

TR90BL9

Victoria

SMEG ELITE

Centre de cuisson, 90 cm,
noir, catalyse, double
chaleur tournante
Classe énergétique A

EAN13: 8017709236106

Plan de cuisson gaz :

5 brûleurs dont :

Arrière gauche : 1,80 kW

Avant gauche : 2,90 kW

Central ultra-rapide double commande : 5,00 kW

Arrière droit : 1,80 kW

Avant droit : 1,00 kW

Puissance nominale gaz : 12,50 kW

3 grilles en fonte

Chapeaux de brûleurs émaillés fonte

Allumage électronique intégré aux manettes

Sécurité **thermocouples** rapides

Brûleurs démontables réglés au gaz naturel

Injecteurs gaz butane/propane fournis

Accès aisé pour changement injecteurs

Cuvette anti-débordement

Four électrique multifonction géant, catalyse :



11 fonctions (dont 1 de nettoyage vapor clean)

Programmateur électronique durée et fin de cuisson

Thermostat électronique réglable de manière
continue de 50° à 260°C

Double chaleur tournante

Gril et tournebroche

Nettoyage Catalyse et Vapor Clean

3 parois catalytiques

Volume net 115 litres, brut 126 litres

Dimensions nettes cavité :
(H x L x P) : 371 x 724 x 418 mm

Nettoyage aisé par gril abattant

Supports latéraux en métal

5 niveaux de cuisson

Double éclairage halogène

Porte Soft Close

Porte tempérée triple vitre

Porte intérieure plein verre démontable

Email "Ever Clean" de couleur grise

Puissance gril : 2,90 kW

Consommation d'énergie en convection forcée : 1,19 kW/h

Consommation d'énergie en convection naturelle : 1,10 kW/h



Tiroir de rangement

4 pieds réglables

Dosseret émaillé noir, côtés et plinthe anthracite

Ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale électrique : 3,20 kW

Accessoires inclus :

2 grilles

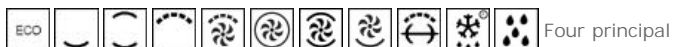
1 lèche-frite (profondeur 40 mm) avec grille intégrée

1 lèche-frite (profondeur 40 mm)

Support pour WOK en fonte

1 tournebroche

Fonctions

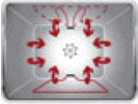


Options

- **KIT1TR9N** - Crédence murale émaillée Noir
- **KITHTR90** - Support pour hauteur 95 cm
- **KT90BLE** - Noir
- **GT1T-2** - Kit rails télescopiques à sortie totale
- **GT1P-2** - Kit rails télescopiques à sortie partielle
- **TPKTR9** - Plaque Teppan Yaki
- **PPR9** - Pierre à pizza rectangulaire
- **BGTR9** - Grille viande en fonte

Versions

- **TR90P9** - Crème
- **TR90X9** - Inox


Four principal

Résistances gril ou sole + turbine (cuisson eco):

Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.


Résistances sole (cuisson finale):

La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.


Résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle):

La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.


Résistances gril large (gril fort):

En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.


Turbine + Résistances gril large (gril fort ventilé):

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.


Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):

Pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.


Turbine + Résistances voûte + sole chaleur brassée:

Le fonctionnement de la turbine unie à la cuisson traditionnelle assurent des cuissons homogènes même pour des recettes compliquées. Idéale pour biscuits et tartes cuits en même temps sur plusieurs niveaux.


Turbine + Résistances sole (cuisson délicate):

Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour stériliser ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur supplémentaire modérée. Idéale pour tout type d'aliment.


Gril fort avec tournebroche:

Gril fort avec tournebroche.


Décongélation selon le poids:

Le temps de décongélation est déterminé automatiquement après avoir indiqué le poids de l'aliment à décongeler.


Vapor Clean:

Cette fonction assistée simplifie le nettoyage des fours, grâce à une petite quantité d'eau posée dans la cavité du fond de four prévue à cet effet.

SMEG France
9, Rue Linus Carl Pauling
CS 80548
76131 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77



TR90BL9

Victoria

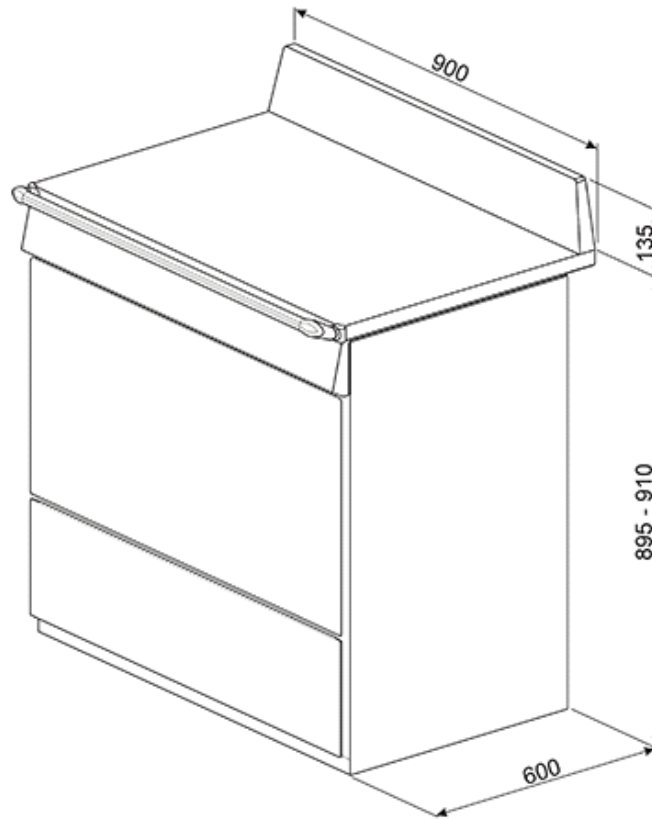
Centre de cuisson 90 cm

type de plan: Gaz
5

Mono cavité

type de four: Catalyse
90 cm

noir
classe énergétique A



SMEG France
9, Rue Linus Carl Pauling
CS 80548
76131 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77