TR93GR

Dimensão	90x60 cm
Nº de fornos com etiqueta energética	2
Cavity heat source	Elétrico
Tipo de placa	Placa a gás
Tipo de forno principal	Termoventilado
Tipo de forno secundário	Termoventilado
Sistema de limpeza no forno principal	Programa de limpeza VaporClean
Código EAN	8017709294243
Classe energética	A
Classe energética do 2º forno	B



Design

Design	Victoria	**Display/ relógio**	5 comandos eletrónicos
Cor	Slate Grey	**Cor dos comandos**	Comandos em preto
Tipo de fogão	Victoria	**Nº de comandos**	10
Estética da porta	Porta com moldura	**Cor da serigrafia**	Serigrafia em prateado
Painel anti salpicos	Sim	**Puxador**	Puxador série Victoria
Tipo grelhas	Grelhas em ferro fundido	**Cor do puxador**	Puxador em aço inox
Cor da placa	Esmalte preto	**Tipo de vidro do forno**	Vidro preto
Detalhes do painel de comandos	Painel de comandos metal esmaltado	**Rodapé**	Rodapé em antracite
Design dos comandos	Comandos Série Victoria	**Logótipo**	Logótipo Anni 50
Cor dos comandos	Comandos em aço inox	**Posição do logótipo**	Logótipo na zona da placa+ Logótipo no painel de comandos

Programas / Funções

Nº de funções do forno 5

Funções de forno

Estático

Ventilado

Termoventilado

Eco

Base com ventilador

Funções de limpeza

VaporClean

Outras funções

 Descongelar por tempo

Programas / Funções do forno secundário

Nº de funções do forno 2	1

Traditional cooking functions, cavity 2

 Termoventilado

Programas / Funções do terceiro forno

Nº de funções do terceiro forno	1
Iluminação	
Grill	

Características técnicas da placa



Número total de zonas de cocção 6

Anterior esquerdo - Queimador a gás duplo ultrarrápido - 4.20 kW
Posterior esquerdo - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW
Anterior central - Queimador a gás auxiliar - 1.00 kW
Posterior central - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW
Anterior direito - Queimador a gás semirrápido - 1.80 kW
Posterior direito - Queimador a gás rápido - 2.90 kW

Tipo de queimadores a gás	Queimadores a gás standard	**Válvulas de segurança corte rápido do gás**	Sim
Ignição eletrónica nos comandos	Sim	**Tampas dos queimadores a gás**	Tampas dos queimadores em esmalte preto mate

Características técnicas do forno principal



Nº de lâmpadas	1	**Vidro interno removível**	Sim
Nº de ventiladores	1	**Nº vidros da porta do forno**	3
Volume útil	61 l	**Nº vidros termorrefletores na porta**	1
Capacidade bruta do forno (L)	70 l	**Termostato de segurança**	Sim
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	**Sistema de arrefecimento**	Tangencial
Nº de níveis para tabuleiros	4		

Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal
Tipo de iluminação	Iluminação de halogéneo
Potência das lâmpadas	40 W
Opções de programação do tempo de cocção	Programador de início e de fim
Abertura da porta	Lateral
Porta de abertura lateral	Sim
Porta desmontável	Sim
Porta interna totalmente em vidro	Sim
Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	316x460x412 mm
Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Potência da resistência inferior	1200 W
Potência da resistência superior	1000 W
Potência do grill	1700 W
Potência do grill largo	2700 W
Potência da resistência circular	2000 W
Tipo de Grill	Grill elétrico
Resistência grill basculante para fácil limpeza	Sim

Opções do forno principal

Temporizador	Sim
Alarme acústico de fim de cocção	Sim
Temperatura mínima	50 °C
Temperatura máxima	260 °C

Características técnicas do forno secundário



Volume útil do 2° forno	62 l
Capacidade bruta do segundo forno (L)	69 l
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean
N° de níveis para tabuleiros	9
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal
N° de lâmpadas	1
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio
Potência das lâmpadas	40 W
Abertura da porta	Lateral
Porta de abertura lateral	Sim
Porta desmontável	Sim
Porta interna totalmente em vidro	Sim
Vidro interno removível	Sim
N° vidros da porta do forno	2
N° vidros termorrefletores na porta	1
Termostato de segurança	Sim
Sistema de arrefecimento	Tangencial
Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)	605x275x370 mm
Controlo da temperatura	Controlo eletromecânico da temperatura
Potência da resistência circular	2500 W

Opções do forno secundário

Temperatura mínima	50 °C
Temperatura máxima	245 °C

Características técnicas do terceiro forno



Volume útil do 3° forno	36 l	**Vidro interno removível**	Sim
Capacidade bruta do terceiro forno (L)	41 l	**N° vidros da porta do forno**	3
Material da cavidade	Cavidade em esmalte EverClean	**N° vidros termorrefletores na porta**	1
N° de níveis para tabuleiros	2	**Termostato de segurança**	Sim
Tipo de guias para tabuleiros	Guias laterais em metal	**Sistema de arrefecimento**	Tangencial
N° de lâmpadas	1	**Dimensões úteis do interior da cavidade (AxLxP)**	169x440x443 mm
Tipo de iluminação	Iluminação de halogénio	**Controlo da temperatura**	Controlo eletromecânico da temperatura
Potência das lâmpadas	40 W	**Potência do grill largo**	2700 W
Abertura da porta	Aba para baixo	**Tipo de Grill**	Grill elétrico
Porta desmontável	Sim	**Resistência grill basculante para fácil limpeza**	Sim
Porta interna totalmente em vidro	Sim		

Opções do terceiro forno

Temperatura mínima	50 °C	**Temperatura máxima**	260 °C

Acessórios incluídos no forno principal



Grelha em ferro fundido para Wok	1	**Grelha para inserir no tabuleiro**	1
Grelha com segurança traseira e lateral	2	**Guias telescópicas de extração parcial**	1
Tabuleiro 40 mm de profundidade	1		

Acessórios incluídos no forno secundário



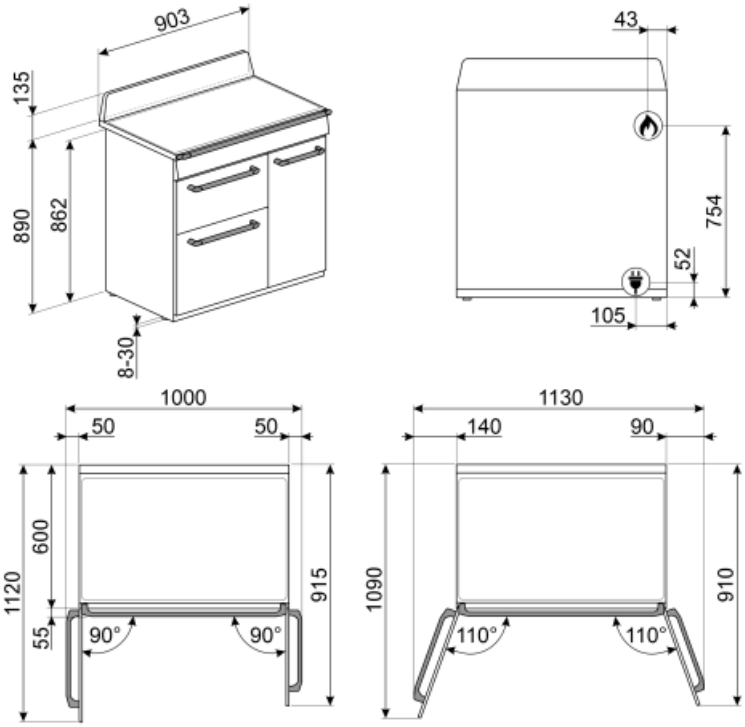
Grelha com travão traseiro	4	**Suporte para aquecedor de pratos**	1

Acessórios incluídos no terceiro forno

Grelha com segurança traseira e lateral	1	**Tabuleiro 40 mm de profundidade**	1

Ligação elétrica

Potência elétrica nominal	8300 W	**Type of electric cable installed**	Yes, Single phase
Corrente (Amperes)	36 A	**Tipo de cabo de alimentação**	Yes, Double and Three Phase
Tensão (Volts)	220-240 V	**Frequência (Hz)**	50/60 Hz
Tensão 2 (Volts)	380-415 V	**Bloco de terminais**	5 polos



Not included accessories



TPKTR9

Teppan Yaki para fogões Victoria TR93 e TR90, com placa a gás



SFLK1

Bloqueio de segurança para crianças



PRTX

Pedra refratária com pegas para pizza Ø = 35cm. Não é adequado para fornos combinados com microondas. Adequado para fornos a gás, para se por na grelha.



BGTR9

Placa grill em ferro fundido para fogões Victoria TR93 e TR90, com placa a gás Dimensões LxPxA: 288x514x51 mm



BN620-1

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 20 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar pratos principais e deliciosas sobremesas, obtendo o máximo de resultados em termos de culinária e sabor.



BBQ

Com duas faces: Grill para carnes e queijos; Lisa para peixe, marisco e legumes. Em alumínio com revestimento antiaderente. Para fornos 60x60cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



GTT

Guias telescópicas de extração total (1 nível) para fornos e fogões Para fornos de cozedura tradicional, com cavidade SF.

AIRFRY

Ideal para recriar frituras tradicionais no forno, mas com menos calorias e menos gordura. Permite cozinhar de forma simples e rápida pratos como batatas fritas, legumes fritos e peixes, garantindo um dourado e crocante perfeito. Para fornos 60x60 cm e 60x45 cm, com cavidade SO.



GTP

Guias telescópicas de extração parcial (1 nível). Extração: 300 mm. Material: Aço inox AISI 430 polido.



BNP608T

Tabuleiro de Teflon, 8 mm profundidade, para ser colocado na grelha.



KIT1TR9N

Painel de parede para fogões Victoria TR93 e TR90 Em esmalte preto Dimensões LxA: 90x75 cm



KITH93

Barras para extensão de altura (950 mm), para fogões TR93



PALPZ

Perfeita para cozer e servir pizza, pão e doces salgados de forma segura e profissional. Também é útil para controlar a cozedura. Pega dobrável, fácil de utilizar e de guardar. Dimensões LxP: 315x325 mm

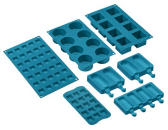


BN640

Tabuleiro esmaltado para fornos de 45 e 60 cm de largura. Com 40 cm de profundidade, é ideal para quem gosta de cozinhar assados de carne ou de peixes, garantindo molhos saborosos. Também é indicado para experimentar acompanhamentos mais leves e crocantes.



SMOLD



7 moldes para congelação. Para usar no abatedor de temperatura, no forno e no congelador. Suporta temperaturas de -60°C a +230°C

Symbols glossary (TT)

Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.

Classe de eficiência energética do produto declarada na etiqueta energética e na ficha do produto e em conformidade com os regulamentos UE.



Grelhas em ferro fundido: desenvolvidas pela Smeg, as grelhas em ferro fundido são resistentes a altas temperaturas e estão desenhadas para facilitar a circulação do ar e o posicionamento dos recipientes.



Sistema de arrefecimento tangencial: sistema de ventilação que obriga o ar a circular à volta do eletrodomésticos para que estes mantenham as superfícies dentro de temperaturas seguras.



Descongelação por tempo: com esta função, o tempo de descongelação dos alimentos é determinado automaticamente.



Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.



Número de vidros da porta. Assim, a Smeg garante que o exterior da porta nunca excede os 50°C. Esta tecnologia evita queimaduras. Ideal para proteger as crianças.



Esmalte EverClean: esmalte especial antiácido e pirolítico que tem um agradável brilho e é menos poroso, o que ajuda a manter a superfície interior do forno mais limpa.



Ventilador + resistência inferior: A combinação de ventilador e a resistência inferior é indicada para terminar os alimentos quando já estão prontos no interior.



Ventilador + resistência superior + resistência inferior: indicada para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática): o calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também como estática, é apta para cozinhar um só prato. Ideal para assados, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.



Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada): indicado para cozinhar alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem da mesma temperatura e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.



Eco: combina grill + ventilador + resistência inferior, para pequenas quantidade, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Grill: o calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.



Luz: acende a iluminação no interior.



O interior da porta do forno totalmente coberta por vidro garante uma superfície lisa, sem quaisquer parafusos, o que simplifica a remoção da gordura e da sujidade.



O vidro da porta interna removível, para facilitar a limpeza.



Iluminação com duas lâmpadas de halogéneo em lados e alturas diferentes para melhorar a visibilidade independentemente do número de tabuleiros e níveis em que se encontram inseridos.

Aquecedor de pratos: função para aquecer pratos e chávenas. Ideal para quando a temperatura ambiente está baixa. Permite que a comida não arrefeça no momento do empratamento.

Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.

Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.

Identifica a quantos níveis de altura é possível colocar os tabuleiros no interior do forno.

Guias telescópicas: fáceis de colocar e remover, são uma solução prática e segura de colocar e retirar os alimentos do forno ou apenas para vigiar comodamente o seu cozinhado, diminuindo os riscos de queimaduras.

Controlo eletrónico: permite manter a temperatura dentro do forno com variações apenas entre os 2 e 3°C. Isso permite cozinhar refeições muito sensíveis às mudanças de temperatura, como bolos, suflês e pudins.

Resistência grill basculante: para ser facilmente desengatada e movimentada de modo a facilitar a limpeza do teto do forno.

Queimador Ultrarrápido: produz um foco de lume muito potente com o maior aproveitamento de energia. É constituído por uma coroa dupla formada pelo acoplamento de dois queimadores, um pequeno e outro maior, que trabalham em conjunto.

Vapor Clean: programa para facilitar a limpeza do forno. Colocar 40 cl de água na ranhura existente na base da cavidade do forno e selecionar a função Vapor Clean que dura 18 minutos. No fim, passar o interior, com uma esponja macia e húmida.

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.

Indica a capacidade da cavidade do forno em litros.