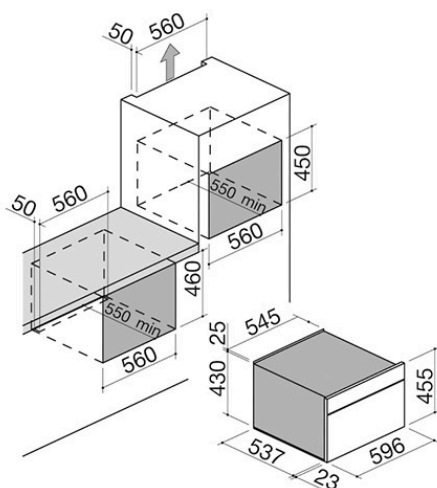


Horno Icon Exclusive de vapor combinado compacto de encastre

Touch Control + mandos giratorios

1FEVEVCN



Descripción

- 18 funciones manuales
- 30 programas de cocción automática
- modalidad Veggy
- temperatura máxima: 250 °C
- en modalidad de vapor, ajuste progresivo de 35 a 100 °C
- capacidad: 40 litros
- programador digital Touch Control
- multilingüe + mandos giratorios
- características: frontal de control, mandos giratorios y tirador en acabado Soft-Touch, interior del horno Easy Clean, puerta extraíble y desmontable con cuádruple vidrio y cristales termorreflectantes, bisagras Soft-Close, ventilación tangencial de enfriamiento, luz interna, soportes laterales, depósito de agua de 0,8 l accesible incluso durante la cocción
- equipamiento: 1 bandeja recoge grasas honda de acero esmaltado Easy Clean, 1 bandeja recoge grasas honda perforada de acero, 1 parrilla
- de acero, termómetro sonda
- dispositivos de seguridad: función para la seguridad de los niños
- máxima potencia absorbida: 3 kW

VER OTROS DISEÑOS DISPONIBLES :



1FEVSVC



1FEVGVC

Plus

Características detalladas



Pantalla Touch Control

Pantalla Touch Control de alta definición que muestra de forma precisa, sencilla e intuitiva los diversos parámetros de cocción y configuración del horno.



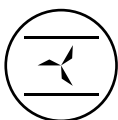
Programas de cocción automáticos

Los programas de cocción automáticos permiten obtener resultados de cocción ideales con solo seleccionar la receta deseada e introducir el alimento en el horno frío.



Bloqueo para la seguridad

El dispositivo de bloqueo de los mandos impide que los niños modifiquen por accidente los ajustes de la placa.



Funciones de convección

Horno eléctrico multifunción equipado con un ventilador que genera un flujo de aire que distribuye el calor de manera uniforme en el interior del horno, permitiendo una cocción rápida y homogénea.



Modalidad Veggy

Pensada para quien no consume carne ni pescado, permite excluir de la visualización de los programas automáticos todos aquellos a base de proteínas animales.



Elementos con acabado Soft-Touch

Elegante a la vista y agradable al tacto, el acabado Soft-Touch es protagonista en varias líneas de producto, revistiendo tanto los mandos como las manillas y el panel frontal de control.



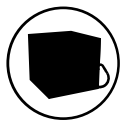
Interior de horno Easy Clean

Todos los hornos Barazza presentan un interior especial con acabado Easy Clean, un tratamiento superficial que facilita y acelera las tareas de limpieza de la cámara del horno.



Bisagras Soft-Close

Las bisagras Soft-Close son un dispositivo mecánico que interviene en la fase final de cierre de la puerta del horno, frenando y atenuando su impacto.



Puerta fría

Las puertas de los hornos Barazza, extraíbles y desmontables, presentan un triple o cuádruple vidrio con cristales termorreflectantes, que evita el aumento de la temperatura en la superficie de las puertas.



Vapor

La función de vapor, ajustable grado a grado, permite cocinar los alimentos de manera sana, preservando sus propiedades organolépticas y nutritivas.



Módulo de altura

Los hornos y artículos a juego están disponibles en varias alturas para distintas necesidades de instalación y configuración.



Capacidad de la cámara

Las amplias cámaras de los hornos Barazza permiten optimizar los tiempos y ahorrar así energía eléctrica.



Termómetro sonda

El termómetro sonda, interactuando con el software del horno, permite hacer un seguimiento constante de la temperatura interna de aquellos alimentos que necesitan alcanzar un determinado valor objetivo.



Clase energética A+

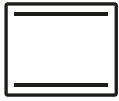
Clase energética A+

Todos los hornos Barazza de 60 y 90 cm pertenecen a la clase A+: máxima eficiencia para optimizar el rendimiento y ahorrar energía.

De hecho, Barazza actúa con una lógica de ecosostenibilidad, es decir, utilizando los recursos ambientales en beneficio de las generaciones futuras.

Funciones

Funciones principales



Resistencia superior + inferior

Adecuada para cualquier tipo de plato, resulta especialmente eficaz para la cocción de tartas leudadas, pizzas, asados y púdines.



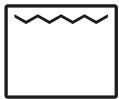
Resistencia inferior

Adecuada para terminar la cocción de galletas y tartas dulces y saladas, o para calentar los platos antes de servirlos.



Resistencia superior

Ideal para dorar la superficie de los alimentos, sobre todo lasañas y púdines de pasta o verdura.



Grill tradicional

Resulta especialmente útil para la cocción de carnes de poco grosor o para tostar pan y tostas.



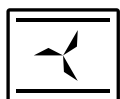
Maxi Grill

Utilizando al mismo tiempo la resistencia superior y el grill, permite concentrar un intenso calor en la superficie de los alimentos, haciendo que queden crujientes en menos tiempo.



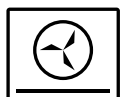
Grill + ventilación

Adecuada para la cocción de carnes muy gruesas o alimentos especialmente voluminosos, permite reducir rápidamente la humedad sobrante.



Resistencia superior e inferior + ventilación

Ideal para obtener cocciones rápidas y uniformes, está especialmente indicada para la preparación de galletas y productos de pastelería.



Resistencia circular e inferior + ventilación

Permite cocinar al mismo tiempo alimentos similares entre sí colocados en varias parrillas o bandejas, hasta un máximo de tres niveles.



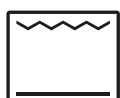
Descongelación

Permite descongelar los alimentos de forma delicada, sin que se deterioren.



Programas de cocción automática

Los hornos de 60 con pantalla táctil y Touch Control incluyen un conjunto de 16 programas automáticos, con la posibilidad de ajustar el peso y la indicación del nivel en el que colocar los alimentos.



Grill + resistencia inferior

El uso simultáneo del grill y la resistencia inferior permite cocinar o dorar los alimentos al mismo tiempo.



Vapor

La función de vapor, ajustable grado a grado, permite cocinar los alimentos de manera sana, preservando sus propiedades organolépticas y nutritivas.



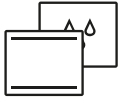
Vapor + aire caliente

La acción combinada de vapor y aire caliente es perfecta para regenerar los platos antes de servirlos.



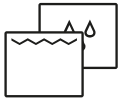
Vapor al vacío

Ideal para cocinar alimentos conservados al vacío (en bolsas especiales), sobre todo los que contienen proteínas de origen animal, que requieren una temperatura específica.



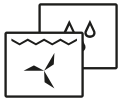
Combinado vapor + resistencia superior e inferior

El añadido del vapor a la tradicional configuración estática del horno permite obtener platos más succulentos.



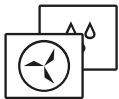
Combinado vapor + grill

La unión de grill y vapor permite obtener alimentos crujientes y dorados sin correr el riesgo de que se sequen o quemen.



Combinado vapor + grill + ventilación

Especialmente indicada para la cocción de alimentos voluminosos, mantiene la humedad necesaria durante todo el proceso.



Combinado vapor + resistencia circular + ventilación

Garantiza una cocción rápida y uniforme de alimentos similares entre sí y colocados en varios niveles, manteniendo la humedad correcta.



Cocción slow

Ideal para recetas, sobre todo a base de carne, que requieren una cocción larga y a baja temperatura.



Eco

Permite cocinar diversos tipos de platos con un consumo eléctrico reducido.



Resistencia circular + ventilación

Permite cocinar al mismo tiempo alimentos similares entre sí colocados en varias parrillas o bandejas, hasta un máximo de tres niveles.

Accesorios relacionados



1PPI



1PPZ



1CFFA

Productos relacionados



1FEVEPN



1FEVSP



1FEVGP



1FEVEMCN



1FEVSMC