

Forno City Steel incasso da 90 h. 48

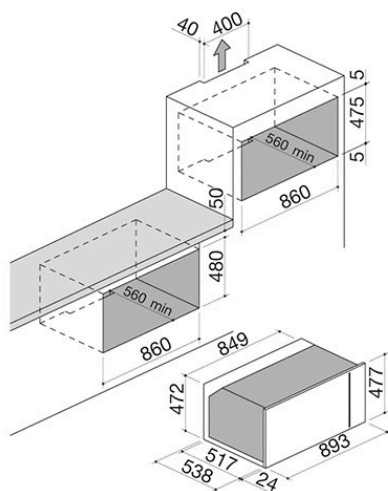
Multiprogram

1FCYP9



Descrizione

- 9 funzioni manuali
- temperatura massima: 250 °C
- capacità: 89 litri
- programmatore digitale elettronico di inizio/fine cottura e contaminuti
- caratteristiche: interno forno Easy Clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti, ventilazione tangenziale di raffreddamento, 2 luci posteriori, telai laterali
- dotazioni: girarrosto, 1 leccarda fonda in acciaio smaltato Easy Clean, 2 griglie in acciaio
- potenza massima assorbita: 3,5 kW



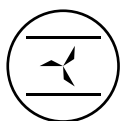
Plus

Dettaglio delle caratteristiche



Modulo larghezza 90

I forni e coordinati sono disponibili in tre dimensioni di larghezza: 60, 75 e 90 cm, per adattarsi perfettamente a ogni esigenza di spazio e design.



Funzioni a convezione

Forno elettrico multifunzione dotato di ventola che attiva un flusso d'aria che espande il calore uniformemente all'interno del forno, consentendo una cottura rapida ed omogenea.



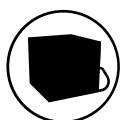
Classe energetica A

Tutti i forni Barazza da 60 e 90 appartengono alla classe A: massima efficienza per ottimizzare le prestazioni e risparmiare energia. Barazza opera infatti con una logica di ecostenibilità, ovvero nell'impiego delle risorse ambientali a favore delle generazioni future.



Interno forno Easy Clean

Tutti i forni Barazza presentano un particolare interno con finitura Easy Clean, un trattamento superficiale che facilita e velocizza le operazioni di pulizia della cavità del forno.



Porta fredda

Le porte dei forni Barazza, estraibili e smontabili, presentano un triplo o quadruplo vetro con cristalli termoriflettenti, che evita l'aumento della temperatura sulla superficie delle stesse.



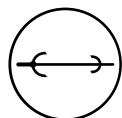
Modulo altezza 48

I forni e coordinati sono disponibili in diverse altezze per diverse esigenze di installazione e configurazione.



Capacità cavità 89

Le ampie cavità dei forni Barazza consentono di ottimizzare i tempi e di risparmiare quindi energia elettrica.

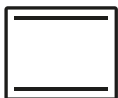


Girarrosto

Quando il girarrosto è inserito all'interno del forno e viene selezionata una delle cotture che riportano questo simbolo, il girarrosto viene messo automaticamente in rotazione.

Funzioni

Funzioni principali



Resistenza superiore + inferiore

Adatta per qualsiasi tipo di pietanza, risulta particolarmente efficace per la cottura di torte lievitate, pizze, arrostiti e sfornati.



Resistenza inferiore

Adatta per ultimare la cottura di biscotti, crostate e torte salate, oppure per riscaldare le pietanze prima di servirle.



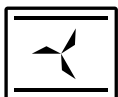
Grill tradizionale + girarrosto

Risulta particolarmente utile per cuocere le carni di spessore sottile o per tostare pane e crostini.



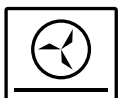
Maxi Grill + girarrosto

Utilizzando contemporaneamente la resistenza superiore e il grill permette di concentrare un forte calore sulla superficie degli alimenti, rendendoli croccanti più velocemente.



Resistenza superiore e inferiore + ventilazione

Ideale per ottenere cotture rapide e uniformi, è particolarmente adatta per la preparazione di biscotti e prodotti di pasticceria.



Resistenza circolare e inferiore + ventilazione

Permette di cuocere contemporaneamente pietanze simili fra loro disposte sui ripiani, fino a un massimo di tre livelli.



Eco

Consente di cuocere diverse tipologie di pietanze con un consumo elettrico ridotto.



Grill + ventilazione + girarrosto

Adatta per la cottura di carni di grosso spessore o pietanze particolarmente voluminose, consente di ridurre velocemente l'umidità in eccesso degli alimenti.



Resistenza circolare + ventilazione

Permette di cuocere contemporaneamente pietanze simili fra loro disposte sui ripiani, fino a un massimo di tre livelli.

Installazioni

Metodo di installazione

classe

A

Classe energetica A

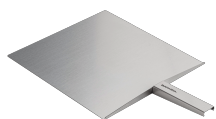


Classe A Massima efficienza con consumi ridotti. La Classe A garantisce prestazioni elevate nel pieno rispetto dell'ambiente e del risparmio energetico.

Accessori correlati



1PPI



1PPZ



1CG9



1CFFA

Prodotti correlati



1FCOPI



1FCOPN



1FCOMI