

TR90P9 новинки

Victoria

Отдельностоящий варочный центр, 90х60 см

EAN13: 8017709230791

ЭСТЕТИКА и УПРАВЛЕНИЕ

Кремовый

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 119 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



специальные принадлежности

- **ТРКТР9** - Гриль Террап Yaki

Также поставляется

- **TR90X9** - Нержавеющая сталь
- **TR90BL9** - Черный

СМЕГ Россия
Россия, 121108, Москва
Минская ул., дом 1Г, корпус 1секция 9, офис 18
Тел. +7 495 645 96 51
Факс +7 495 645 96 61

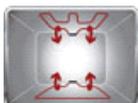


Основная духовка



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.



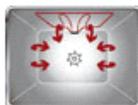
Гриль:

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.



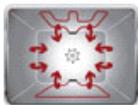
Нижний нагрев (окончательное приготовление):

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



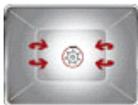
Гриль с конвекцией:

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.



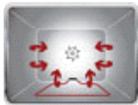
Верхний нагрев + нижний нагрев:

Конвекция в сочетании с традиционным нагревом обеспечивает равномерное приготовление даже очень сложных блюд. Идеально подходит для печеня 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 А:
Класс энергопотребления А

СМЕГ Россия
Россия, 121108, Москва
Минская ул., дом 1Г, корпус 1секция 9, офис 18
Тел. +7 495 645 96 51
Факс +7 495 645 96 61



90 см

кремовый

варочная поверхность: газ

встроенная духовка: электрическая многофункциональная

