

TR90X9

Victoria

Отдельностоящий варочный центр, 90x60 см

EAN13: 8017709235864

ЭСТЕТИКА И УПРАВЛЕНИЕ

Нержавеющая сталь матовая

Боковины черные матовые

Дизайн Victoria

Задняя панель низкая с логотипом

LED-дисплей, 5 кнопок

Поворотные переключатели

Выдвижной ящик для хранения

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

Функции очистки: паровая очистка, каталитическая очистка

Электронный программатор: таймер, отсрочка включения, автоматическое выключение

Другие функции: размораживание

Акустический сигнал окончания приготовления

Электронный контроль температуры (50 – 2600С)

Металлические направляющие, 5 уровней приготовления

Эмаль Ever Clean

2 галогенные лампы, 40 Вт

Внутреннее стекло дверцы сплошное съемное

3 стекла дверцы

Тангенциальная система охлаждения

АКСЕССУАРЫ В КОМПЛЕКТЕ

Каталитические панели

2 глубоких противня (40 мм)

1 решетка для противня

2 решетки с ограничителем

Вертел

Чугунная решетка WOK

Подставка для посуды МОКА

Жиклеры для сжиженного газа G30 GPL

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальная мощность: 3,2 кВт



Номинальная мощность газа: 12,5 кВт

Мощность гриля: 1,7 кВт

Напряжение: 220-240 В

Сила тока: 18 А

Частота тока: 50/60 Гц

Типы нагрева



Основная духовка

дополнительные аксессуары

- **KIT1TR9N** - Стеновая панель 90 см
- **TRKTR9** - Гриль Terraп Yaki

Также поставляется

- **TR90P9** - Кремовый
- **TR90BL9** - Черный

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



Турбо (верхний нагрев + нижний нагрев + нагрев сзади + конвекция):

Сочетание всех видов нагрева с конвекцией позволяет готовить очень быстро и эффективно различные пищевые продукты на разных уровнях, без смешивания запахов и вкусов. Идеально подходит для больших объемов продуктов, которые требуют интенсивного приготовления.



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:



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.



Вертел:

Благодаря вращающегося вертела достигается равномерное поджаривание мяса и птицы.



Паровая очистка:

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

Холодная дверца:



Большинство духовок Smeg имеют "холодную дверцу". Благодаря сочетанию системы тангенциального охлаждения и внутренних теплоотражающих стекол, температура на внешней поверхности дверцы поддерживается ниже 50°C. Дополнительно к обеспечению безопасности, эта система защищает от перегрева мебель по бокам от духовки.

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



TR90X9

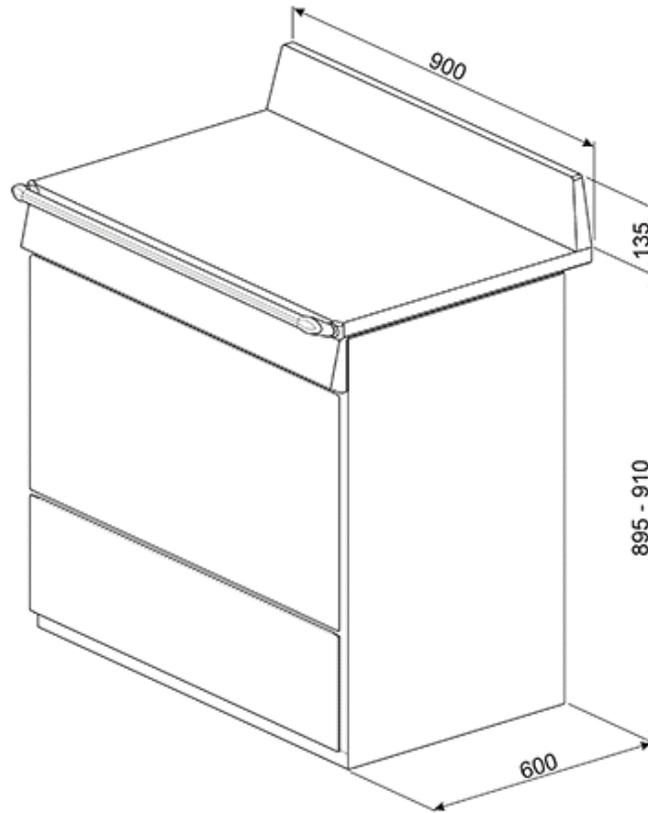
Victoria

отдельностоящие
90 см

нержавеющая сталь

варочная поверхность: газ

встроенная духовка: электрическая многофункциональная



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