

TR103IP

Victoria

Cocina 100 x 60 cm, Estética Victoria, Inducción, Crema

EAN13: 8017709244491

ENCIMERA<lb>

- Encimera de inducción
- 5 zonas de cocción
- Parrillas en fundición

HORNO PRINCIPAL<lb>

- Sistema de refrigeración tangencial
- Display electrónico 5 teclas
- Opción programación de inicio y fin cocción
- Alarma acústica
- Sistema de limpieza vapor clean
- 1 lámpara halógena, potencia 40 W
- Laterales metálicos, 4 niveles de cocción
- Grill eléctrico
- Cristal termorefectante
- ACCESORIOS:
- 1 bandeja profundidad 40 mm
- 1 parrilla integrada en la bandeja
- 2 parrillas horno con tope trasero y lateral

HORNO SECUNDARIO<lb>

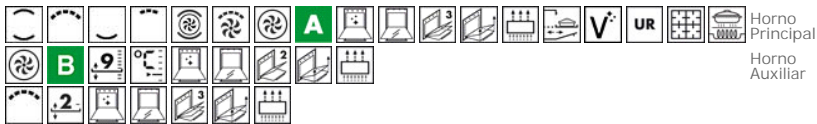
- Sistema de refrigeración tangencial
- 1 lámpara halógena, potencia 40 W
- Laterales metálicos, 9 niveles de cocción
- Cristal termorefectante
- ACCESORIOS:
- 4 parrillas con tope trasero

HORNO AUXILIAR<lb>

- Sistema de refrigeración tangencial
- 1 lámpara halógena, potencia 40 W
- Grill eléctrico
- Laterales metálicos, 2 niveles de cocción
- Cristal termorefectante
- 1 bandeja profundidad 40 mm
- 1 parrilla horno
- Tensión 2 (V): 380-415 V
- Datos nominales de conexión eléctrica: 20000 W



Funciones




Horno Principal


Resistencia inferior+resistencia superior:
ideal para cualquier tipo de alimento



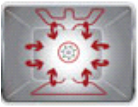
Resistencia Grill:
ayuda a un dorado perfecto del alimento



Resistencia inferior (cocción final):
El calor proveniente solo de la parte inferior, ayuda a la cocción del alimento que necesita mayor temperatura por la parte inferior. Ideal para dulces y pizzas.



Resistencia Grill central:
esta función, utilizando el calor desprendido por el elemento central, que permite a la Parrilla pequeñas porciones de carne y pescado para preparar pinchos, sándwiches tostados y verduras a la Parrilla.



Ventilador+resistencia circular+resistencia superior+resistencia:
Combinación de cocción ventilada y cocción tradicional con una cocción rápida y eficaz del alimento



Ventilador+resistencia Grill:
El aire producido por el ventilador, dispersa el calor producido por el grill, ayudando a un dorado perfecto.



Ventilador + resistencia circular (cocción ventilada):
La combinación entre el ventilador y la resistencia circular permite la cocción de alimentos diferentes sobre varias alturas, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente asegura un instantáneo y uniforme reparto del calor. Será posible, por ejemplo, cocinar al mismo tiempo pescados, verduras y galletas sin mezcla de olores ni sabores.

A

A:
Estos símbolos indican el consumo energético.



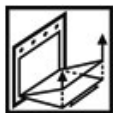
Ever Clean:
El esmalte siempre Ever Clean con que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de las grasas para cocinar. Es un esmalte pirolítico particular y antiácido que, además de ser gratamente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno



Superficie completamente lisa:
El interior de la puerta de cristal tiene una superficie completamente lisa y sin tornillos, que facilita la eliminación de la suciedad y de limpieza hace que sea más práctico.

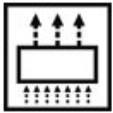


3 vidrios:
Cantidad de vidrios montados en la puerta del horno, que dependiendo si son pirolíticos o multifunción se montan 3 o 4 vidrios.



Interior de la puerta:

La puerta del horno con el vidrio interior extraíble que facilita la operación de limpieza y una higiene muy profunda.



Enfriamiento tangencial:

Un innovador sistema de enfriamiento tangencial, permite mantener una puerta a temperatura controlada durante la cocción.

Además de las indudables ventajas en términos de seguridad, este sistema permite proteger los muebles a los que el horno está encastrado, evitando recalentamientos.



Guías telescópicas:

Las guías telescópicas, de fácil montaje e intercambiables, le permitirán extraer las bandejas del horno con una mayor comodidad.

Esto garantiza la máxima seguridad durante la verificación y extracción de la cocción de alimentos, evitando introducir la man



Vapor clean:

esta función en particular facilita la limpieza a través de la utilización del vapor generado en la embutición profunda de la cavidad mediante la inserción de una pequeña cantidad de agua.



Queimador Ultrarápido:

El Quemador Ultrarápido, consta de doble corona, formada por un pequeño quemador auxiliar y uno mayor que la trabajan juntos consiguen una mayor potencia de fuego.



Parrillas de hierro fundido:

Las rejillas de hierro fundido son resistentes a las altas temperaturas y por su alta resistencia facilitan el movimiento y el reposicionamiento de las ollas sobre la encimera.



Inducción:

La encimera de inducción funciona mediante bobinas circulares que emiten un campo magnético sólo en contacto con un recipiente desde el fondo de un material ferroso, a la que se transfiere el calor. Se caracteriza por una mayor eficiencia y mayor seguridad. La función le permite comprobar el tiempo transcurrido desde el

Horno Auxiliar



Ventilador + resistencia circular (cocción ventilada):

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular permite la cocción de alimentos diferentes sobre varias alturas, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente asegura un instantáneo y uniforme reparto del calor. Será posible, por ejemplo, cocinar al mismo tiempo pescados, verduras y galletas sin mezcla de olores ni sabores.



B:

Estos símbolos indican el consumo energético.



9 niveles de cocción:

El horno tiene 9 niveles de cocción



Control electrónico:

El control electrónico logra mejorar las temperaturas y asegurar la uniformidad del calor, manteniendo constante el valor establecido, con oscilaciones mínimas de 2-3 ° C. Esta característica hace que las recetas aún más sensibles a los cambios de temperaturas



Ever Clean:

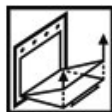
El esmalte siempre Ever Clean con que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de las grasas para cocinar. Es un esmalte pirolítico particular y antiácido que, además de ser gratamente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno

**Superficie completamente lisa:**

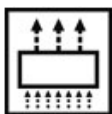
El interior de la puerta de cristal tiene una superficie completamente lisa y sin tornillos, que facilita la eliminación de la suciedad y de limpieza hace que sea más práctico.

**2 vidrios:**

Cantidad de vidrios montados en la puerta del horno, que dependiendo si son pirolíticos o multifunción se montan 3 o 4 vidrios.

**Interior de la puerta:**

La puerta del horno con el vidrio interior extraíble que facilita la operación de limpieza y una higiene muy profunda.

**Enfriamiento tangencial:**

Un innovador sistema de enfriamiento tangencial, permite mantener una puerta a temperatura controlada durante la cocción. Además de las indudables ventajas en términos de seguridad, este sistema permite proteger los muebles a los que el horno esta encastrado, evitando recalentamientos.

**Resistencia Grill:**

ayuda a un dorado perfecto del alimento

**2 niveles de cocción:**

El horno tiene 2 niveles de cocción

**Ever Clean:**

El esmalte siempre Ever Clean con que se trata la cavidad del horno reduce la adherencia de las grasas para cocinar. Es un esmalte pirolítico particular y antiácido que, además de ser gratamente brillante, favorece una mayor limpieza de las paredes del horno

**Superficie completamente lisa:**

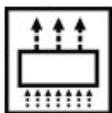
El interior de la puerta de cristal tiene una superficie completamente lisa y sin tornillos, que facilita la eliminación de la suciedad y de limpieza hace que sea más práctico.

**3 vidrios:**

Cantidad de vidrios montados en la puerta del horno, que dependiendo si son pirolíticos o multifunción se montan 3 o 4 vidrios.

**Interior de la puerta:**

La puerta del horno con el vidrio interior extraíble que facilita la operación de limpieza y una higiene muy profunda.

**Enfriamiento tangencial:**

Un innovador sistema de enfriamiento tangencial, permite mantener una puerta a temperatura controlada durante la cocción. Además de las indudables ventajas en términos de seguridad, este sistema permite proteger los muebles a los que el horno esta encastrado, evitando recalentamientos.