

TRI90BL

מידה
מס' חללים עם תווית אנרגיה
מקור חום של תא התנור
סוג הכיריים
סוג תנור עיקרי
קוד EAN
דרגת יעילות אנרגטית

90x60 cm
1
חשמל
גז
אזור חום
8017709184629
B



אסתטיקה



עיצוב
גימור לוח בקרה
סדרה עיצובית
לוגו
צבע
Logo position
מגן אחורי
סוג מעמדי מחבתות
סוג הגדרת בקרות
כפתורי בקרה
צבע בקרות

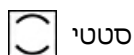
Victoria
מתכת בציפוי אמיל
Victoria
assembled 50's
שחור
Upstand
כן
ברזל יצוק
כפתורי בקרה
Smeg Victoria
נירוסטה

מס' בקרות
Serigraphy colour
צג
דלת
סוג זכוכית
ידית
צבע ידית
תא אחסון
רגליות
בסיס

8
Silver
אלקטרוני 5 לחצנים
עם מסגרת
שחור
Smeg Victoria
כרום מצוחצח
מגירה
ללא
פחם אבן

תוכניות / פונקציות

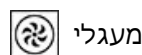
פונקציות בישול רגילות



סטטי



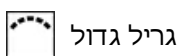
בסיוע מאוורר



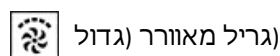
מעגלי



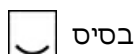
גריל קטן



גריל גדול



(גריל מאוורר) גדול



בסיס

פונקציות אחרות

הפשרה לפי זמן

מאפיינים טכניים של כיריים, תנור

UR

5 מספר אזורי בישול

- 2.90 kW קדמי שמאלי - גז - מהירות - 1.80 kW אחורי שמאלי - גז - מהיר למחצה
- 2 kW (כפולות) - UR (5.00) אמצעי - גז - 1.80 kW אחורי ימני - גז - מהיר למחצה
- 1.00 kW AUX - קדמי ימני - גז

סוג מבערי גז	סטנדרטי	שסתומי בטיחות לגז	כן
הצתה אלקטרונית אוטומטית	כן	מכסי מבערים	ציפוי אמיל שחור מאט

מאפיינים טכניים של התנור העיקרי, תנור



מס' נורות	2	1 מס' דלתות זכוכית מחזירות חום	
הנפח הנקי של תא התנור	115 l	תרמוסטט בטיחות	כן
הנפח ברוטו של תא התנור הראשון	126 l	מערכת קירור	משיק
חומר תא התנור	אמייל נקי תמיד	מידות תא תנור לשימוש (ע"א X ג)	340x750x427 mm
מספר המדפים	4	בקרת טמפרטורה	אלטרומכני
סוגי מדפים	רשתות מתכת	גוף חימום תחתון - הספק	1800 W
סוג נורה	הלוגן	גוף חימום עליון - הספק	1200 W
הספק נורה	40 W	אלמנט גריל	1700 W
הגדרת זמן בישול	הפעלה ועצירה	גריל גדול - הספק	2900 W
אור כשדלת התנור פתוחה	כן	גוף חימום מעגלי - הספק	1550 W
דלת נתיקה	כן	סוג גריל	חשמלי
מס' כולל של דלתות זכוכית	3		

אפשרויות תנור עיקרי, תנור

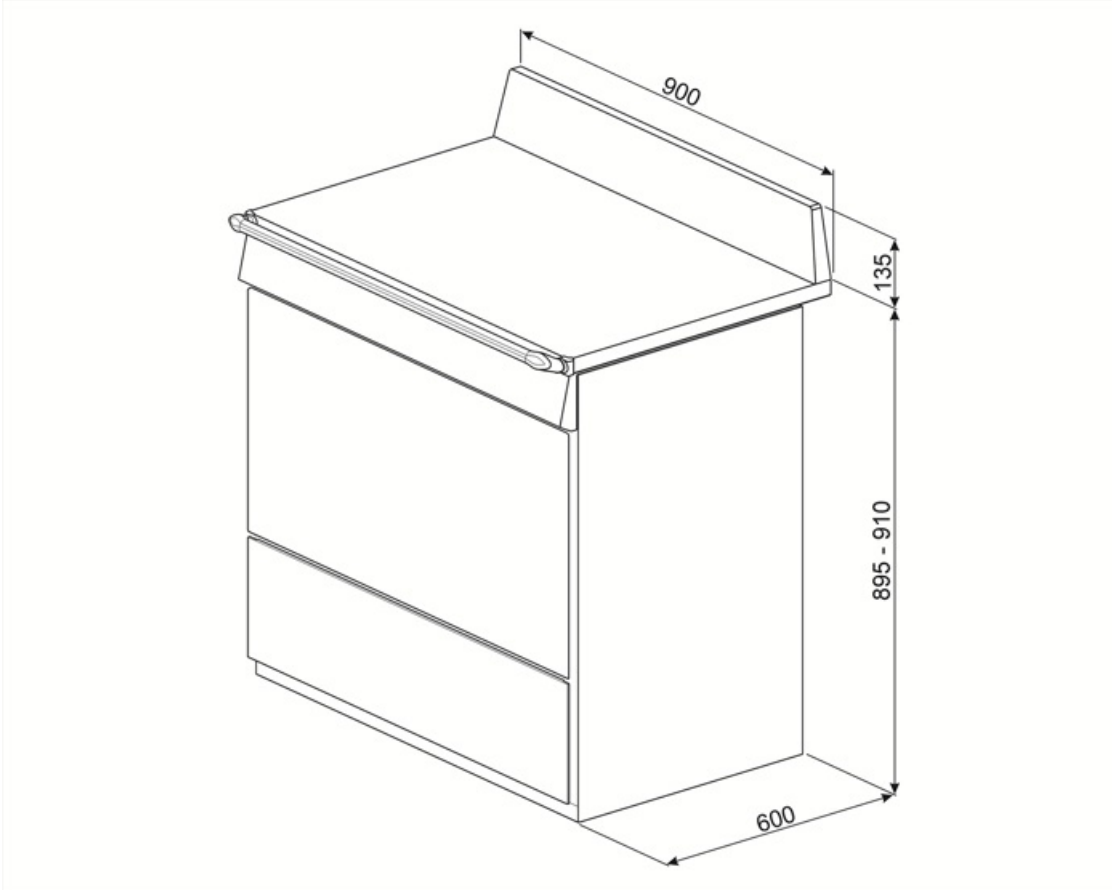
טיימר	כן	טמפרטורה מינימלית	50 °C
צליל התרעה לסיום הבישול	כן	טמפרטורה מרבית	260 °C

אביזרים כלולים עם התנור לתנור עיקרי

תמיכה לווק מברזל יצוק	1	רשת תנור עם מעצור, תמיכה במגש	1
מעמד מוקה מברזל יצוק	1	מגש אפייה רחב	2
מדף כרום עליון, תמיכה במגש	1		

חיבור חשמלי

דירוג חיבור חשמלי	3200 W	אורך כבל חשמל	115 cm
זרם	14 A	תדר	50/60 Hz
מתח	220-240 V	בלוק הדקים	3 poles



Compatible Accessories

AIRFRY9

מושלמת לחיקוי AIRFRY. רשת מצלה אוויר של צלייה מסורתית בתנור, אך עם פחות קלוריות ופחות שומן. מאפשרת לבשל במהירות ובפשטות מנות כגון טוגנים, ירקות ודגים מטוגנים, ומבטיחה השחמה ופריכות מושלמת.



BN920

Enamelled tray 90cm cavity, 20mm deep



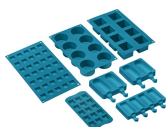
GTP

מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה חלקית** (רמה אחת)** הוצאה: 300 מ"מ חומר: מצוחצת AISI 430 נירוסטה



SMOLD

סט של 7 תבניות סיליקון לגלידות, ארטיקים, פרלינים, קוביות קרח או חלוקת מזון. לשימוש בין $+230^{\circ}\text{C}$ עד -60°C



BBQ9

teflon-coated aluminum grid for 90 cm cavity



BN940

Enamelled tray 90 cm, 40 mm deep






















GTT

מסילות טלסקופיות ניתנות להוצאה** לחלוטין (רמה אחת)** הוצאה: 433 מ"מ מצוחצת AISI 430 חומר: נירוסטה



Symbols glossary

 <p>מעמדי מחבתות מברזליצוק לעבודה מאומצת: למקסימום יציבות ואיתנות.</p>	 <p>התקנה בערימה: התקנה בערימה</p>
 <p>מערכת קירור אוויר: הבטחת טמפרטורת בטיחותיות של משטחים.</p>	 <p>הפשרה לפי זמן: פונקציה זו קובעת אוטומטית את זמן ההפשרה של מזונות שונים.</p>
 <p>B: D/G עד A+++-דירוג האנרגיה של המוצר, נמדד מ: B, בהתאם למשפחת המוצרים.</p>	 <p>דלתות עם שלוש שכבות זכוכית: מספר דלתות זכוכית</p>
 <p>חלק פנימי בציפוי אמיל: החלק הפנימי בציפוי אמיל כולל ציפוי נוגד חומצה שמסייע Smeg של כל תנורי לשמור על הניקיון של תא התנור ל ידי הפחתת כמות השומן שנצמד לדפנות בעת הבישול.</p>	 <p>מאוורר עם אלמנטים עליון ותחתון: האלמנטים יחד עם המאוורר מספקים חום אחיד יותר, שיטה זהה לבישול רגיל, כך שיש צורך בקדם-חימום. מתאימה מאוד לפריטים שמבושלים בשיטות איטיות.</p>
 <p>אלמנט עליון ותחתון בלבד: שיטת בישול מסורתית שמתאימה ביותר לפריטים יחידים שממוקמים באמצע התנור. החלק העליון של התנור יהיה תמיד החם ביותר. מושלמת לצלי, עוגות פירות, לחם וכן הלאה.</p>	 <p>גוף חימום תחתון בלבד: פונקציה זו מושלמת למזונות שמחייבים טמפרטורה בסיסית נוספת ללא השחמה, לדוגמה, מאפים, פיצה. מתאימה גם לבישול איטי של נזידים ותבשילים.</p>
 <p>מעגלי: השילוב של מאוורר ושל אלמנט מעגלי יוצר שיטת בישול באוויר חם. מעניק יתרונות רבים, כולל ללא קדם-חימום אם זמן הבישול ארוך מ-20 דקות, ללא העברה של טעמים בעת בישול של מזונות שונים בו-בזמן, פחות חשמל וזמני בישול קצרים יותר. מתאים לכל סוגי המזון.</p>	 <p>אלמנט גריל: שימוש בגריל מעניק תוצאות מצוינות בעת בישול בשר במנות בינוניות או קטנות, במיוחד בשילוב עם שיפוד (אם אפשר). מושלם גם לבישול נקניקות ובייקון.</p>
 <p>חצי גריל: לבישול והשחמה מהירים של מזון. ניתן להשיג את התוצאות הטובות ביותר על ידי שימוש במדף העליון לפריטים קטנים ובמדפים התחתונים לפריטים גדולים יותר, כגון צלעות או נקניקות. לחצי גריל, החום נוצר רק באמצע האלמנט, מושלם לכמויות קטנות.</p>	 <p>מאוורר עם אלמנט גריל: המאוורר מפחית את החום העז של הגריל, מעניק שיטה מצוינת לצלייה של מזונות שונים, צלעות, סטייקים, נקניקות וכן הלאה, ומעניק להם השחמה וחלוקה של החום, ללא ייבוש המזון. שתי הרמות העליונות מומלצות לשימוש והחלק התחתון של תנור יכול לשמש לשמירה על החום של פריטים בו-בזמן, מתקן מצוין בעת בישול של ארוחת בוקר צלוייה. חצי גריל (חלק אמצעי בלבד) מושלם לכמויות קטנות של מזון.</p>
 <p>תאורת צד: שתי תאורות בצדדים מנוגדים משפרות את הראות בתוך התנור.</p>	 <p>לתא התנור 4 רמות בישול שונות.</p>
 <p>מבערים מהירים במיוחד: מבערים רבי-עוצמה מהירים במיוחד מעניקים הפסק של עד 5 קילוואט.</p>	 <p>הקיבולת מציינת את החלל השימושי בתא התנור בליטרים.</p>
 <p>בקה בכפתורים</p>	