

## BM93BL

### Victoria

#### SMEG ELITE

Centre de cuisson, 90 cm, esthétique victoria, noir, deux fours + grill  
Classe énergétique B A

EAN13: 8017709212438

#### Plan de cuisson gaz :

5 brûleurs dont:

Arrière gauche : 1,80 kW

Avant gauche : 2,90 kW

**Central ultra-rapide : 4,00 kW**

Arrière droit : 1,80 kW

Avant droit : 1,00 kW

Puissance nominale gaz : 11,50 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

Email « Ever Clean » de couleur grise

**Volume net 62 litres, brut 69 litres**

Dimensions nettes de la cavité :  
(H x L x P) 605 x 275 x 370 mm

#### Supports latéraux en métal

9 niveaux de cuisson

#### Ouverture latérale de la porte

Porte tempérée double vitre

Ventilation forcée de refroidissement

Consommation d'énergie en convection forcée : 1,06 kW/h

#### En bas à gauche - Four électrique chaleur tournante :



Programmateur début et fin de cuisson

Sélecteur températures 50 à 245°C

#### Chaleur tournante

#### Nettoyage Vapor Clean

Email « Ever Clean » de couleur grise

**Volume net 61 litres, brut 68 litres**

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



#### Supports latéraux en métal

4 niveaux de cuisson

#### Ouverture latérale de la porte

Eclairage 1 lampe

#### Porte intérieure plein verre démontable

Porte tempéré triple vitre

Ventilation forcée de refroidissement

Consommation d'énergie en convection forcée : 0,85 kW/h

#### En haut à gauche - Gril variable :



Puissance maximale gril 2,70 kW

Sélecteur températures 50 à 260°C

Email « Ever Clean » de couleur grise

#### Volume net 35 litres, brut 41 litres

Dimensions nettes de la cavité :

(H x L x P) 169 x 440 x 443 mm

#### Supports latéraux en métal

2 niveaux de cuisson

#### Nettoyage aisé par gril abattant

#### Porte intérieure plein verre démontable

Porte tempérée triple vitre

Ventilation forcée de refroidissement

Côtés et plinthe anthracite

Puissance nominale électrique : 7,50 kW

#### Accessoires gril et four de gauche :

2 grilles

1 lèchefrite avec grille intégrée

#### Accessoires four de droite :

4 grilles

1 support chauffe assiettes

## Fonctions

---



Four principal



Four auxiliaire

## Options

---

- **KT90BLE** - Hotte murale 90 cm, noir
- **BNTR93** - Lèchefrite avec grille intégrée

## Versions

---

- **BM93S** - Gris Métal
- **BM93P** - Crème

**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

Centre de cuisson 90 cm  
type de plan: Gaz  
5

Double cavité  
type de four: Vapor Clean  
90 cm  
noir  
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



##### **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.



## BM93BL

Victoria

Centre de cuisson 90 cm

type de plan: Gaz

5

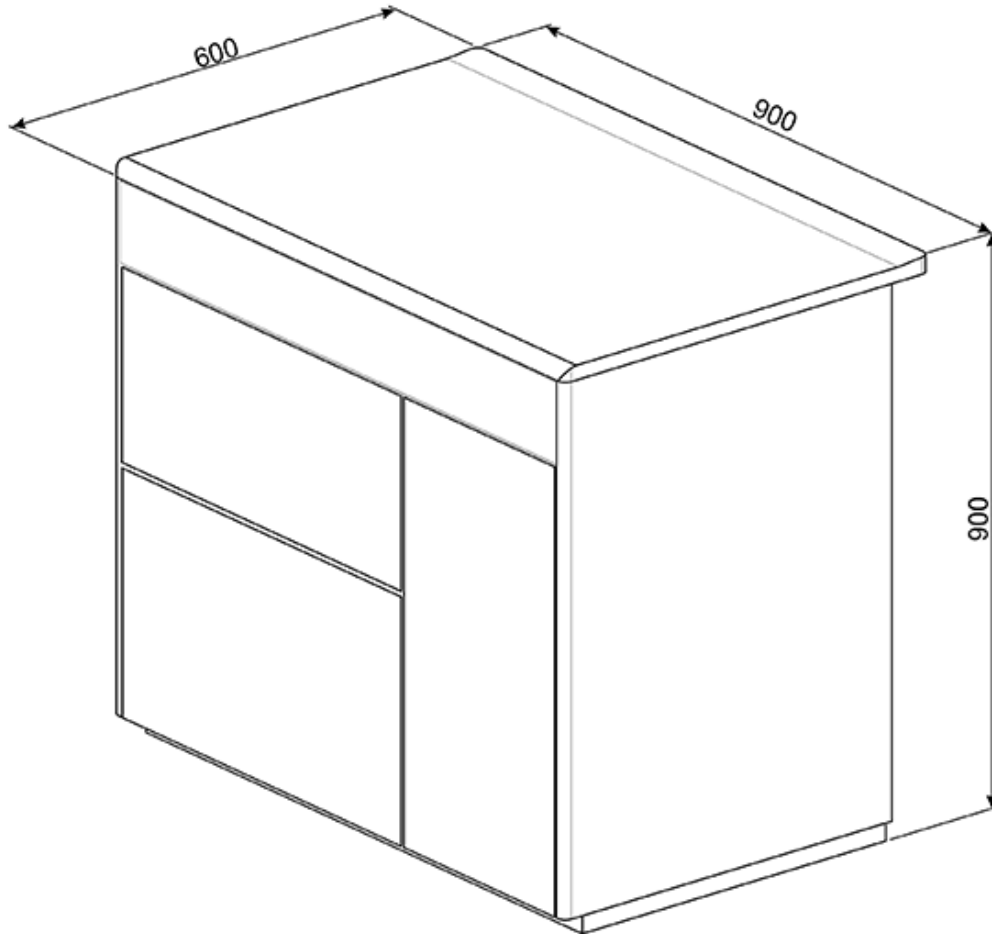
Double cavité

type de four: Vapor Clean

90 cm

noir

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