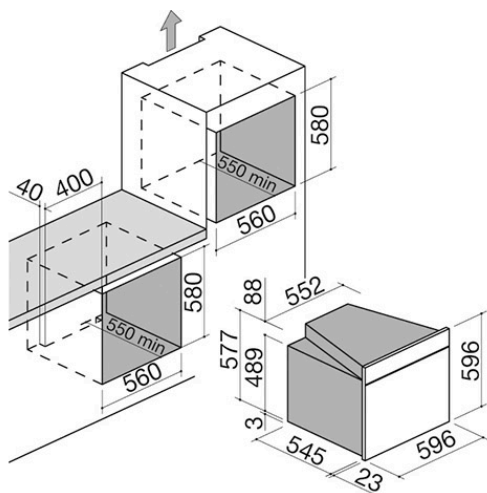


Horno Icon Steel de encastre de 60

Touch Control + mandos giratorios

1FEVSP



Descripción

- sistema purificador Zefiro
- 13 funciones manuales
- 16 programas de cocción automática + Cleaning
- 30 programas de cocción personalizables
- modalidad Veggy
- temperatura máxima: 250 °C
- capacidad: 66 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 triple vidrio y cristales
- termorreflectantes, bisagras Soft-Close,
- ventilación tangencial de enfriamiento, grill
- basculante, 2 luces laterales, soportes laterales
- equipamiento: 1 bandeja recoge grasas
- honda de acero esmaltado Easy Clean, 1 bandeja recoge grasas de acero esmaltado Easy Clean, 1 parrilla de acero, 2 pares de guías extraíbles
- dispositivos de seguridad: desactivación de seguridad, función para la seguridad de los niños
- máxima potencia absorbida: 2,7 kW

VER OTROS DISEÑOS DISPONIBLES :



1FEVEPN



1FEVGP

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.



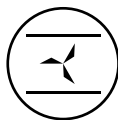
Bloqueo para la seguridad

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



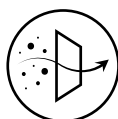
Acero inoxidable AISI 304

El AISI 304, utilizado para la fabricación de los productos Barazza, es un acero inoxidable de alta calidad que garantiza resistencia a los esfuerzos, durabilidad y facilidad de limpieza.



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.



Zefiro

El primer sistema del mundo que convierte el horno de encastre en un auténtico purificador de aire, capaz de mejorar la calidad de vida en los espacios de la cocina.



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.



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.



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.



Capacidad de la cámara

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



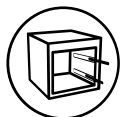
Interior de horno Easy Clean

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.



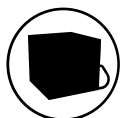
Bisagras Soft-Close

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.



Guías extraíbles

Los pares de guías extraíbles, fabricadas en acero inoxidable, permiten mover con mayor facilidad las parrillas y las bandejas recoge grasas, agilizando el trabajo al introducirlas y extraerlas del horno.



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.

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.



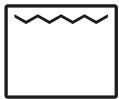
Resistencia inferior

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.



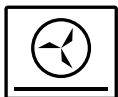
Grill + ventilación

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.



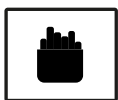
Descongelación

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



Mantenimiento del calor

Aplicando una temperatura constante de 80, 100 o 120 °C, mantiene los alimentos calientes mientras se espera para servirlos.



Fritura al aire

Permite preparar platos crujientes y dorados, reduciendo el uso de aceite para obtener resultados ligeros y sabrosos.



Programas de cocción personalizables

Los hornos de 60 con pantalla táctil y Touch Control pueden memorizar hasta 30 recetas personalizadas, incluso multifase, desde el menú que aparece al terminar un ciclo de cocción manual.



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.

Instalaciones

Método de instalación

clase

A

Clase A



Clase A Máxima eficiencia con un consumo reducido. La Clase A garantiza un rendimiento elevado con pleno respeto al medio ambiente y al ahorro energético.

Accesorios relacionados



1PPI



1PPZ



1CFFA

Productos relacionados



1FEVEPN



1FEVGP



1FEVEMCN



1FEVSMC



1FEVGMC