TR103P

Victoria

SMEG ELITE

**Centre de cuisson, 100 cm,
crème, deux fours + gril,
gaz
Classe énergétique B A**



Plan de cuisson gaz :

6 brûleurs dont:

Arrière gauche : 1,00 kW

Avant gauche ultra-rapide : 4,20 kW

Arrière central : 1,80 kW

Avant central : 1,00 kW

Arrière droit : 2,90 kW

Avant droit : 1,80 kW

3 grilles en fonte

Chapeaux de brûleurs émaillés fonte

Allumage électronique intégré aux manettes

Sécurité **thermocouples** rapides

Brûleurs démontables réglés au gaz naturel

Injecteurs gaz butane/propane fournis

Cuvette anti-débordement

A droite - Four électrique, chaleur tournante :

Sélecteur températures 50 à 245°C

Chaleur tournante

Volume net 84 litres, brut 94 litres

Supports latéraux en métal

9 niveaux de cuisson

Dimensions nettes cavité :
(H x L x P) : 605 x 375 x 375 mm

Eclairage halogène

Ouverture latérale de la porte

Ventilation forcée de refroidissement

Consommation d'énergie : en convection forcée: 1,09 kW/h

**En bas à gauche - Four électrique, multifonction
Vapor Clean :**

9 fonctions

Programmateur début et fin de cuisson

Sélecteur températures 50 à 260°C

Nettoyage Vapor Clean

Volume net 61 litres, brut 70 litres

Supports latéraux en métal

Dimensions nettes cavité :
(H x L x P) : 316 x 444 x 425 mm

Eclairage halogène

Ouverture latérale de la porte

Ventilation forcée de refroidissement

Puissance gril : 2,7 kW

Conso. d'énergie : en convection forcée: 0,85 kW/h / convection naturelle: 0,95 kW/h

En haut à gauche - Gril variable :

Puissance maximal gril 2,70 kW

Sélecteur températures 50 à 260°

Volume net 36 litres, brut 41 litres

Supports latéraux en métal

Dimensions nettes cavité :
(H x L x P) : 169 x 440 x 443 mm

Eclairage halogène

Ventilation forcée de refroidissement

Dosseret émaillé noir, côtés et plinthe anthracite

Puissance nominale électrique: 20 kW

Accessoires gril et four de gauche :

1 kit rails télescopiques à sortie partielle

3 grilles

1 lèchefrite (profondeur 40 mm) avec grille intégrée

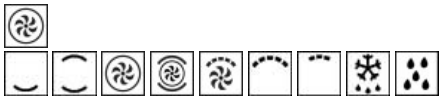
1 lèchefrite (profondeur 40 mm)

Accessoires four de droite :

4 grilles

1 support chauffe assiettes

Fonctions



Four principal

Four auxiliaire

Options

- **GT1T-2** - Kit rails télescopiques à sortie totale
- **GT1P-2** - Kit rails télescopiques à sortie partielle
- **KT100BLE** - Noir
- **TPK** - Plaque Teppan Yaki
- **PALPZ** - Spatule à pizza
- **KIT1TR103** - Crédence murale émaillée noire
- **KITH93** - Support pour hauteur 95 cm
- **PRTX** - Pierre à pizza ronde avec poignées

Versions

- **TR103BL** - Centre de cuisson, Victoria, Noir

SMEG France
9, Rue Linus Carl Pauling
CS 80548
76131 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77

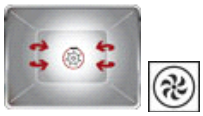
TR103P

Victoria

Centre de cuisson 90 cm
type de plan: Gaz
6
Double cavité
type de four: Vapor Clean
90 cm
crème
classe énergétique BA



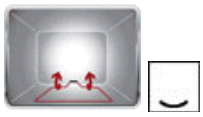
Four principal



Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):

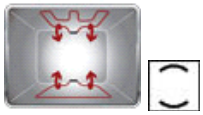
Pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.

Four auxiliaire



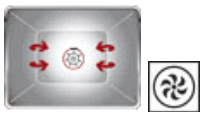
Résistances sole (cuisson finale):

La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.



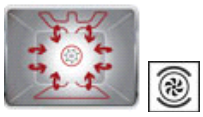
Résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle):

La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



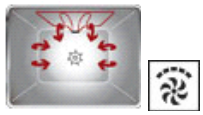
Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):

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. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.



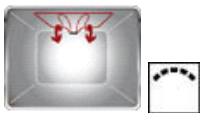
Turbine + Résistances circulaire + voûte + sole (cuisson turboventilee):

Cuisson ventilée + cuisson traditionnelle pour cuisiner très rapidement des aliments différents sur plusieurs niveaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts. Idéale pour les aliments demandant une cuisson forte.



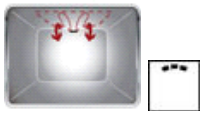
Turbine + Résistances gril large (gril fort ventile):

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.



Résistances gril large (gril fort):

En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.



Résistances gril central (gril moyen):

Cette fonction permet un rayonnement de chaleur plus limité et est particulièrement indiqué pour griller des petites portions d'aliments comme des brochettes ou des légumes : poivrons, courgettes ou aubergines.



Décongélation:
La décongélation rapide est favorisée par la mise en marche d’une turbine qui assure une répartition uniforme d’air à température ambiante à l’intérieur du four. Idéale pour tout type d’aliment.

Vapor Clean:
Cette fonction assistée simplifie le nettoyage des fours, grâce à une petite quantité d’eau posée dans la cavité du fond de four prévue à cet effet.

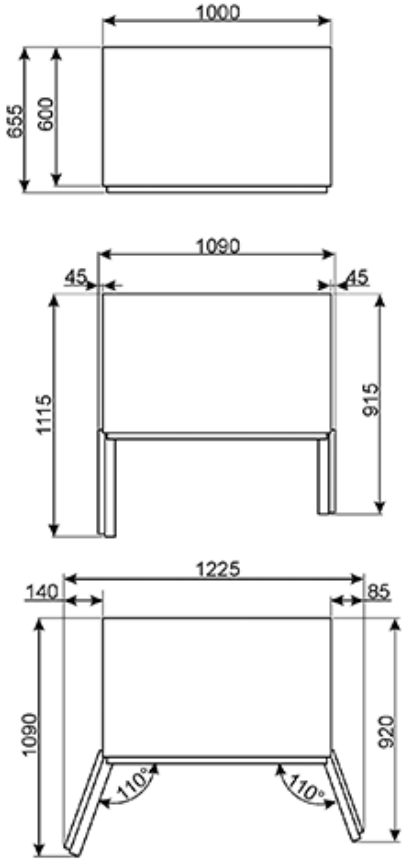
SMEG France
9, Rue Linus Carl Pauling
CS 80548
76131 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77

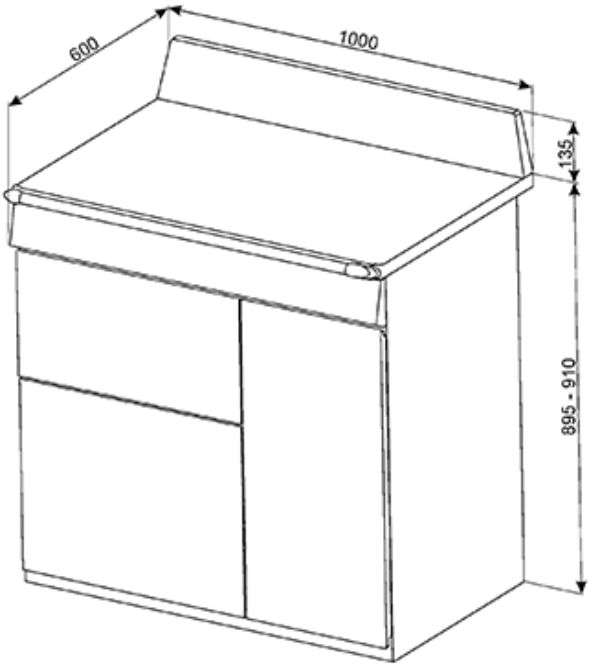
TR103P

Victoria

Centre de cuisson 90 cm
type de plan: Gaz
6
Double cavité
type de four: Vapor Clean
90 cm
crème
classe énergétique BA







SMEG France
9, Rue Linus Carl Pauling
CS 80548
76131 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77