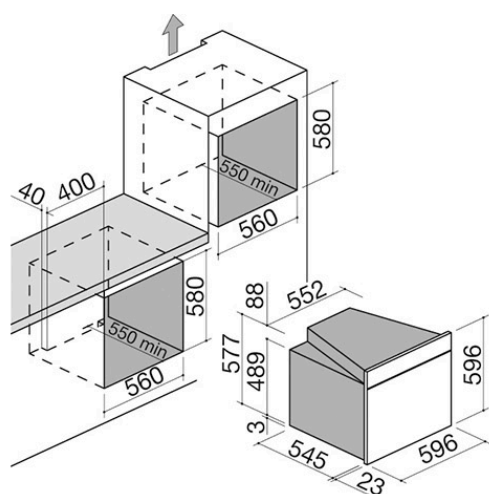




Four Icon Glass à encastrement de 60 Touch Control + manettes

1FEVGP



Description

- système d'assainissement Zefiro
- 13 fonctions manuelles
- 16 programmes de cuisson automatique
- + Cleaning
- 30 programmes de cuisson personnalisables
- modalité Veggy
- température maximale : 250 °C
- capacité : 66 litres
- programmateur 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 triple vitrage et verres internes thermoréfléchissants, charnières Soft-Close, ventilation tangentielle de refroidissement, grill rabattable, 2 lumières latérales, cadres latéraux
- équipements : 1 lèchefrite creuse en acier émaillé Easy Clean, 1 lèchefrite en acier émaillé Easy Clean, 1 grille en acier, 2 paires de glissières extractibles
- dispositifs de sécurité : désenclenchement de sécurité, fonction de sécurité enfants
- puissance maximale absorbée : 2,7 kW

VOIR LES AUTRES DESIGNS DISPONIBLES :



1FEVEPN



1FEVSP



Plus

Caractéristiques détaillées



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.



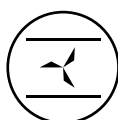
Programmes de cuisson automatiques

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.



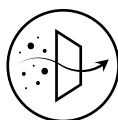
Verrouillage des fonctions de sécurité

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.



Zefiro

Le premier système au monde en mesure de transformer le four à encastrement en un véritable assainisseur d'air, capable d'améliorer la qualité de vie dans les cuisines.



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.



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.



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.



Capacité de la cavité 66

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



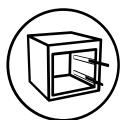
Intérieur du four Easy Clean

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.



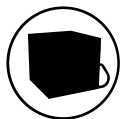
Charnières Soft-Close

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.



Glissières extractibles

Les paires de glissières extractibles facilitent l'insertion et l'extraction des plats, en rendant chaque opération plus fluide et plus sûre.



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.



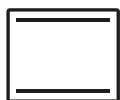
Vapeur

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.



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.



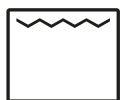
Résistance inférieure

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



Résistance supérieure

Parfaite pour la dorure superficielle des aliments, en particulier lasagnes et gratins de pâtes ou de légumes).



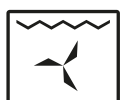
Grill traditionnel

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



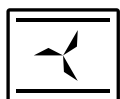
Maxi Grill

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.



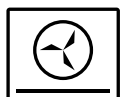
Grill + ventilation

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.



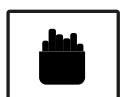
Décongélation

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



Maintien de la chaleur

Tout en maintenant une température constante de 80, 100, 120 °C, elle permet aux aliments de rester chauds en attendant d'être servis.



Friture à air

Elle permet d'obtenir des plats croustillants et dorés, en réduisant l'utilisation d'huile pour un résultat léger et savoureux.



Programmes de cuisson personnalisables

Les fours de 60 Touch Screen et Touch Control peuvent enregistrer jusqu'à un maximum de 30 recettes personnalisées, même multiphases, du menu qui apparaît à la fin d'un cycle de cuisson manuelle.



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

classe

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



1FEVEMCN



1FEVSMC



1FEVGMC