TR4110P1

Victoria

SMEG ELITE

Centre de cuisson, 110 cm, esthétique victoria, crème, deux fours + gril
Classe énergétique A A

EAN13: 8017709176655

Plan de cuisson gaz :

7 brûleurs dont:

Externe gauche ultra-rapide : 4,20 kW

Ar gauche : 2,90 kW

Av gauche : 1,00 kW

Ar central : 1,00 kW

Av central : 2,90 kW

Ar droit : 1,80 kW

Av droit : 1,80 kW

4 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

En haut à droite - Four électrique, multifonction, Vapor Clean :

7 fonctions

Progr. électronique début et fin de cuisson

Sélecteur temp. 50 à 260°C

Chaleur tournante et Gril

Nettoyage Vapor Clean

Volume net 61 lt, brut 68 lt

Supports latéraux en métal

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

Eclairage halogène

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 bas à gauche - Four électrique, multifonction Vapor Clean :

7 fonctions

Sélecteur températures 50 à 260°C

Nettoyage Vapor Clean

Volume net 61 lt, brut 68 lt

Supports latéraux en métal

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

Eclairage halogène

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 maxi gril 2,70 kW

Sélecteur temp. 50 à 260°C

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 1 lampe

Porte tempéré triple vitre

Ventilation forcée de refroidissement

En bas à droite : Tiroir de rangement coulissant

Dosseret émaillé noir, côtés et plinthe anthracite

Puissance nominale électrique: 8,40 kW

Accessoires :

2 kit rails télescopiques à sortie partielle

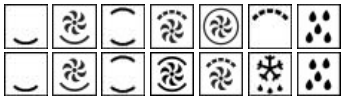
5 grilles

2 lèchefrites (profondeur 40 mm) avec grille intégrée

1 lèchefrite (profondeur 40 mm)

Support pour WOK en fonte

Fonctions



Four principal

Four auxiliaire

Options

- **SPG110P** - Crédence murale verre crème
- **KIT1TR41N** - Crédence murale émaillée Noir
- **KT110PE** - Hotte murale 110 cm, crème
- **TPKTR** - Plaque Teppan Yaki
- **BGTR4110** - Grille viande en fonte
- **PC60-1** - Kit 3 parois catalytiques
- **KITH4110** - Support pour hauteur 95 cm

Versions

- **TR4110BL1** - Noir
- **TR4110RW1** - Bordeaux
- **TR4110S1** - Silver
- **TR4110RO** - Rose
- **TR4110AZ** - Bleu azur
- **TR4110X** - Inox

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

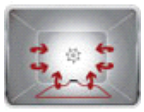
TR4110P1

Victoria

Centre de cuisson > 90 cm
type de plan: Gaz
7
Double cavité
type de four: Vapor Clean
110 cm
crème
classe énergétique AA

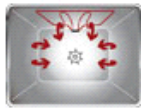
Four principal

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.



Turbine + Résistances sole (cuisson delicate):
Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour stériliser ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur supplémentaire modérée. Idéale pour tout type d'aliment.

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 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.

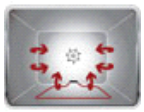
Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):
Pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Par exemple,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

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.

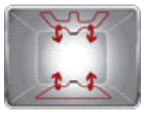
Vapor Clean:
Cette fonction assistée simplifie le nettoyage des fours, grâce à une petite quantité d'eau posée dans la cavité du fond de four prévue à cet effet.

Four auxiliaire

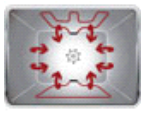
Résistances sole (cuisson finale):
La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.



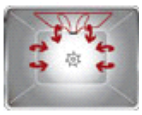
Turbine + Résistances sole (cuisson delicate):
Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour stériliser ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur supplémentaire modérée. Idéale pour tout type d'aliment.



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 voûte + sole chaleur brassée:
Le fonctionnement de la turbine unie à la cuisson traditionnelle assurent des cuissons homogènes même pour des recettes compliquées. Idéale pour biscuits et tartes cuits en même temps sur plusieurs niveaux.



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.

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.

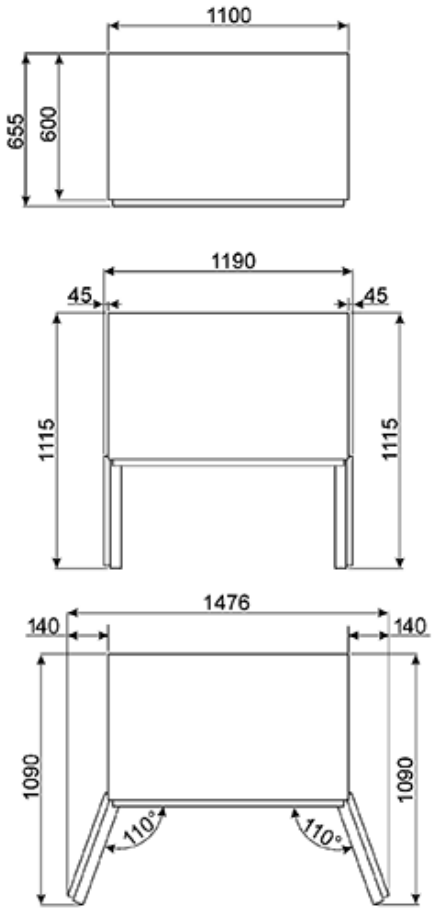
Vapor Clean:
Cette fonction assistée simplifie le nettoyage des fours, grâce à une petite quantité d'eau posée dans la cavité du fond de four prévue à cet effet.

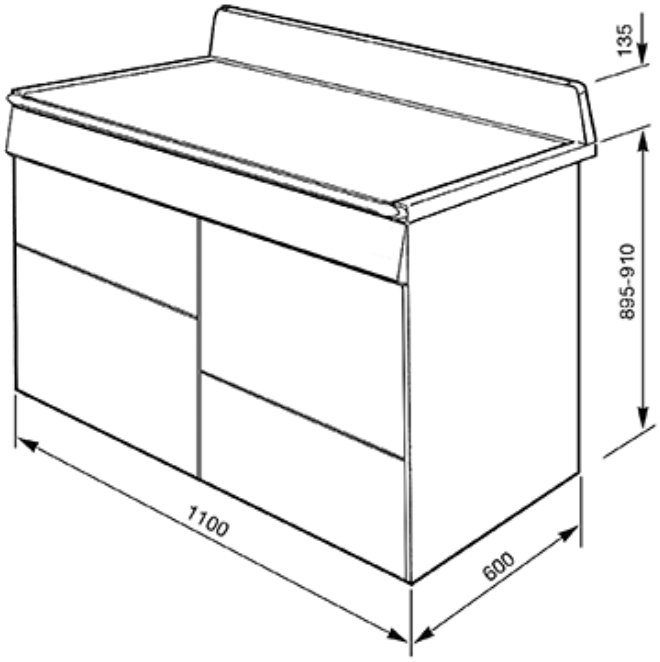
SMEG France
9, Rue Linus Carl Pauling
CS 80548
76131 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77

TR4110P1

Victoria

Centre de cuisson > 90 cm
type de plan: Gaz
7
Double cavité
type de four: Vapor Clean
110 cm
crème
classe énergétique AA





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