

TR62BL

SMEG
ELITE

Esthétique Victoria

EAN13: 8017709210625

Famille: Centres de cuisson

Taille du centre de cuisson: 60x60 cm

Esthétique: Victoria

Couleur: Noir

Type de plan de cuisson: Gaz

Type du four principal: Chaleur tournante

Type du four secondaire: Statique

Classe d'efficacité énergétique première cavité: A

Classe d'efficacité énergétique seconde cavité: A



TYPE

- Famille: Centres de cuisson
- Alimentation: Gaz
- Source de chaleur seconde cavité: Electrique
- Type du four principal: Chaleur tournante

- Taille du centre de cuisson: 60x60 cm
- Source de chaleur première cavité: Electrique
- Type de plan de cuisson: Gaz
- Type du four secondaire: Statique

ESTHÉTIQUE



- Couleur: Noir
- Porte: avec cadre
- Couleur de la poignée: Inox brossé
- Type de grilles: Fonte
- Manettes de commande: Smeg Victoria
- Couleur des manettes: Inox
- Type de verre: Noir

- Design: Victoria
- Esthétique: Victoria
- Matériau: Inox
- Poignée: Smeg Victoria
- Dosseret: Oui
- Finitions du bandeau de commandes: Tôle émaillée colorée
- Nombre de manettes: 6
- Type d'afficheur: Electronique 5 touches
- Plinthe: Anthracite

PROGRAMMES / FONCTIONS

Fonctions de cuisson traditionnelle



- Nombre de fonctions - Four principal: 2

PROGRAMMES / FONCTIONS FOUR SECONDAIRE

Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité



- Nombre de fonction - Four secondaire: 4

OPTIONS FOUR PRINCIPAL

- Programmateur/Minuteur: Oui
- Température minimum: 50 °C

- Signal sonore fin de cuisson: Oui
- Température maximum: 245 °C

OPTIONS FOUR SECONDAIRE

- Température minimum: 50 °C

- Température maximum: 245 °C

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TABLE DE CUISSON



- Position 2ème foyer: Arrière gauche
- Position 4ème foyer: Avant droit
- Typologie 2ème foyer: Gaz - Standard
- Typologie 4ème foyer: Gaz - Auxiliaire

- Nombre total de foyers: 4
- Position 1er foyer: Avant gauche
- Position 3ème foyer: Arrière droit
- Typologie 1er foyer: Gaz - Ultra-rapide double commande
- Typologie 3ème foyer: Gaz - Standard
- Puissance 1er foyer: 4200 W

- Puissance 2ème foyer: 1800 W
- Puissance 4ème foyer: 1000 W
- Allumage intégré aux manettes: Oui
- Thermocouple: Oui

- Puissance 3ème foyer: 1800 W
- Type de brûleur gaz: Standard
- Chapeaux de brûleurs gaz: Emaillés noir mat

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FOUR PRINCIPAL



- Matériau de la cavité: Email Ever Clean
- Type de niveaux de cuisson: Supports en métal
- Type d'éclairage: Halogène
- Options de programmation de la durée de cuisson: Début et fin de cuisson
- Vitre intérieure démontable: Oui
- Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte: 1
- Contrôle de température: Electromécanique

- Volume net de la cavité : 61 l
- Capacité brute (litres): 70 l
- Nombre de niveaux de cuisson: 4
- Nombre de lampes: 1
- Puissance de l'éclairage: 40 W
- Porte démontable: Oui
- Porte intérieure plein verre: Oui
- Nombre de vitres de la porte du four: 2
- Thermostat de sécurité: Oui
- Système de refroidissement: Tangentiel
- Puissance résistance circulaire: 2700 W

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FOUR SECONDAIRE



- Matériau de la cavité: Email Ever Clean
- Type de niveaux de cuisson: Supports en métal
- Type d'éclairage: Halogène
- Porte démontable: Oui
- Vitre intérieure démontable: Oui
- Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte: 1
- Type de gril: Electrique
- Puissance résistance gril: 1700 W
- Contrôle de température: Electromécanique
- Puissance résistance voûte: 1000 W

- Volume net de la cavité secondaire: 35 l
- Capacité brute (litres): 41 l
- Nombre de niveaux de cuisson: 2
- Nombre de lampes: 1
- Puissance de l'éclairage: 40 W
- Porte intérieure plein verre: Oui
- Nombre de vitres de la porte du four: 2
- Thermostat de sécurité: Oui
- Système de refroidissement: Tangentiel
- Grill abattant: Oui
- Puissance résistance gril fort: 2700 W
- Puissance résistance sole: 1200 W

PERFORMANCE / ETIQUETTE ENERGÉTIQUE

A

- Consommation d'énergie par cycle en convection forcée: 0.77 kWh

- Classe d'efficacité énergétique première cavité: A
- GAZ - Consommation d'énergie par cycle en mode chaleur tournante première cavité: 2.77 MJ

PERFORMANCE/ETIQUETTE ÉNERGÉTIQUE - SECOND MOUFLÉ

A

- Consommation d'énergie en convection naturelle deuxième four: 0.74 kWh

- Classe d'efficacité énergétique seconde cavité: A
- Gaz -Consommation d'énergie en convection naturelle deuxième cavité: 2.66 MJ

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- Puissance nominale électrique (W): 5500 W
- Tension (V): 220-240 V
- Fréquence (Hz): 50/60 Hz

- Intensité (A): 24 mm
- Tension (V): 380-415 V

RACCORDEMENT GAZ

- Type de gaz: G20 Gaz naturel
- Puissance nominale gaz (W): 8800 W

INFORMATIONS LOGISTIQUES

- Dimensions du produit (mm): 900x600x600 mm

ACCESOIRES INCLUS

- Autres injecteurs gaz fournis: G30 GPL Gaz liquide

ACCESOIRES INCLUS FOUR PRINCIPAL

- Grille four avec arrêt arrière: 2
- Lèchefrite profond 40 mm: 1
- Grille intégrée au lèchefrite: 1
- Kit rails télescopiques à sortie totale: 1

ACCESSOIRES INCLUS - FOUR SECONDAIRE

- Grille four avec arrêt arrière: 1
- Lèchefrite profond 40 mm: 1
- Grille intégrée au lèchefrite: 1

ACCÉSSOIRES EN OPTION

- 1 kit Rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec support latéraux en métal. Longueur 35,55 cm, sortie 28,5 cm. Matériau : inox AISI 430 brillant.:
GT1P-2

- Spatule à pizza avec manche repliable Largeur : 31,5 cm Longueur : 32,5 cm: **PALPZ**
- Pierre à pizza ronde, diamètre 35 cm, avec 2 poignées accessoire non adapté aux fours micro-ondes: **PRTX**

- 1 kit Rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec support latéraux en métal. Longueur 35,55 cm, sortie 41,85 cm. Matériau : inox AISI 430 brillant.:
GT1T-2

- Pierre à pizza rectangulaire sans poignées Dimensions : L 42 x H 1,8 x P 37,5 cm : **PPR2**
- Support WOK en fonte : **WOKGHU**

VERSIONS

- TR62P: Crème



A

A : La classe A des produits Smeg garanti de basses consommation d'énergie



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.



Porte double vitre



Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial pyrolytique et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



Résistance sole (cuisson finale) : La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température plus élevée en provenance du bas, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour les tartes sucrées ou salées et les pizzas. N.B. : Ce symbole dans les fours à gaz indique le brûleur à gaz.



Résistance 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, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient 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. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.



Turbine + Résistance gril (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur.



Turbine + Résistance gril (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur.



Résistance gril moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.



Résistance gril moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.



Lumière



Porte intérieur tout verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.



Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



2 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 2 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



4 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 4 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-frites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.



Contrôle électronique température: Le contrôle électronique gère les températures de la meilleure façon possible et favorise l'uniformité de la chaleur, en maintenant la valeur de sélectionnée constante, avec des oscillations minimales de 2-3°C. Cela signifie que même les recettes les plus sensibles à la température, comme les gâteaux, les soufflés et les tartes, peuvent se lever et cuire plus uniformément.



Gril basculant : La présence d'un gril basculant, qui peut être facilement libéré, vous permet de déplacer l'élément chauffant et de nettoyer la partie supérieure du four d'un simple geste.



Brûleur Ultra-rapide : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.



Indique le volume utile de la cavité du four.



Indique le volume utile de la cavité du four.

