TR93BL

Розміри приладу	90x60 cm
Кількість духових шаф	2
Источник нагрева духовки	Електричний
Тип варильної панелі	Газ
Тип основної духовки	Термовентильований
Тип 2-ої духової шафи	Термовентильований
Система чищення Основної духовки	Парове очищення
Код EAN	8017709182458
Клас енергоефективності	A
Клас енергоефективності, 2-а духовка	B



Естетика

Тип варильного центру	Victoria
Обробка панелі управління	Емальований метал
Естетика	Victoria
Логотип	Накладний у стилі 50-х
Колір	Чорний
Розміщення логотипу	Захисний бортик+ Панель управління
Оздоблення	Глянцевий
Захисний бортик	Так
Цвет варочной панели	Черная эмаль
Тип решіток	Чавунно-сірий
Тип управління	Перемикачі

Тип перемикачів	Smeg Victoria
Колір перемикачів	Нержавіюча сталь
Кількість перемикачів	10
Колір серіографії	Сріблястий
Управління	Електронне з 5 кнопками
Дверцята духової шафи	З рамкою
Тип скла духової шафи	Чорний
Ручка	Smeg Victoria
Колір ручки	Матова нерж. сталь
Цоколь	Антрацит

Програми/ Функції

Кількість функцій 5

Функції традиційного приготування (за результатами тесту)

Статичний

Статичний Вентильований

Термовентиляція

ECO

Вентильована основа

Інші функції

 Розморожування за часом

Функції очищення

 Парове очищення

Програми/ Функції - 2-а духовка

Функции приготовления, 2-я духовка 1

Традиционные функции приготовления, 2-я духовка

 Термовентиляція

Програми/ Функції - 3-я духовка

Кількість функцій - 3-я духовка 1

Підсвічування духової шафи 

Гриль великий 

Технічні характеристики варильної панелі



Кількість зон приготування 6

Передня ліва - Газ - ультрашвидка (подвійна) - 4.20 кВт
Задня ліва - Газ - AUX - 1.00 кВт
Передня центральна - Газ - AUX - 1.00 кВт
Задня центральна - Газ - SRD - 1.80 кВт
Передня права - Газ - SRD - 1.80 кВт
Задня права - Газ - RP - 2.90 кВт

Тип газових конфорок	Стандартний	**Газ-контроль**	Так
Автоматичне електрозапалювання	Так	**Кришки конфорок**	Емальовані матово-чорні

Технічні особливості - основна духовка



Кількість ламп	1	**Кількість стекол дверцят**	3
Кількість конвекторів	1	**Кількість тепловідбивних стекол дверцят**	1
Корисний об'єм - 1-а духовка	61 л	**Термостат безпеки**	Так
Повний об'єм, 1-ша духовка	70 л	**Система охолодження**	Тангенціальна

Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean
Кількість рівнів приготування	4
Тип направляючих	Металеві спрямовувачі
Тип ламп підсвічування	Галогенна
Потужність підсвітки	40 Вт
Програматор тривалості приготування	Старт і стоп
Відкривання дверцят	Убік
Знімні дверцята	Так
Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так
Внутрішнє скло дверцят знімне	Так
Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	316x460x412 мм
Тип контролю температури	Електромеханічний
Потужність нижнього нагрівального елементу	1200 Вт
Потужність верхнього нагрівального елементу	1000 Вт
Потужність грилю	1700 Вт
Потужність великого грилю	2700 Вт
Потужність кільцевого нагрівального елементу	2000 Вт
Тип грилю	Електричний
Відкидний гриль	Так

Опції - основна духовка

Таймер	Так
Акустичний сигнал закінчення приготування	Так
Мінімальна температура	50 °C
Максимальна температура	260 °C

Технічні особливості - 2-га духовка



Корисний об'єм - 2-а духовка	62 л
Повний об'єм, 2-га духовка	69 л
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean
Кількість рівнів приготування	9
Тип направляючих	Металеві спрямовувачі
Кількість ламп	1
Тип ламп підсвічування	Галогенна
Потужність підсвітки	40 Вт
Відкривання дверцят	Убік
Знімні дверцята	Так
Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так
Внутрішнє скло дверцят знімне	Так
Кількість стекол дверцят	2
Загальна кількість тепловідбивних стекол	1
Термостат безпеки	Так
Система охолодження	Тангенціальна
Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)	605x275x370 мм
Тип контролю температури	Електромеханічний
Потужність кільцевого нагрівального елементу	2500 Вт

Технічні характеристики - 2-а духовка

Мінімальна температура	50 °C
Максимальна температура	245 °C

Технічні особливості - 3-тя духовка



Корисний об'єм (л) - 3-я духовка	36 л	**Внутрішнє скло дверцят знімне**	Так
Повний об'єм, 3-тя духовка	41 л	**Кількість стекол дверцят**	3
Матеріал внутрішньої камери	Емаль Ever Clean	**Кількість тепловідбивних стекол дверцят**	1
Кількість рівнів приготування	2	**Термостат безпеки**	Так
Тип направляючих	Металеві спрямовувачі	**Система охолодження**	Тангенціальна
Кількість ламп	1	**Розміри внутрішньої камери (ВхШхГ)**	169x440x443 мм
Тип ламп підсвічування	Галогенна	**Тип контролю температури**	Електромеханічний
Потужність підсвітки	40 Вт	**Потужність великого грилю**	2700 Вт
Відкривання дверцят	Традиційне	**Тип грилю**	Електричний
Знімні дверцята	Так	**Відкидний гриль**	Так
Суцільне внутрішнє скло дверцят	Так		

Опції - 3-я духовка

Мінімальна температура	50 °C	**Максимальна температура**	260 °C

Аксесуари в комплекті - основна духовка



Чавунна решітка WOK	1	**Деко глибоке (40 мм)**	1
Чавунна підставка для посуду MOKA	1	**Решітка для дека**	1
Решетка с задним и боковым упором	2	**Телескопічні спрямовувачі неповного висування**	1

Аксесуари в комплекті - 2-а духовка



Решітка з обмежувачем	3	**Підігрівання посуду**	1

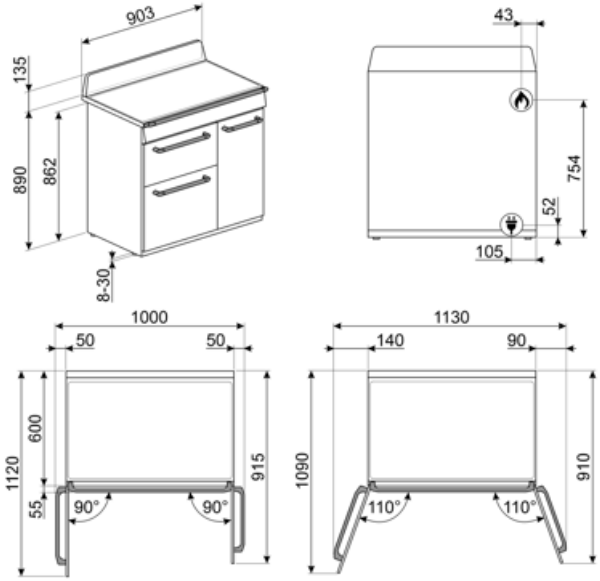
Аксесуари в комплекті - 3-тя духовка

Решетка с задним и боковым упором	1	**Деко глибоке (40 мм)**	1

Електричне підключення

Номінальна потужність	8300 Вт	**Тип електричного кабелю**	Універсальний
Сила струму (A)	36 A		

Напруга	220-240 В	**Частота струму**	50/60 Гц
Напруга 2 (В)	380-415 В	**Клемна коробка**	5 полюсів
		Тип електричної вилки	Ні



Compatible Accessories

AIRFRY2



BBQ

Двусторонний гриль для барбекю. Подходит для приготовления сочных и хрустящих блюд в духовке с типичным вкусом блюд на гриле. Ребристая сторона особенно подходит для мяса и сыров. Гладкая сторона для рыбы, морепродуктов и овощей.



BN620-1

Эмалированный противень, глубина 20 мм



BN640

Эмалированный противень, глубина 40 мм



BNP608T

Противень с тефлоновым покрытием, глубина 8 мм, для размещения на решетке



GTP

Телескопические направляющие неполного выдвижения (1 уровень) Извлечение: 300 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI430



GTT

Полностью выдвижные телескопические направляющие (1 уровень) Выдвижение: 433 мм Материал: полированная нержавеющая сталь AISI 430



KIT1TR9N

Стеновая панель, 110x75 см, нержавеющая сталь, подходит для варочных центров Victoria TR9, черный



KITH93

Регулируемые по высоте ножки (950 мм), подходит для варочных центров TR93



PALPZ

Лопатка для пиццы с откидной ручкой Ширина: 315 мм Длина: 325 мм



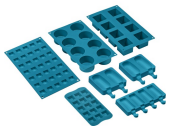
SFLK1

Захисне блокування



SMOLD

Комплект из 7 силиконовых форм для мороженого, леденцов, пралине, кубиков льда или порционных продуктов. Используется при температуре от -60°C до +230°C



Symbols glossary



Чугунные решетки: максимальная стабильность и прочность.



Установка в колонну



Система воздушного охлаждения: для обеспечения безопасной температуры поверхности.



Дверца с двойным остеклением



B: энергоэффективность, измеренная от A+++ до D/G в зависимости от семейства продуктов.



В газовых духовках вентилятор быстро и равномерно распределяет тепло по всей полости духового шкафа, избегая передачи аромата при одновременном приготовлении нескольких разных блюд. В электрических духовках эта комбинация позволяет быстрее приготовить продукты, которые уже готовы сверху, но требуют большего количества готовки внутри, без дальнейшего подрумянивания.



Верхний и нижний нагрев: традиционный метод приготовления, который лучше всего подходит для блюд, расположенных в центре духовки. верхняя часть духовки всегда будет самой горячей. Идеально подходит для жаркого, фруктовых кексов, хлеба и т. д.



Energy efficiency class A



Поворотные перключатели



Размораживание по времени: с помощью этой функции время размораживания продуктов определяется автоматически.



Дверца с тройным остеклением



Эмаль лёгкой очистки: наносится электростатически, чтобы предотвратить образование трещин или сколов с течением времени. Это особая эмаль, устойчивая к бытовым кислотам, которая, помимо приятного блеска, способствует более тщательной очистке стенок духовки благодаря своей меньшей пористости. После нанесения ее запекают при температуре выше 850°C и медленно полимеризуют с научно определенной скоростью, чтобы обеспечить однородную глубину и прочность. Эмаль лёгкой очистки создает безупречный вид как внутри духовки, так и на противнях, что делает поверхности духовки невероятно привлекательными и сохраняет их в течение долгого времени, так как снижает адгезию жира во время приготовления.



Верхний + нижний нагрев с конвекцией: нагревательные элементы, работающие одновременно с вентилятором, предназначены для обеспечения более равномерного нагрева, аналогично традиционному приготовлению, поэтому требуется предварительный нагрев. Наиболее подходит для блюд, требующих медленного приготовления.



Комбинация вентилятора и круглого элемента вокруг него дает метод приготовления горячим воздухом. Это дает множество преимуществ, включая отсутствие предварительного нагрева, если время приготовления превышает 20 минут, отсутствие передачи аромата при одновременном приготовлении различных продуктов, меньшее количество энергии и более короткое время приготовления. Подходит для всех видов еды.

Экономичный: приготовление с низким энергопотреблением: эта функция особенно подходит для приготовления на одном уровне с низким энергопотреблением. Рекомендуется для всех типов продуктов, кроме тех, которые могут выделять много влаги (например, овощи). Чтобы добиться максимальной экономии энергии и сократить время, рекомендуется помещать продукты в духовку без предварительного нагрева рабочей камеры.

Использование гриля дает отличные результаты при приготовлении мяса средних и малых порций, особенно в сочетании с вертелом (где это возможно). Также идеально подходит для приготовления колбас и бекона.

Подсветка

Полностью стеклянная внутренняя поверхность дверцы, единая плоская поверхность, которую легко поддерживать в чистоте.

Внутреннее стекло дверцы: снимается для очистки несколькими быстрыми движениями.

Подсветка сбоку: две лампы на противоположных сторонах внутренней камеры улучшают обзор внутри духовки.

Функция подогрева или поддержания посуды в тепле. Поставьте противень на нижнюю полку и сложите посуду для подогрева.

В камере духового шкафа предусмотрено 2 разных уровня приготовления.

В камере духового шкафа предусмотрено 4 разных уровня приготовления.

В камере духового шкафа предусмотрено 9 разных уровней приготовления.

Телескопические направляющие: позволяют выдвинуть противень и проверить продукт, не вынимая полностью из духовки.

Электронный контроль температуры: позволяет поддерживать температуру внутри духовки с точностью до 2–3°C. Это позволяет готовить блюда, очень чувствительные к перепадам температуры, такие как пирожные, суфле, пудинги.

Откидной гриль: откидной гриль можно легко отцепить, чтобы переместить нагревательный элемент и проще очистить верхнюю часть прибора.

Ультрабыстрая горелка: мощные сверхбыстрые горелки обеспечивают мощность до 5 кВт.

Очистка паром: простая функция очистки с использованием пара для удаления отложений в камере духового шкафа.

Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

Указан полезный объем внутренней камеры в литрах.

Benefit (TT)

Газовая варочная панель

Обеспечивает более быстрое приготовление и максимально точный контроль температуры

Для большей безопасности устройство оснащено термопарой, которая отключает подачу газа при затухании пламени.

Паровая очистка

При наливании воды в углубление в нижней части внутренней камеры, генерируется пар, который смягчает загрязнения и облегчает их удаление

При наливании воды в углубление в нижней части внутренней камеры, генерируется пар, который смягчает загрязнения и облегчает их удаление

Кнопки управления

Простая и интуитивно понятная настройка таймера с помощью кнопок.

Правильная конвекция

Лучшие результаты приготовления гарантированы кольцевым нагревом с конвекцией

Несколько конвекторов и нагревательных элементов гарантируют идеальный аэродинамический тепловой поток, гарантирующий равномерное и быстрое приготовление пищи.

Многоуровневое приготовление

Несколько уровней приготовления обеспечивают максимальную гибкость использования.

Разноуровневая галогенная подсветка

Внутреннее галогенное освещение на разных уровнях гарантирует отличную видимость.

Съемные внутренние стекла

Внутренние стекла дверцы легко снимаются для полной очистки

Тангенциальное охлаждение

Новая система охлаждения с тангенциальным вентилятором и потоком воздуха от дверцы к задней стенке

Телескопические направляющие

Легкое извлечение и безопасная установка противней в духовку благодаря телескопическим направляющим.

Регулировка высоты

Верхняя часть плиты находится на одном уровне со столешницей благодаря регулируемым ножкам.

Холодная дверца

Во время любой функции наружное стекло дверцы остается холодным, что позволяет избежать риска ожогов.

Аэрогриль (дополнительный аксессуар)

Более легкие и вкусные блюда благодаря решётке "Аэрогриль" (дополнительный аксессуар).

Барбекю (дополнительный аксессуар)

Приготовление барбекю прямо в духовке с помощью двустороннего гриля (дополнительный аксессуар)

STONE **(дополнительный аксессуар)**

Выпечка на огнеупорном камне для мягкой и хрустящей пиццы и дрожжевых изделий (дополнительный аксессуар STONE)

Изотермическая внутренняя камера

Лучшая производительность приготовления пищи при самой высокой энергоэффективности

Один конвектор

Духовка имеет конвектор, оснащенный круглым нагревательным элементом, позволяющий готовить с перемешиванием потоков теплого воздуха