

TR4110X

Estetica Victoria

EAN13: 8017709191009

Famiglia: Cucina

Categoria cucina: 110x60 cm

Estetica :: Victoria

Colore :: Inox

Tipo pianale: Gas

Tipo forno principale: Termoventilato

Tipo forno secondario: Ventilato

Classe efficienza energetica: A

Classe di efficienza energetica, seconda cavità: A



TIPOLOGIA



- Alimentazione: Gas
- Fonte di calore seconda cavità: Elettrico
- Tipo forno principale: Termoventilato
- Sistema di pulizia: Vapor Clean

- Famiglia: Cucina
- Categoria cucina: 110x60 cm
- Fonte di calore: Elettrico
- Tipo pianale: Gas
- Tipo forno secondario: Ventilato

ESTETICA



- Colore :: Inox
- Porta: Con cornice
- Colore maniglia: Inox spazzolato
- Colore pianale: Inox
- Finitura pannello comandi: acciaio
- N° manopole: 12
- Display: elettronico 5 tasti
- Zoccolo: Antracite

- Design: Victoria
- Estetica :: Victoria
- Materiale: Materiale Verniciato
- Maniglia: Smeg Victoria
- Alzatina: Sì
- Tipo griglie: Ghisa
- Manopole: Smeg Victoria
- Colore manopole: Acciaio
- Tipo vetro: Stopsol
- Vano: Cassetto

PROGRAMMI / FUNZIONI

Funzioni cottura tradizionali



Funzioni pulizia



- Funzioni pulizia seconda cavità: Vapor clean

PROGRAMMI / FUNZIONI FORNO SECONDARIO

Funzioni cottura tradizionali seconda cavità



- N° funzioni di cottura seconda cavità: 5
- Altre funzioni forno 2: Scongelo a tempo

PROGRAMMI / FUNZIONI TERZO FORNO

- N° funzioni terzo forno: 1

OPZIONI FORNO PRINCIPALE

- Programmatore Tempo: Sì
- Temperatura minima: 50 °C
- Allarme acustico di fine cottura: Sì
- Temperatura massima: 260 °C

OPZIONI FORNO SECONDARIO

- Temperatura minima: 50 °C
- Temperatura massima: 260 °C

OPZIONI TERZO FORNO

- Temperatura minima: 50 °C
- Temperatura massima: 260 °C

CARATTERISTICHE TECNICHE PIANALE

UR

- Posizione 2° zona: Anteriore sinistra
- Posizione 4° zona: Anteriore centrale
- Posizione 6° zona: Anteriore destra
- Tipologia 1° zona: Gas - Ultrarapido (dual)
- Tipologia 3° zona: Gas - Rapido
- Tipologia 5° zona: Gas - Ausiliario
- Tipologia 7° zona: Gas - Semirapido
- Potenza 2° zona: 1.00 kW
- Potenza 4° zona: 2.90 kW
- Potenza 6° zona: 1.80 kW
- Tipo bruciatori gas: Standard
- Cappellotti bruciatori gas: Smaltati nero opaco
- Numero totale di zone di cottura: 7
- Posizione 1° zona: Sinistra
- Posizione 3° zona: Posteriore sinistra
- Posizione 5° zona: Posteriore centrale
- Posizione 7° zona: Posteriore destra
- Tipologia 2° zona: Gas - Ausiliario
- Tipologia 4° zona: Gas - Rapido
- Tipologia 6° zona: Gas - Semirapido
- Potenza 1° zona: 4.20 kW
- Potenza 3° zona: 2.90 kW
- Potenza 5° zona: 1.00 kW
- Potenza 7° zona: 1.80 kW
- Accensione gas su manopole: Sì
- Valvolatura di sicurezza: Sì

CARATTERISTICHE TECNICHE FORNO PRINCIPALE



- Materiale della cavità: Smalto Ever Clean
- Tipo ripiani: Telai
- Tipo di luci: Alogene
- Opzioni di programmazione tempo cottura: Inizio e fine
- Porta smontabile: Sì
- Vetro interno removibile: Sì
- N° vetri porta termoriflettenti: 1
- Sistema di raffreddamento: Tangenziale
- Resistenza grill - Potenza: 1700 W
- Resistenza grill largo - Potenza: 2700 W
- Resistenza suola - Potenza: 1200 W
- Resistenza circolare - Potenza: 2700 W
- Volume netto della cavità: 61 l
- Volume lordo della prima cavità: 70 l
- N° di ripiani: 4
- N° di luci: 1
- Potenza luce: 40 W
- Apertura porta: A bandiera
- Apertura porta a bandiera: Sì
- Porta interna tuttovetro: Sì
- N°vetri porta forno: 3
- Termostato di sicurezza: Sì
- Tipo grill: Elettrico
- Dimensioni utili interno cavità (hxlxp): 316x444x425 mm
- Regolazione della temperatura: Elettromeccanica
- Resistenza cielo - Potenza: 1000 W

CARATTERISTICHE TECNICHE FORNO SECONDARIO



- Materiale della cavità: Smalto Ever Clean
- Tipo ripiani: Telai
- Tipo di luci: Alogene
- Apertura porta: A bandiera
- Porta smontabile: Sì
- Vetro interno removibile: Sì
- N° vetri porta termoriflettenti: 1
- Sistema di raffreddamento: Tangenziale
- Grill basculante: Sì
- Dimensioni utili interno cavità (hxlxp): 316x444x425 mm
- Resistenza suola - Potenza: 1200 W
- Volume netto, seconda cavità: 61 l
- Volume lordo della seconda cavità: 70 l
- N° di ripiani: 4
- N° di luci: 1
- Potenza luce: 40 W
- Apertura porta a bandiera: Sì
- Porta interna tuttovetro: Sì
- N°vetri porta forno: 3
- Termostato di sicurezza: Sì
- Tipo grill: Elettrico
- Resistenza grill - Potenza: 1700 W
- Resistenza grill largo - Potenza: 2700 W
- Regolazione della temperatura: Elettromeccanica
- Resistenza cielo - Potenza: 1000 W

CARATTERISTICHE TECNICHE TERZO FORNO



- Materiale della cavità: Smalto Ever Clean
- Tipo ripiani: Telai
- Tipo di luci: Incandescenza
- Apertura porta: A ribalta
- Porta interna tuttovetro: Sì
- N°vetri porta forno: 3
- Termostato di sicurezza: Sì
- Tipo grill: Elettrico
- Dimensioni utili interno cavità (hxlxp): 169x440x443 mm
- Volume netto della terza cavità: 36 l
- Volume lordo della terza cavità: 41 l
- N° di ripiani: 2
- N° di luci: 1
- Potenza luce: 25 W
- Porta smontabile: Sì
- Vetro interno removibile: Sì
- N° vetri porta termoriflettenti: 1
- Sistema di raffreddamento: Tangenziale
- Grill basculante: Sì
- Resistenza grill largo - Potenza: 2700 W
- Regolazione della temperatura: Elettromeccanica

PRESTAZIONI / ETICHETTA ENERGETICA

A

- Consumo di energia per ciclo in convezione forzata: 0.77 KWh
- Consumo di energia per ciclo in convezione naturale: 0.95 KWh

- Classe efficienza energetica: A
- Consumo di energia per ciclo in convezione forzata: 2.77 MJ
- Consumo di energia per ciclo in convezione naturale: 3.42 MJ

PRESTAZIONI / ETICHETTA ENERGETICA - SECONDA CAVITÀ

A

- Consumo di energia per ciclo in convezione naturale, seconda cavità: 0.95 KWh
- Consumo di energia per ciclo in convezione forzata, seconda cavità: 0.85 KWh

- Classe di efficienza energetica, seconda cavità: A
- Consumo di energia per ciclo in convezione naturale, seconda cavità: 3.42 MJ
- Consumo di energia per ciclo in convezione forzata, seconda cavità: 3.06 MJ

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Dati nominali di collegamento elettrico: 8400 W
- Tensione: 220-240 V
- Frequenza: 50/60 Hz
- Corrente: 37 A
- Tensione 2 (V): 380-415 V

COLLEGAMENTO GAS

- Tipo di gas: G20 Gas naturale
- Dati nominali di collegamento gas: 15500 W

INFORMAZIONI LOGISTICHE

- Dimensioni del prodotto HxLxP (mm): 900x1100x600 mm

DOTAZIONE ACCESSORI INCLUSI

- Altri ugelli gas inclusi: G30 Gas Liquido GPL

DOTAZIONE ACCESSORI FORNO PRINCIPALE E PIANALE

- Griglia forno con stop lusso: 2
- Bacinella profonda 40mm: 1
- Griglia inserto bacinella: 1
- Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale: 1

DOTAZIONE ACCESSORI FORNO SECONDARIO

- Griglia forno con stop e fermi: 2
- Bacinella profonda 40mm: 1
- Griglia inserto bacinella: 1
- Guide Telescopiche ad Estrazione Parziale: 1

DOTAZIONE ACCESSORI TERZO FORNO

- Griglia forno con stop e fermi: 1
- Bacinella profonda 40mm: 1

ACCESSORI OPZIONALI

- Bacinella smaltata, profondità 20mm : **BN620-1**
- Bacinella in vetro, Griglia interna in acciaio, Profondità 40mm: **BVG**
- Guide telescopiche ad estrazione totale su 1 livello. Per forni con telai laterali in metallo Lunghezza 355.5, estrazione 418.5 mm Materiale: acciaio AISI 430 lucido.: **GT1T-2**
- Pietra pizza rettangolare senza manici. Dimensioni: L42 x H1,8 x P37,5 cm. : **PPR2**
- Riduzione per pentola WOK: **WOKGHU**
- Schienale nero, 110x75 cm, per cucine Victoria TR4110: **KIT1TR41N**
- Schienale vetro nero, 110 cm, per cucine TR4110: **SPG110NE**
- Teppanyaki per cucine TR4110: **TPKTR**
- Bacinella smaltata, profondità 40mm : **BN640**
- Guide telescopiche ad estrazione parziale su un livello, per forni con telai laterali in metallo. Lunghezza 355.5, estrazione 285 mm. Materiale: Acciaio AISI 430 lucido.: **GT1P-2**
- Paletta per pizza con manico ripiegabile LARGHEZZA: 315mm LUNGHEZZA: 325mm: **PALPZ**
- Pirofila+griglia acciaio. Coperchio in vetro. Accessorio non utilizzabile se presenti guide telescopiche e con forni a gas o microonde.: **PIR2**
- Pietra pizza tonda diametro 35cm con 2 manici. Non adatta ai forni a microonde. : **PRTX**
- Bistecchiera in ghisa per cucine Victoria TR4110: **BGTR4110**
- Schienale inox, 110x75 cm, per cucine Victoria TR4110: **KIT1TR41X**
- Schienale vetro panna, 110 cm, per cucine TR4110: **SPG110P**
- Set con 7 stampi in silicone per gelati, ghiaccioli, ghiaccio e per porzionare i cibi. Utilizzabili da -60°C

a +230°C: **SMOLD**

VERSIONI

- TR4110BL1: Nero
- TR4110RW1: Red Wine
- TR4110RO: Rosa
- TR4110P1: Panna
- TR4110S1: Silver



A: La Classe A degli elettrodomestici Smeg consente contenuti consumi energetici.



Griglie in ghisa: Queste griglie sono resistenti alle alte temperature. Solide e robuste, sono state concepite per facilitare lo spostamento e il riposizionamento delle pentole sul piano.



Raffreddamento tangenziale: Questo innovativo sistema di raffreddamento permette di avere una porta a temperatura controllata durante la cottura. Oltre ai vantaggi offerti in termini di sicurezza, il sistema permette di proteggere i mobili in cui il forno è inserito, evitandone il surriscaldamento.



Porta a triplo vetro: Nei modelli top di gamma, la porta del forno prevede tre vetri che contribuiscono a mantenere l'esterno del forno a temperatura ambiente durante la cottura, garantendo la massima sicurezza. I due vetri interni termoriflettenti impediscono la dispersione del calore per una maggiore efficienza.



Smalto Ever Clean: Lo smalto Ever Clean con cui è trattata la cavità del forno riduce l'aderenza dei grassi di cottura. Si tratta di un particolare smalto pirolitico e resistente agli acidi che, oltre a risultare gradevolmente luminoso, favorisce una maggiore pulizia delle pareti del forno, grazie ad una sua minore porosità.



Resistenza suola (cottura finale): il calore proveniente solo dal basso consente di completare la cottura dei cibi che richiedono una maggior temperatura di base, senza conseguenze sulla loro rosolatura. Ideale per torte dolci o salate, crostate e pizze. N.B.: questo simbolo nei forni a gas indica il bruciatore a gas.



Ventola + resistenza suola (cottura delicata): la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare la cottura più velocemente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo



Resistenza cielo + resistenza suola (cottura tradizionale o statica): il calore, provenendo contemporaneamente dall'alto e dal basso, rende questo sistema adatto per cucinare qualsiasi tipo di cibo. La cottura tradizionale, denominata anche statica o termoradiante, è adatta per cucinare un solo piatto per volta. Ideale per arrosti di qualsiasi tipo, pane, torte ripiene e comunque particolarmente indicata per carni grasse come oca od anatra.



Ventola + resistenza cielo + resistenza suola: il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale per biscotti e torte, anche cotti simultaneamente su più livelli.



Ventola + resistenza circolare (cottura a ventilazione forzata o ventilata): la combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del forno) consente la cottura di cibi diversi su più piani, purché necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura una istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Sarà possibile, per esempio, cucinare contemporaneamente pesce, verdure e biscotti senza alcuna mescolanza di odori e sapori.



ECO: la combinazione tra il grill e la resistenza inferiore più la ventola è particolarmente indicata per per la cottura di piccole quantità di cibo, a bassi consumi energetici.



Ventola + resistenza grill: l'aria prodotta dalla ventola addolcisce la decisa onda di calore generata dal grill, consentendo una grigliatura ottimale anche per cibi di grosso spessore. Ideale per grandi tagli di carne (ad es. stinco di maiale). Nei modelli a 10 e 11 funzioni la resistenza grill è formata da un doppio elemento di più ampie dimensioni rispetto al grill tradizionale, che consente una resa eccezionale (cottura e gratinatura rapida di grandi grigliate di carne).



Resistenza grill: il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Nei forni a 8, 10 e 11 funzioni, la resistenza grill è costituita da un doppio elemento che consente la grigliatura su tutto il piano d'appoggio (grill largo). Tale funzione in questi modelli permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolare modo carne.



Resistenza grill: il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Nei forni a 8, 10 e 11 funzioni, la resistenza grill è costituita da un doppio elemento che consente la grigliatura su tutto il piano d'appoggio (grill largo). Tale funzione in questi modelli permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolare modo carne.



Luce



Interno porta tuttovetro: L'interno porta del forno presenta una superficie completamente liscia e senza viti, che facilita la rimozione dello sporco e rende più pratica la pulizia.



Vetro interno rimovibile: Il forno ha la porta con il vetro interno rimovibile per agevolare le operazioni di pulizia e avere così un'igiene più profonda.



2 lampade alogene: La presenza di 2 lampade alogene disposte asimmetricamente rende ancora più luminoso lo spazio interno, eliminando angoli bui.



2 livelli di cottura: Nel forno ausiliario delle cucine Smeg, 2 posizioni di cottura consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



4 livelli di cottura: I forni Smeg, prevedono 4 livelli di cottura che consentono di cucinare pietanze differenti contemporaneamente, assicurando una riduzione dei consumi.



Guide telescopiche: Le guide telescopiche, facilmente montabili o rimovibili, consentono di introdurre ed estrarre completamente le bacinelle dal forno con maggior praticità. Questo accorgimento garantisce la massima sicurezza durante la verifica della cottura e nell'estrazione dei cibi, evitando l'inserimento della mano nel forno caldo.



Controllo elettronico: Il controllo elettronico gestisce al meglio le temperature e favorisce l'uniformità del calore, mantenendo costante il valore impostato, con oscillazioni minime di 2-3°C. Questa prerogativa fa sì che persino le ricette più sensibili agli sbalzi di temperatura, come torte, soufflé e sformati, possano lievitare e cuocere in modo più uniforme.



Grill basculante: La presenza di un grill basculante, sganciabile con facilità, consente di spostare la resistenza e pulire la parte superiore del forno con un semplice gesto.



Bruciatore Ultrarapido: Viene definito Ultrarapido il bruciatore con una potenza di almeno 3,5 kW, che può essere a singola, doppia o a tripla corona.



Vapor clean: la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.



Indica il volume utile della cavità del forno.



Indica il volume utile della cavità del forno.

