MARC BALIS

www.elektrobalis.be
02/721.39.84 - marc.balis@telenet.be - Vilvoordelaan 50, 1930 Zaventem



TR93P

Merk: Smeg
Model: TR93P

€ 3.499,99

SCAN OM TE BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Bovenwarmte + onderwarmte

De warmte die tegelijkertijd van boven en van beneden komt maakt deze functie geschikt voor het bereiden van elk soort voedsel. Het traditionele koken, ook statisch koken of koken met warmtestraling genoemd, is geschikt om één enkel gerecht per keer te koken. Ideaal voor: elk soort gebraden voedsel, brood, gevulde taarten en vooral geschikt om vette vleessoorten, zoals gans en eend, klaar te maken.

Grillweerstand

Gebruik van het bovenste element levert uitstekende grillresultaten en vooral in combinatie met het braadspit (afhankelijk van het model). Ideaal voor het grillen van grotere stukken vlees zoals een roastbeaf of lamsbout.

Onderste weerstand

De warmte die uitsluitend van onderen komt maakt het mogelijk gerechten die een hogere basistemperatuur nodig hebben te laten doorkoken zonder dat dit invloed zal hebben op het korstje bovenop. Ideaal voor gebak, quiches, vlaaien en pizza’s.

Turbine + circulair element + bovenste en onderste weerstand

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Openingsuren Marc Balis

MA	Op afspraak	**VRIJ**	9u tot 19u
DI	9u tot 19u	**ZAT**	9u tot 18u
WOE	9u tot 19u	**ZON**	GESLOTEN
DO	9u tot 19u		

De combinatie van geventileerd bakken met de traditionele bakmethode maakt het mogelijk op uiterst snelle wijze verschillende gerechten op meerdere niveaus klaar te maken zonder dat geuren en smaken zich zullen vermengen. Ideaal voor uitgebreide gerechten die een intens bakproces nodig hebben.

Turbine + grill

De lucht die door de ventilator wordt geproduceerd verzacht het effect van de zware hittegolf die door de grill wordt veroorzaakt zodat het grillen optimaal modelijk wordt voor dikke stukken vlees.

SPECIFICATIE

Accessoires

Braadspit	❌
Opbergvak of -lade	❌

Algemeen

Fornuistype	Gemengd
Inhoud 2e ovenruimte	62 Liter
Inhoud ovenruimte	61 Liter
Type kookplaat	Gas
Verwarmingswijze	Multifunctie Warme lucht

Energieverbruik

Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	0.95 kWh
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0.77 kWh
Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht) - oven 2	0.97 kWh
Energieklasse	A / B
Energieklasse oven 1	A
Energieklasse oven 2	B

Fysieke kenmerken

Aansluitwaarde	8300 W
Breedte	135 cm,mm
Diepte	60 cm,mm
Hoogte	91 cm,mm
Kleur	Wit
Kleur/Stijl	Creme
Ovenverlichting	✅

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

Openingsuren Marc Balis

MA	Op afspraak	**VRIJ**	9u tot 19u
DI	9u tot 19u	**ZAT**	9u tot 18u
WOE	9u tot 19u	**ZON**	GESLOTEN
DO	9u tot 19u		

Kookplaatkenmerken

Aantal kookzones	6
Kookplaat grill	✗
Wokhouder	✓

Ovenkenmerken

Aantal ovenfuncties	8
Aantal ovens	3
Brandstof oven 1	Elektrisch
Brandstof oven 2	Elektrisch
Verwarmingswijze	Multifunctie
oven 2	elektrisch

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig