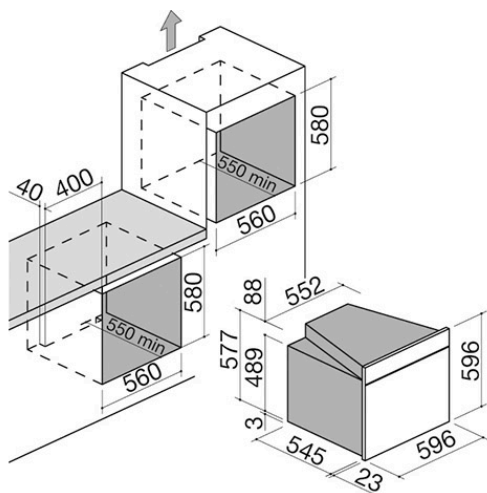


Forno Icon Steel incasso da 60

Touch Control + manopole

1FEVSP



Descrizione

- sistema sanificazione Zefiro
- 13 funzioni manuali
- 16 programmi di cottura automatica
- + Cleaning
- 30 programmi di cottura personalizzabili
- modalità Veggy
- temperatura massima: 250 °C
- capacità: 66 litri
- programmatore digitale Touch Control
- multilingue + manopole
- caratteristiche: frontale comandi, manopole e maniglia in finitura
- Soft-Touch, interno forno Easy Clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti, cerniere Soft-Close, ventilazione tangenziale di raffreddamento, grill basculante, 2 luci laterali, telai laterali
- dotazioni: 1 leccarda fonda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 leccarda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 griglia in acciaio, 2 coppie di guide estraibili
- dispositivi di sicurezza: disinserimento di sicurezza, funzione sicurezza bambini
- potenza massima assorbita: 2,7 kW

VEDI GLI ALTRI MODELLI DISPONIBILI:



1FEVGP



1FEVEPN

Plus

Dettaglio delle caratteristiche



Schermo Touch Control

Schermo Touch Control ad alta definizione che permette una visualizzazione precisa, semplice e intuitiva dei vari parametri di cottura e impostazione del forno.



Programmi di cottura automatici

I programmi di cottura automatici permettono di ottenere risultati di cottura ideali semplicemente selezionando la ricetta desiderata e inserendo l'alimento nel forno freddo.



Blocco funzioni di sicurezza

Il dispositivo di bloccaggio dei comandi evita di modificare accidentalmente le impostazioni del piano da parte dei bambini.



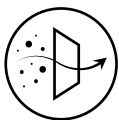
Acciaio inox AISI 304

L'AISI 304, utilizzato per la realizzazione dei prodotti Barazza, è un acciaio inossidabile di alta qualità che garantisce resistenza alle sollecitazioni, durabilità nel tempo e facilità di pulizia.



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.



Zefiro

Il primo sistema al mondo in grado di trasformare il forno da incasso in un vero e proprio sanificatore dell'aria, capace di migliorare la qualità della vita all'interno degli ambienti della cucina.



Modalità Veggy

Pensata per chi non consuma carne e pesce, consente di escludere dalla visualizzazione dei programmi di cottura automatici tutti quelli a base di proteine animali.



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.



Elementi in finitura soft-Touch

Elegante all'occhio e piacevole al tatto, la finitura Soft-Touch è protagonista in diverse linee di prodotto, rivestendo sia manopole che maniglie che frontale comandi.



Capacità cavità 66

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



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.



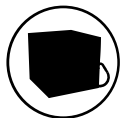
Cerniere Soft-Close

Le cerniere Soft-Close sono un dispositivo meccanico che interviene nella fase finale di chiusura della porta del forno, rallentandone e attutendone l'impatto.



Guide estraibili

Le coppie di guide estraibili facilitano l'inserimento e l'estrazione delle teglie, rendendo ogni operazione più fluida e sicura.

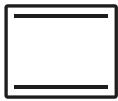


Porta fredda

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.

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.



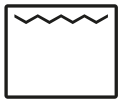
Resistenza inferiore

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



Resistenza superiore

Ideale per la doratura superficiale delle pietanze, in particolare lasagne e sfornati di pasta o verdure.



Grill tradizionale

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



Maxi Grill

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



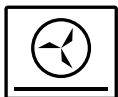
Grill + ventilazione

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



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.



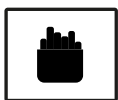
Scongelamento

Permette di scongelare le pietanze in modo delicato, senza portarle a degradazione.



Mantenimento calore

Mantenendo una temperatura costante di 80, 100, 120 °C, permette ai cibi di rimanere caldi in attesa di poter essere serviti.



Frittura ad aria

Consente di ottenere pietanze croccanti e dorate, riducendo l'uso di olio per un risultato leggero e gustoso.



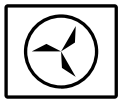
Programmi di cottura personalizzabili

I forni da 60 Touch Screen e Touch Control possono registrare fino a un massimo di 30 ricette personalizzate, anche multifase, dal menù che compare al termine di un ciclo di cottura manuale.



Eco

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



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

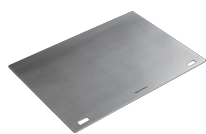
A

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



1CFFA

Prodotti correlati



1FEVGP



1FEVGMC



1FEVGVC



1FEVSMC



1FEVSVC