

TR93BL

Categoria cucina	90x60 cm
N° di cavità soggette energy label	2
Fonte di calore cavità	Elettrico
Tipo pianale	Gas
Tipo forno principale	Termoventilato
Tipo forno secondario	Termoventilato
Sistema pulizia forno principale	Vapor Clean
Codice EAN	8017709182458
Classe efficienza energetica	A
Classe di efficienza energetica, seconda cavità	B



Estetica

			
Estetica	Victoria	Display	elettronico 5 tasti
Colore	Nero	Colore tasti	Nero
Design	Victoria	N° manopole	10
Porta	Con cornice	Colore serigrafia	Argento
Alzatina	Sì	Maniglia	Smeg Victoria
Tipo griglie	Ghisa	Colore maniglia	Inox spazzolato
Colore pianale	Nero smaltato	Tipo vetro	Nero
Finitura pannello comandi	Lamiera colorata	Zoccolo	Antracite
Manopole	Smeg Victoria	Logo	applicato anni '50
Colore manopole	Acciaio	Posizione logo	Alzatina+ Frontalino

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura	5
Funzioni cottura tradizionali	

 Statico	 Ventilato	 Termo-ventilato
--	---	---

 Eco	 Base ventilata
--	--

Funzioni pulizia

 Vapor clean
--

Altre funzioni



Scongelamento a tempo

Programmi / Funzioni Forno Secondario

N° funzioni di cottura seconda cavità 1

Funzioni cottura tradizionali seconda cavità



Termo-ventilato

Programmi / Funzioni Terzo Forno

N° funzioni terzo forno 1

Lampada



Grill largo



Caratteristiche tecniche pianale



Numero totale di zone di cottura 6

Anteriore sinistra - Gas - Ultrarapido (dual) - 4.20 kW

Posteriore sinistra - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Anteriore centrale - Gas - Ausiliario - 1.00 kW

Posteriore centrale - Gas - Semirapido - 1.80 kW

Anteriore destra - Gas - Semirapido - 1.80 kW

Posteriore destra - Gas - Rapido - 2.90 kW

Tipo bruciatori gas Standard

Valvolatura di sicurezza Sì

Accensione gas su manopole Sì

Cappellotti bruciatori gas Smaltati nero opaco

Caratteristiche tecniche forno principale



N° di luci 1

N° di ventole 1

Volume netto della cavità 61 l

Volume lordo della prima cavità 70 l

Materiale della cavità Smalto Ever Clean

N° di ripiani 4

Tipo ripiani Telai

Tipo di luci Alogene

Potenza luce 40 W

Vetro interno removibile Sì

N°vetri porta forno 3

N° vetri porta termoriflettenti 1

Termostato di sicurezza Sì

Sistema di raffreddamento Tangenziale

Dimensioni utili interno cavità (hxlxp) 316x460x412 mm

Regolazione della temperatura Elettromeccanica

Volume lordo della terza cavità	41 l	N° vetri porta termoriflettenti	1
Materiale della cavità	Smalto Ever Clean	Termostato di sicurezza	Sì
N° di ripiani	2	Sistema di raffreddamento	Tangenziale
Tipo ripiani	Telai	Dimensioni utili interno cavità (hxlxp)	169x440x443 mm
N° di luci	1	Regolazione della temperatura	Elettromeccanica
Tipo di luci	Alogene	Resistenza grill largo - Potenza	2700 W
Potenza luce	40 W	Tipo grill	Elettrico
Apertura porta	A ribalta	Grill basculante	Sì
Porta smontabile	Sì		
Porta interna tuttovetro	Sì		

Opzioni terzo forno

Temperatura minima	50 °C	Temperatura massima	260 °C
--------------------	-------	---------------------	--------

Dotazione accessori forno principale e pianale



Griglia in ghisa per Wok	1	Bacinella profonda 40mm	1
Griglia in ghisa per moka	1	Griglia inserto bacinella	1
Griglia forno con stop e fermi	2	Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale	1

Dotazione accessori forno secondario



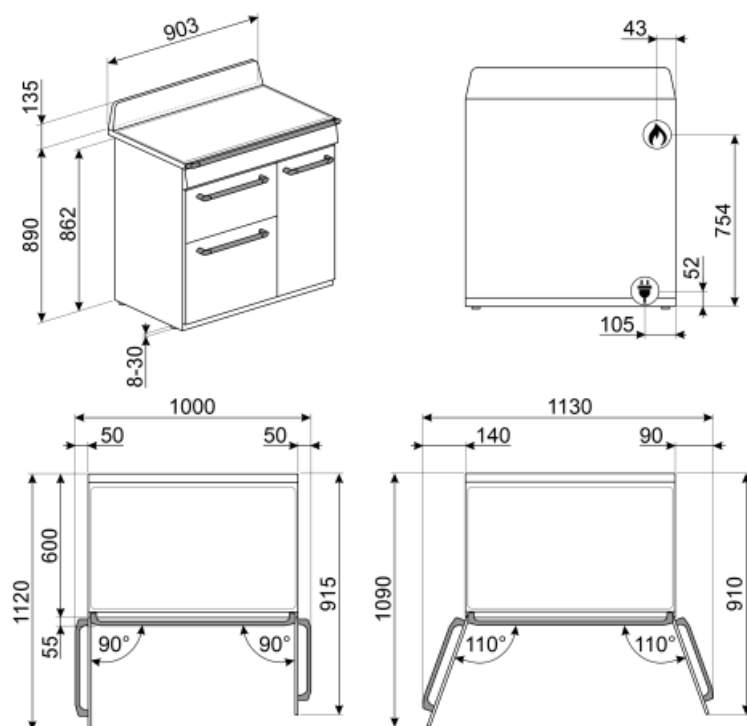
Griglia forno con stop	4	Scaldapiatti	1
------------------------	---	--------------	---

Dotazione accessori terzo forno

Griglia forno con stop e fermi	1	Bacinella profonda 40mm	1
--------------------------------	---	-------------------------	---

Collegamento Elettrico

Dati nominali di collegamento elettrico	8300 W	Tipo di cavo elettrico installato	Sì, Monofase
Corrente	36 A	Altre modalità di collegamento	Sì, Bi- e Trifase
Tensione	220-240 V	Frequenza	50/60 Hz
Tensione 2 (V)	380-415 V	Morsettiera	5 poli



Accessori non inclusi



TPKTR9

Piastra teppanyaki in acciaio per cucine Victoria TR9, Master e Sinfonia



SFLK1

Blocco sicurezza



PRTX

Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde.



BGTR9

Bistecchiera in ghisa per cucine Victoria 90 cm, Master e Sinfonia 60 cm e 90 cm



BN620-1

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 20 mm. Ideale per coloro che amano cucinare secondi piatti e dolci sfiziosi ottenendo i massimi risultati in termini di cottura e gusto.



BBQ

Piastra double face BBQ, adatta per ricreare in forno succulenti e croccanti piatti con il tipico gusto della cottura alla griglia o alla piastra. Il lato rigato è particolarmente indicato per carne e formaggi. Il lato liscio per pesce, crostacei e verdure.



GTT

Guide telescopiche ad estrazione totale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



AIRFRY

Cestello per frittura ad aria AIRFRY. Ideale per ricreare in forno l'effetto della frittura tradizionale con la metà delle calorie e dei grassi. Permette di cuocere in modo veloce e semplice pietanze come patatine, verdure e pesce, garantendo una perfetta doratura e croccantezza.



GTP

Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello per forni tradizionali. Realizzate in acciaio, garantiscono stabilità e agevolano l'estrazione delle teglie.



BNP608T

Bacinella teflonata, profondità 8mm, da posizionare sulla griglia



KIT1TR9N

Schienale nero, 90cm, per cucine Victoria TR90, TR93



KITH93

Kit estensione altezza (950 mm), nero, per cucine TR93 (945-960mm)



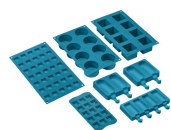
PALPZ

Paletta pizza con manico ripiegabile. Dimensioni L31,5 x H32,5 cm. Facile e comoda da utilizzare e da riporre. Perfetta per infornare e servire pizza, pane e pasticceria salata in modo sicuro e professionale. Utile anche per il controllo della cottura.



BN640

Bacinella smaltata adatta per forni da 45cm e 60cm. Profondità 40 mm. Perfetta per cotture di secondi piatti, come arrosti e pesce, assicurando gustosi sughi di cottura. Ideale anche per sperimentare contorni più leggeri e croccanti.



SMOLD

Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C a +230°C

Glossario simboli

 A-10%: Alcuni modelli consentono un risparmio energetico fino al 10% rispetto alla Classe A, pur mantenendo la massima efficienza, e garantendo il rispetto per l'ambiente.	 Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.
 Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.	 Scongelamento a tempo: Funzione di scongelamento manuale. Al termine della durata impostata la funzione si interrompe.
 Porta doppio vetro: Porta doppio vetro	 Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.
 A: La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.	 B: Indica la Classe energetica dell'elettrodomestico.
 Smalto Ever Clean: lo smalto Ever Clean viene applicato elettrostaticamente, da angolo ad angolo e da bordo a bordo per evitare crepe o screpolature nel tempo. Si tratta di un particolare smalto pirolitico, resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità. Viene cotto a oltre 850 ° C e polimerizzato lentamente a una velocità determinata scientificamente per garantire una profondità e una resistenza uniformi. Lo smalto Ever Clean crea una finitura impeccabile sia sull'interno del forno che sulle teglie, rendendo le superfici del forno incredibilmente facili da mantenere in quanto riduce l'aderenza dei grassi in cottura	 Base ventilata: la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare più velocemente la cottura di cibi già cotti in superficie ma non internamente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo
 Ventilato: Cottura tradizionale intensa ed omogenea, adatta anche a ricette complesse La ventola è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto La cottura ventilata assicura un risultato più veloce e omogeneo, lasciando i cibi fragranti fuori e più umidi all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.	 Statico: Cottura tradizionale adatta alla preparazione di una pietanza per volta. La ventola non è attiva e il calore proviene contemporaneamente dal basso e dall'alto La cottura statica è più lenta e delicata, ideale per ottenere pietanze ben cotte e asciutte anche all'interno. Ideale per cuocere arrosti di qualsiasi tipo, carni grasse, pane, torte ripiene.



Termo-ventilato: è la funzione perfetta per cuocere tutti i tipi di pietanze in modo più delicato. Il calore proviene dalla parte posteriore del forno e si distribuisce in modo rapido e uniforme. La ventola è attiva. E' ideale anche per cuocere su più livelli senza mescolare odori e sapori.



ECO: cottura a basso consumo energetico: questa funzione è particolarmente indicata per la cottura su singolo ripiano a bassi consumi energetici. È consigliata per tutti i tipi di alimenti tranne quelli che possono generare molta umidità (ad esempio le verdure). Per ottenere il massimo risparmio energetico e ridurre i tempi, si raccomanda di infornare gli alimenti senza preriscaldare il vano cottura.



Resistenza grill: il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Nei forni a 8, 10 e 11 funzioni, la resistenza grill è costituita da un doppio elemento che consente la grigliatura su tutto il piano d'appoggio (grill largo). Tale funzione in questi modelli permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolare modo carne.



Luce



Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.



Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.



2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.



Scaldastoviglie: funzione per scaldare o mantenere calde le stoviglie. Posiziona la teglia sul ripiano più basso e impila i piatti da scaldare.



2 livelli di cottura: Nel forno ausiliario delle cucine Smeg, 2 posizioni di cottura consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



4 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



9 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 9 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.



Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.



Grill basculante: La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.

	Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.		Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.
	Indica il volume utile della cavità del forno.		Indica il volume utile della cavità del forno.
	Indica il volume utile della cavità del forno.		