

TR90BL9 новинки

Victoria

Отдельностоящий варочный центр, 90х60 см

EAN13: 8017709236106

ЭСТЕТИКА и УПРАВЛЕНИЕ

Черный

Эстетика Victoria

Задняя панель низкая с логотипом

LED-дисплей + 5 кнопок

Поворотные переключатели

Выдвижной ящик

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

Автоматический электроподжиг

Газ-контроль

Чугунные решетки

5 газовых горелок:

Передняя правая – 1,0 кВт

Задняя правая – 1,8 кВт

Центральная повышенной мощности – 5,0 кВт

Задняя левая – 1,8 кВт

Передняя левая – 2,9 кВт

ФУНКЦИИ/ ОПЦИИ/ ТЕМПЕРАТУРА

9 функций приготовления

Функция очистки: паровая

Дополнительные функции: размораживание

Электронный программатор: таймер, время начала и окончания приготовления

Акустический сигнал окончания приготовления

Электронный контроль температуры (50 – 260С)

Общий объем 126 л

Полезный объем 115 л

4 уровня приготовления

Металлические направляющие

Эмаль Ever Clean

Внутреннее освещение – 2 галогенные лампы

3 стекла дверцы

Внутреннее стекло сплошное легкоъемное

Легкоъемная дверца

Тангенциальная система охлаждения

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

Чугунные решетки: 4

Чугунная решетка WOK: 1

Стальная подставка для посуды МОКА: 1

Противень глубокий (40 мм): 2

Вертел: 1

Решетка: 2

Каталитические панели



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальная мощность: 3,2 кВт

Мощность грилей: 2,9 кВт

Напряжение: 220-240 В

Сила тока: 14 А

Частота тока: 50/60 Гц

Типы нагрева



дополнительные аксессуары

- **KIT1TR9N** - Стеновая панель 90 см
- **ТРКTR9** - Гриль Teppan Yaki

Также поставляется

- **TR90X9** - Нержавеющая сталь
- **TR90P9** - Кремовый

7777 777777
 777777, 117105, 777777
 7777777777 77777, 7.1, 777.1-2, 7777 7-615
 777. +7 (495) 380-37-82
 7777 7 (495) 380-37-81

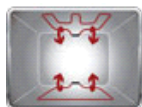


Основная духовка



Функция «ЕСО» (верхний нагрев + нижний нагрев + конвекция):

Подходит для приготовления большого количества пищи с низким потреблением электроэнергии.



Верхний + нижний нагрев (традиционное приготовление пищи):

Режим подходит для приготовления любых продуктов питания. Идеально подходит для блюд средиземноморской кухни, жаркого всех видов, выпечки хлеба, пирогов, а также для блюд из жирного мяса.



Гриль:

При работе гриля можно получить отличные результаты приготовления мяса (средние и небольшие порции). В сочетании с вертелом (где он есть), идеально подходит для приготовления колбас, отбивных и бекона. Духовые шкафы с 8, 10, 12 функциями имеют двойной гриль, который позволяет готовить большие количества пищи, особенно мяса.



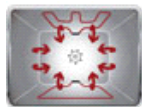
Нижний нагрев (окончательное приготовление):

Нагрев только снизу позволяет готовить продукты, требующие более высокой температуры снизу. Идеально подходит для выпечки тортов, пирогов, пиццы.



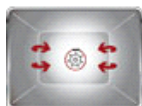
Гриль с конвекцией:

Конвекция смягчает мощную волну тепла от гриля и равномерно распределяет его в духовке. Идеально подходит для приготовления больших кусков мяса (например, свиной рульки). В моделях с 10 или 12 функциями используется двойной гриль, что увеличивает производительность духового шкафа на данной функции.



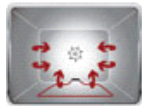
Верхний нагрев + нижний нагрев:

Конвекция в сочетании с традиционным нагревом обеспечивает равномерное приготовление даже очень сложных блюд. Идеально подходит для печенья и пирожных, которые должны подвергаться тепловой обработке равномерно.



Нагрев сзади + конвекция (приготовление пищи с принудительной вентиляцией):

Сочетание конвектора и кольцевого нагревательного элемента, расположенного на задней стенке духового шкафа, позволяет готовить различные продукты на разных уровнях. Циркуляция горячего воздуха обеспечивает быстрое и равномерное распределение тепла.



Нижний нагрев + конвекция:

Сочетание конвекции с нижним нагревом позволяет быстрее завершить процесс приготовления. Рекомендуется для стерилизации или окончания приготовления. Также в данном режиме можно разогревать уже приготовленные блюда, или поддерживать их в нагретом состоянии.



Вращающийся вертел с грилем большой площади :

Вращающийся вертел с грилем большой площади



Паровая очистка:

Позволяет очищать внутреннюю камеру духового шкафа с помощью пара. Для генерации пара нужно минимальное количество воды.



5 уровней приготовления:

Духовки Smeg с Maxi объемом 72 л имеют 5 уровней приготовления, обеспечивая максимальную гибкость использования. Они позволяют экономить время, когда необходимо приготовить несколько блюд одновременно, или большое количество пищи.

Полезный объем 115 л:

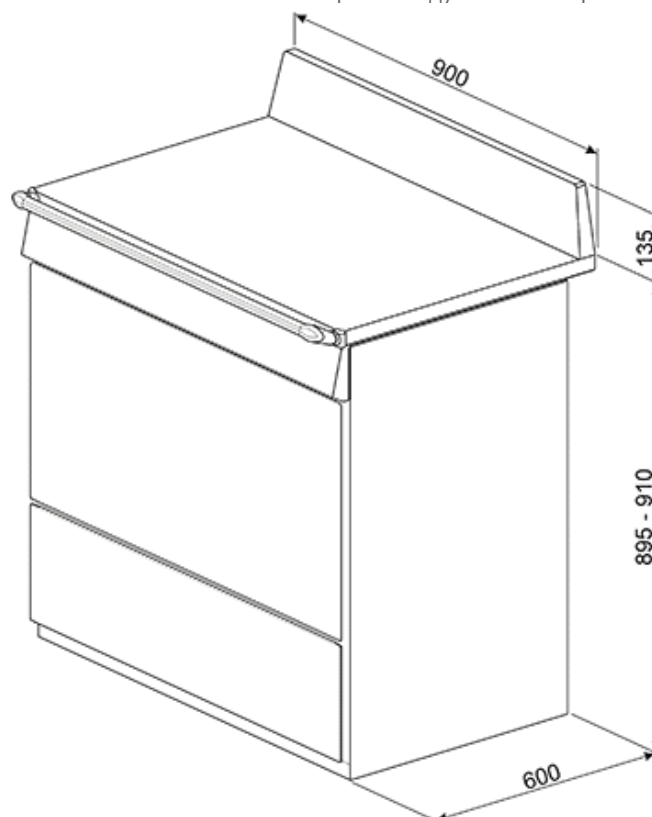


Smeg предлагает духовки с более широкой внутренней камерой. В моделях шириной 90 см полезный объем достигает 115 л, что позволяет использовать широкие противни



Класс энергопотребления A:
Класс энергопотребления A

???? ??????
?????, 117105, ?????
????????? ?????, ?1, ???1-2, ??? ?-615
???. +7 (495) 380-37-82
???? 7 (495) 380-37-81



???? ??????
?????, 117105, ?????
????????? ?????, ?..1, ???..1-2, ??? ?-615
???. +7 (495) 380-37-82
???? 7 (495) 380-37-81