

TR90X

Victoria

SMEG ELITE

Centre de cuisson, 90 cm, esthétique victoria, inox, multifonction, catalyse, double chaleur tournante
Classe énergétique B

EAN13: 8017709191023

Plan de cuisson :

5 brûleurs gaz dont:

Arrière gauche : 1,80 kW

Avant gauche : 2,90 kW

Central ultra-rapide : 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



8 fonctions

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

3 parois catalytiques

Email « Ever Clean » de couleur grise



Volume net 119 litres, brut 126 litres

Supports latéraux en métal

4 niveaux de cuisson

Double éclairage

Porte tempérée triple vitre

Puissance gril : 2,90 kW

Consommation d'énergie en convection forcée: 1,59 kW/h

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

Ventilation forcée de refroidissement

Tiroir de rangement

4 pieds réglables

Côtés et plinthe anthracite

Puissance nominale électrique: 5,00 kW

Accessoires :

2 grilles

2 lèchefrites

Grille en fonte pour WOK

Tournebroche

Fonctions



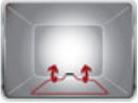
Four principal

Options

- **KIT1TR9N** - Crédence murale émaillée Noir
- **KTR90X** - Hotte murale 90 cm, inox
- **TPKTR9** - Plaque Teppan Yaki



Four principal



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 grill 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 grill large (gril fort ventilé):

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le grill 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 circulaire + voûte + sole (cuisson turboventilée):

Cuisson ventilée + cuisson traditionnelle pour cuisiner très rapidement des aliments différents sur plusieurs niveaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts. Idéale pour les aliments demandant une cuisson forte.



Gril fort avec tournebroche:

Gril fort avec tournebroche.



Décongélation:

La décongélation rapide est favorisée par la mise en marche d'une turbine qui assure une répartition uniforme d'air à température ambiante à l'intérieur du four. Idéale pour tout type d'aliment.

TR90X

Victoria

Centre de cuisson 90 cm

type de plan: Gaz

5

Mono cavité

type de four: Catalyse

90 cm

inox

classe énergétique B

