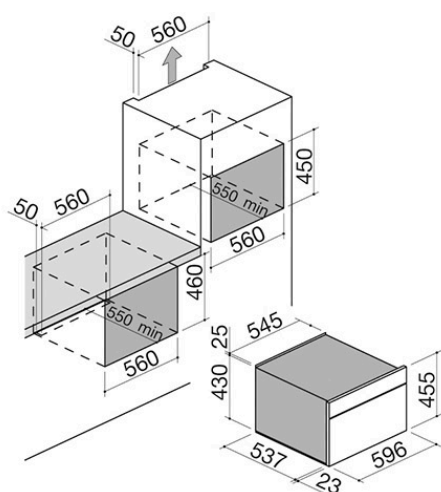




Four Icon Exclusive à encastrement à vapeur combiné compact Touch Control + manettes

1FEVEVCN

Description

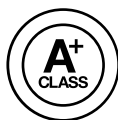


- 18 fonctions manuelles
- 30 programmes de cuisson automatique
- modalité Veggy
- température maximale : 250 °C en mode vapeur réglage progressif de 35 à 100 °C
- capacité : 40 litres programmeur numérique Touch Control multilingue + manettes
- caractéristiques : bandeau de commande, manettes et poignée avec finition Soft-Touch, intérieur du four Easy Clean, porte extractible et démontable avec quadruple vitrage et verres internes thermoréfléchissants, charnières Soft-Close, ventilation tangentielle de refroidissement, éclairage intérieur, cadres latéraux, réservoir d'eau de 0,8 l également accessible en phase de cuisson
- équipements : 1 lèchefrite creuse en acier émaillé Easy Clean, 1 lèchefrite fond perforé en acier, 1 grille en acier, thermo-sonde
- dispositifs de sécurité : fonction de sécurité enfants
- puissance maximale absorbée : 3 kW



Plus

Caractéristiques détaillées



Classe énergétique A+

Classe énergétique A+

Tous les fours Barazza de 60 et 90 cm appartiennent à la classe A+ : efficacité maximale pour optimiser les performances et économiser de l'énergie. Barazza opère en effet avec une logique d'éco-durabilité, à savoir l'utilisation des ressources environnementales au profit des générations futures.



Écran Touch Control

Écran Touch Control à haute définition permettant une visualisation précise, simple et intuitive des différents paramètres de cuisson et de configuration du four.



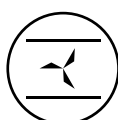
Programmes de cuisson automatiques

Les programmes de cuisson automatiques permettent d'obtenir des résultats de cuisson parfaits tout simplement en sélectionnant la recette souhaitée et en insérant l'aliment dans le four froid.



Verrouillage des fonctions de sécurité

Le dispositif de verrouillage des commandes évite de modifier accidentellement les configurations de la table de cuisson de la part des enfants.



Fonctions à convection

Four électrique multifonctions équipé de ventilateur qui active un flux d'air et répand la chaleur uniformément à l'intérieur du four, en permettant une cuisson rapide et homogène.



Modalité Veggy

Conçu pour ceux qui ne consomment ni viande ni poisson, il permet d'exclure de la visualisation des programmes de cuisson automatiques tous ceux à base de protéines animales.



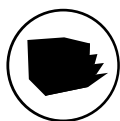
Éléments finition Soft-Touch

Élégante à la vue et agréable au toucher, la finition Soft Touch est la protagoniste dans différentes lignes de produit, en revêtant aussi bien les manettes que les poignées et le devant des commandes.



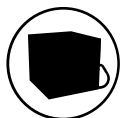
Intérieur du four Easy Clean

Tous les fours Barazza présentent un intérieur particulier avec finition Easy Clean, un traitement superficiel qui facilite et accélère les opérations de nettoyage de la cavité du four.



Charnières Soft-Close

Les charnières Soft-Close sont un dispositif mécanique qui intervient pendant la phase finale de fermeture de la porte du four, en ralentissant et en atténuant l'impact.



Porte froide

Les portes des fours Barazza, extractibles et démontables, présente un triple ou un quadruple vitrage avec des verres thermoréfléchissants, évitant l'augmentation de la température sur la surface de ceux-ci.





Module hauteur 45

Les fours et les éléments assortis sont disponibles en différentes hauteurs pour différents besoins d'installation et de configuration.



Capacité de la cavité 40

Les amples cavités des fours Barazza permettent d'optimiser les temps et donc d'économiser en énergie électrique.

SISTEMA **FEEL**
Good



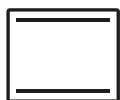
Thermo-sonde

La thermo-sonde, en interagissant avec le logiciel du four, permet de contrôler la température interne des plats nécessitant d'atteindre une valeur avec un objectif spécifique.



Fonctions

Fonctions principales



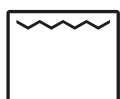
Résistance supérieure + inférieure

Adaptée à tout type de plat, elle s'avère particulièrement efficace pour la cuisson de gâteaux, pizzas, rôtis et gratins.



Résistance inférieure

Adaptée pour terminer la cuisson de biscuits, tartes et quiches ; ou bien pour réchauffer les plats avant de les servir.



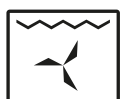
Grill traditionnel

Elle s'avère particulièrement utile pour les viandes d'épaisseur fine ou pour griller du pain et des toasts.



Maxi Grill

En utilisant simultanément la résistance supérieure et le grill, elle permet de concentrer une forte chaleur sur la surface des aliments, en les rendant croquants plus rapidement.



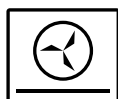
Grill + ventilation

Adaptée pour la cuisson de viandes de forte épaisseur ou d'aliments particulièrement volumineux, elle permet de réduire rapidement l'humidité en excès des aliments.



Résistance supérieure et inférieure + ventilation

Parfaite pour obtenir des cuissons rapides et uniformes, elle est particulièrement adaptée pour la préparation de biscuits et de produits de pâtisserie.



Résistance circulaire et inférieure + ventilation

Elle permet de cuire simultanément des plats semblables disposés sur les tablettes, jusqu'à un maximum de trois niveaux.



Décongélation

Elle permet de décongeler les plats de manière délicate, sans les dégrader.



Programmes de cuisson automatique

Les fours de 60 Touch Screen et Touch Control présentent un ensemble de 16 programmes automatiques, avec possibilité de configurer le poids et une indication du niveau où placer les aliments.



Grill + résistance inférieure

L'utilisation simultanée de grill et résistance inférieure permet de cuire et dorer les aliments en même temps.



Vapeur

La fonction vapeur, réglable de degré en degré, permet de cuire les aliments de manière saine, tout en préservant les caractéristiques organoleptiques et les propriétés nutritives.



Vapeur + air chaud

L'action combinée de vapeur et air chaud est parfaite pour régénérer les plats avant de les servir.



Vapeur sous vide

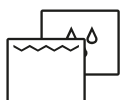


Parfaite pour cuire des aliments conservés sous vide (dans des sachets prévus à cet effet), tout particulièrement les protéines d'origines animales qui nécessitent d'une température spécifique.



Combiné vapeur + résistance supérieure et inférieure

L'ajout de vapeur à la traditionnelle configuration statique du four permet d'obtenir des plats plus succulents.



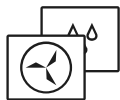
Combiné vapeur + grill

L'union de grill et de vapeur permet d'obtenir des aliments croquants et dorés sans risquer de les sécher ou les brûler.



Combiné vapeur + grill + ventilation

Particulièrement adaptée à la cuisson d'aliments volumineux, elle permet de maintenir l'humidité nécessaire pour toute la durée du processus.



Combi vapeur + résistance circulaire + ventilateur

Elle garantit une cuisson rapide et uniforme de plats semblables entre eux et disposés sur plusieurs niveaux, en conservant la juste humidité.



Cuisson slow

Parfaite pour les préparations, tout particulièrement celles à base de viande, qui nécessitent d'une cuisson lente et à basse température.



Eco

Il permet de cuire différents types de plats avec une consommation électrique réduite.



Résistance circulaire + ventilation

Elle permet de cuire simultanément des plats semblables disposés sur les tablettes, jusqu'à un maximum de trois niveaux.



Installations

Méthode d'installation

energy rating A⁺

Classe énergétique A+



Classe énergétique A+ Efficacité maximale avec une consommation réduite. La classe A+ garantit des performances élevées tout en respectant pleinement l'environnement et les économies d'énergie.



Accessoires associés



1PPI



1PPZ



1CFFA

Produits similaires



1FEVEPN



1FEVSP



1FEVGP



1FEVEMCN



1FEVSMC