

TR103IBL

Victoria

תנור בעל 3 חללי בישול, משולב עם כיריים אינדוקציה
100 ס"מ, שחור
AB דרגת אנרגיה

EAN13: 8017709237349

תנור ראשי: שמאלי תחתון

נפח ברוטו 68 ליטר

נפח נטו 61 ליטר

מידות חלל הבישול הפנימי:

גובה 316 מ"מ

רוחב 444 מ"מ

עומק 425 מ"מ

דלת בעלת זיגוג משולש

מערכת אוורור פנימית

פנים התנור מאמאיל קל לניקוי

דרגות בישול, מסילות צד מתכתיות 4

דלת נפתחת הצידה

פונקציית ניקוי באדים

פונקציית הפשרה

תנור משני: תנור ימני גבוה

נפח ברוטו 94 ליטר

נפח נטו 84 ליטר

מידות חלל הבישול הפנימי:

גובה 605 מ"מ

רוחב 375 מ"מ

עומק 375 מ"מ

דרגות בישול, מסילות צד מתכתיות 9

דלת נפתחת הצידה

מערכת אוורור פנימית

פנים התנור מאמאיל קל לניקוי

תנור גריל: שמאלי עליון

נפח ברוטו 41 ליטר

נפח נטו 36 ליטר

מידות חלל הבישול הפנימי:

גובה 169 מ"מ

רוחב 440 מ"מ

עומק 443 מ"מ

דרגות בישול, מסילות צד מתכתיות 2

מערכת אוורור פנימית

פנים התנור מאמאיל קל לניקוי

אביזרים נלווים:

תבניות עמוקות 40 מ"מ 2

תבניות כרום 7

רשתות גריל 2

מסילות טלסקופיות

צלחת חימום



כיריים אינדוקציה

5 אזורי אינדוקציה

קוטר 180 מ"מ, W, אשמאלי קדמי 1.3

קוטר 210 מ"מ, W, אשמאלי אחורי 2.3

קוטר 270 מ"מ, W, אמרכזי 2.3

קוטר 180 מ"מ, W, אימני אחורי 1.3

קוטר 210 מ"מ, W, אימני קדמי 2.3

W, אנרגיה נומילית 20

Functions



אפשרויות בחירה

- PALPZ - מרית לפיצה
- PRTX - אבן פיצה



תנור עיקרי



גוף חימום תחתון בלבד

תכנית זו היא אידאליית עבור תבשילים הדורשים תוספת חימום מהבסיס ללא השחמה, כגון למשל מאפי בצק למיניהם, פיצה ועוד. מתאים מאוד גם לבישול איטי של פשטידות לדוגמא



גוף חימום עליון ותחתון בלבד

בישול קונבנציונלי המתאים לתבשילים הדורשים חום מתון, כמו אפיה. על התנור להיות מחומם מראש לטמפרטורה הנדרשת. התוכנית מתאימה ביותר לפריטים בודדים, כגון עוגות גדולות. התוצאות הטובות ביותר מתקבלות על ידי הנחת התבשיל במרכז התנור



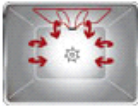
סחרור אוויר

שילוב של מאוורר פנימי הפועל במקביל לגוף החימום העגול המקיף אותו ונותן פיזור חום ללא שטחים קרים. היתרונות הם רבים: אין צורך בחימום מקדים במידה ומשך זמן ההפעלה קצר מ-20 דקות, אין מעבר של ריחות וטעמים כאשר מבשלים מספר תבשילים במקביל ועוד.



הזרמת אוויר עם גוף חימום עליון ותחתון

השימוש במאוורר יחד עם גוף חימום עליון ותחתון מאפשר למזון להיות מבושל במהירות וביעילות, גם כאשר מניחים בתנור יותר ממגש אחד. זהו בישול אידיאלי לצלי ולנתחי בשר גדולים המצריכים בישול ארוך. אין מעבר של ריחות או טעמים בעת הבישול מתבשיל לתבשיל



מאוורר עם גוף חימום של גריל

חשוב לוודא כי דלת התנור סגורה. המאוורר מפזר את חום הגריל ומספק שיטה מצוינת לצליית מגוון רחב של סוגי מזון כגון: צלעות, סטייקים, נקניקיות ועוד, מבלי צורך להפוך את האוכל במהלך הבישול. צלייה בצורה זו מעניקה תוצאות טובות, מפחיתה את התייבשות המזון



מחצית גריל

חום שנוצר אך ורק במרכז גוף החימום, ולכן אידיאלי לכמויות מזון קטנות יותר



גוף חימום גריל

בישול מהיר והשחמה של מזון. עדיף להשתמש במדף העליון עבור פריטי מזון קטנים ובמדפים הנמוכים יותר עבור פריטים גדולים יותר, כגון תבשילי צלעות או נקניקיות. בישול בשיטה זו צריך להתבצע כשהדלת סגורה



ניקיון באדים

פונקציית ניקוי פשוטה העושה שימוש באדים לסילוק לכלוך שנותר בחלל הפנימי של התנור

תנור עזר



סחרור אוויר

שילוב של מאוורר פנימי הפועל במקביל לגוף החימום העגול המקיף אותו ונותן פיזור חום ללא שטחים קרים. היתרונות הם רבים: אין צורך בחימום מקדים במידה ומשך זמן ההפעלה קצר מ-20 דקות, אין מעבר של ריחות וטעמים כאשר מבשלים מספר תבשילים במקביל ועוד.

Top Right



גוף חימום גריל:



בישול מהיר והשחמה של מזון. עדיף להשתמש במדף העליון עבור פריטי מזון קטנים ובמדפים הנמוכים יותר עבור פריטים גדולים יותר, כגון תבשילי צלעות או נקניקיות. בישול בשיטה זו צריך להתבצע כשהדלת סגורה.



TR103IBL

Victoria

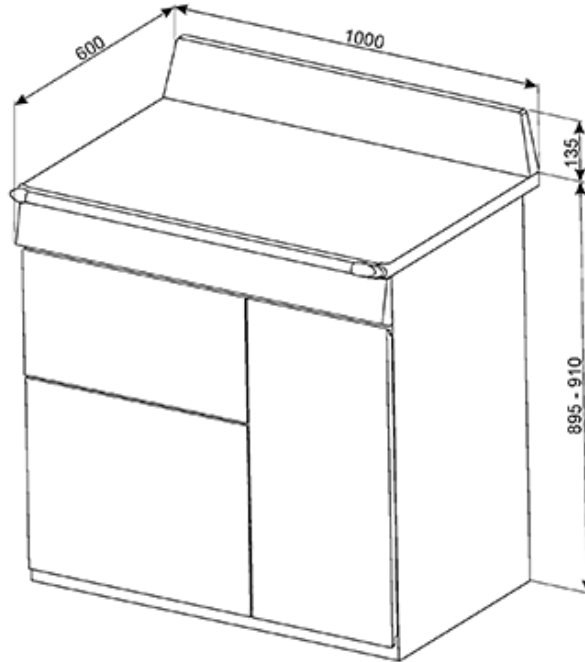
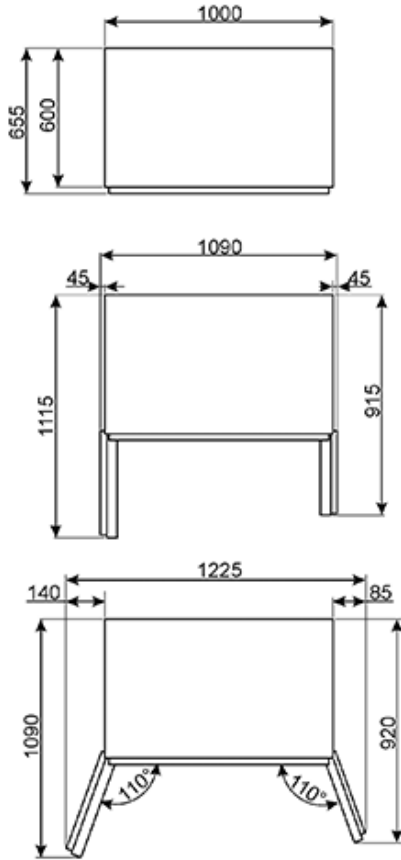
משולב
100 cm

שחור

סוג הכיריים: כיריים אינדוקציה

oven type: חשמלי

A+B דירוג אנרגיה



SMEG S.p.A.
Via Leonardo da Vinci, 4
42016 Guastalla (RE)
Tel. 0522 821 1