит для приготовления пиццы с такими же результатами, как в обычной дровяной печи. Также можно использовать для выпечки хлеба, фокаччи и других рецептов, таких как пироги или печенье. Размеры: 42 х 1,8 х 37,5 см

BGTR9



Чугунный гриль, подходящая для варочных панелей Victoria 90 см, и варочных центров Master и Sinfonia 60 и 90 см

BN640



Эмалированный противень, глубина 40 mm

GTP



Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень) Извлечение: 300 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI430

KIT1TR9N



Стеновая панель, 110х75 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров Victoria TR9, черный

PALPZ



Лопатка для пиццы с откидной ручкой Ширина: 315 мм Длина: 325 мм

SMOLD



Комплект из 7 силиконовых форм для мороженого, леденцов, пралине, кубиков льда или порционных продуктов. Используется при температуре от -60°C до +230°C



Symbols glossary



Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.



Energy efficiency class A



Установка в колонну



Поворотные перключатели



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.



Дверца с двойным остеклением



Дверца с тройным остеклением



В: энергоэффективность, измеренная от A+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов.



Эмаль Ever Clean: эмаль Ever Clean наносится электростатически, чтобы предотвратить образование трещин или сколов с течением времени. Это особая эмаль, устойчивая к бытовым кислотам, которая, помимо приятного блеска, способствует более тщательной очистке стенок духовки благодаря своей меньшей пористости. После нанесения ее запекают при температуре выше 850°C и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль Ever Clean создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхности духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.



В газовых духовках вентилятор быстро и равномерно распределяет тепло по всей полости духового шкафа, избегая передачи аромата при одновременном приготовлении нескольких разных блюд. В электрических духовках эта комбинация позволяет быстрее приготовить продукты, которые уже готовы сверху, но требуют большего количества готовки внутри, без дальнейшего подрумянивания.



Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наиболее подходит для блюд, требующих медленного приготовления.



Верхний и нижний нагрев: традиционный метод приготовления, который лучше всего подходит для блюд, расположенных в центре духовки. верхняя часть духовки всегда будет самой горячей. Идеально подходит для жаркого, фруктовых кексов, хлеба и т. д.



Комбинация вентилятора и круглого элемента вокруг него дает метод приготовления горячим воздухом. Это дает множество преимуществ, включая отсутствие предварительного нагрева, если время приготовления превышает 20 минут, отсутствие передачи аромата при одновременном приготовлении различных продуктов, меньшее количество энергии и более короткое время приготовления. Подходит для всех видов еды.



| _ | _ | _ |
|-----|--------|--------|
| | | |
| l s | \sim | \cap |

ЭКО: приготовление с низким энергопотреблением: эта функция особенно подходит для приготовления на одном уровне с низким энергопотреблением. Рекомендуется для всех типов продуктов, кроме тех, которые могут выделять много влаги (например, овощи). Чтобы добиться максимальной экономии энергии и сократить время, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного нагрева рабочей камеры.



Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертелом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.



Подсветка



Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.



Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.



Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.



Функция подогрева или поддержания посуды в тепле. Поставьте противень на нижнюю полку и сложите посуду для подогрева.



В камере духового шкафа предусмотрено 2 разных уровня приготовления.



В камере духового шкафа предусмотрено 4 разных уровня приготовления.



В камере духового шкафа предусмотрено 9 разных уровней приготовления.



Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.



Электронный контроль температуры: позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью до 2–3°С. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.



Откидной гриль: откидной гриль можно легко отцепить, чтобы переместить нагревательный элемент и проще очистить верхнюю часть прибора.



Ультрабыстрая горелка: мощные сверхбыстрые горелки обеспечивают мощность до 5 кВт.



Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Указан полезный объем внутренней камеры в литрах. 62 lt

Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.



Benefit (TT)

Газовая варочная панель

Обеспечивает более быстрое приготовление и максимально точный контроль температуры

Для большей безопасности устройство оснащено термопарой, которая отключает подачу газа при затухании пламени.

Паровая очистка

При наливании воды в углубление в нижней части внутренней камеры, генерируется пар, который смягчает загрязнения и облегчает их удаление

При наливании воды в углубление в нижней части внутренней камеры, генерируется пар, который смягчает загрязнения и облегчает их удаление

Кнопки управления

Простая и интуитивно понятная настройка таймера с помощью кнопок.

Правильная конвекция

Лучшие результаты приготовления гарантированы кольцевым нагревом с конвекцией

Несколько конвекторов и нагревательных элементов гарантируют идеальный аэродинамический тепловой поток, гарантирующий равномерное и быстрое приготовление пищи.

многоуровневое приготовление

Несколько уровней приготовления обеспечивают максимальную гибкость использования.

Разноуровневая галогенная подсветка

Внутреннее галогенное освещение на разных уровнях гарантирует отличную видимость.

Съемные внутренние стекла

Внутренние стекла дверцы легко снимаются для полной очистки.

Тангенциальное охлаждение

Новая система охлаждения с тангенциальным вентилятором и потоком воздуха от дверцы к задней стенке

Телескопические направляющие

Легкое извлечение и безопасная установка противней в духовку благодаря телескопическим направляющим.

Холодная дверца

Во время любой функции наружное стекло дверцы остается холодным, что позволяет избежать риска ожогов.

Air-Fry (дополнительный аксессуар AIRFRY)

Более легкие и вкусные блюда благодаря AIRFRY (дополнительный аксессуар).



STONE (дополнительный аксессуар)

Выпечка на огнеупорном камне для мягкой и хрустящей пиццы и дрожжевых изделий (дополнительный аксессуар STONE)

BBQ (дополнительный аксессуар)

Приготовление барбекю прямо в духовке с помощью двустороннего гриля (дополнительный аксессуар ВВQ)

Регулировка высоты

Верхняя часть плиты находится на одном уровне со столешницей благодаря регулируемым ножкам.

Изотермическая внутренняя камера

Лучшая производительность приготовления пищи при самой высокой энергоэффективности

Single turbine

Духовка имеет конвектор, оснащенный круглым нагревательным элементом, позволяющий готовить с перемешиванием потоков теплого воздуха