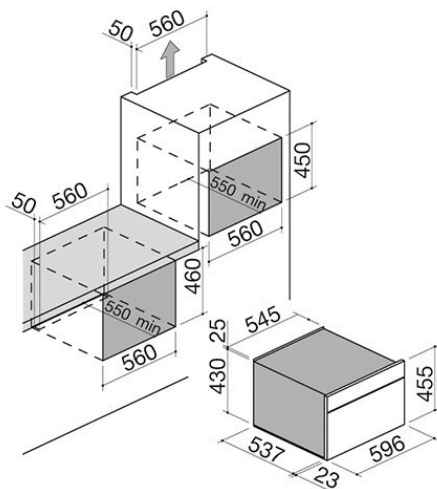


Kombidämpfer Icon Glass Einbau kompakt

Touch Control + Drehknöpfe

1FEVSVC



Beschreibung

- 18 manuelle Funktionen
- 30 automatische Garprogramme
- Veggy-Modus
- Max. Temperatur: 250 °C
- Im Dampfmodus Stufenregulierung von
- 35 bis 100 °C
- Volumen: 40 Liter
- Mehrsprachige digitale Touch Control-
- Steuerung
- + Drehknöpfe
- Merkmale: Bedienleiste, Griffe und
- Drehknöpfe mit
- Soft-Touch-Beschichtung, Easy Clean-
- Innenraum,
- abnehmbare und demontierbare
- Tür mit Vierfachverglasung aus
- Wärmeschutzglas,
- Soft-Close-Scharniere, Querstrom-
- Belüftung, Innenbeleuchtung,
- Seitenrahmen, 0,8-Liter-Wassertank,
- der auch bei laufendem Garvorgang
- zugänglich ist
- Ausstattung: 1 tiefe Fettpfanne emailliert
- Easy Clean, 1 tiefe gelochte Fettpfanne
- aus Stahl, 1 Gitterrost, Temperaturfühler
- Sicherheitsvorrichtungen:
- Kindersicherung
- Max. Leistungsaufnahme: 3 kW

Plus

Detaillierte Merkmale



Touch Control-Bildschirm

Der Touch Control-Bildschirm mit High Definition ermöglicht eine präzise, einfache und intuitive Anzeige der verschiedenen Garparameter und Einstellungen des Backofens.



Automatische Garprogramme

Die automatischen Garprogramme ermöglichen ideale Garergebnisse durch einfaches Auswählen des gewünschten Rezepts und Einstellen des Gerichts in den kalten Ofen.



Automatische Sicherheitsausschaltung

Nach Ablauf einer bestimmten maximalen Betriebsdauer bei einer bestimmten Leistung schaltet sich das Kochfeld automatisch aus, um die Schäden des eventuellen Vergessens durch den Benutzer zu begrenzen.



Konvektionsfunktionen

Multifunktionaler Elektrobackofen mit Lüfter, der einen Luftstrom erzeugt, der die Wärme gleichmäßig im Inneren des Ofens verteilt und so ein schnelles und gleichmäßiges Garen ermöglicht.



Veggy-Modus

Konzipiert für Personen, die kein Fleisch und Fisch essen, ermöglicht den Ausschluss der Anzeige von automatischen Garprogrammen, die auf tierischen Eiweißen beruhen.



Elemente mit Soft-Touch-Beschichtung

Die Soft-Touch-Beschichtung sieht elegant aus, hat eine angenehme Haptik und wird in verschiedenen Produktlinien für Drehknöpfe, Griffe und Bedienfelder verwendet.



Ofeninnenraum Easy Clean

Alle Backöfen von Barazza verfügen über einen speziellen Innenraum mit Easy Clean-Finish, eine Oberflächenbehandlung, die die Reinigung des Garraums des Backofens erleichtert und beschleunigt.



Soft-close-Scharniere

Bei den Soft-close-Scharnieren handelt es sich um einen Mechanismus, der in der finalen Phase des Schließens der Backofen-Tür agiert, die Tür abbremst und den Aufprall abfedert.



Wärmeisolierte Tür

Backofen-Türen von Barazza sind herausnehmbar und zerlegbar und verfügen über Dreifach- oder Vierfachverglasung mit Wärmeschutzglas, die verhindern, dass sich die Oberflächen der Türen aufheizen.



Dampf

Die stufenweise regulierbare Dampffunktion sorgt dafür, dass Lebensmittel gesund gegart werden und die organoleptischen Eigenschaften und Nährwerte erhalten bleiben können.



Modul Höhe 45

Die Backöfen und die entsprechenden Ausführungen sind in verschiedenen Höhen für unterschiedliche Installations- und Konfigurationsbedürfnisse erhältlich.



Volumen Garraum 40

Der großzügige Garraum von Backöfen von Barazza ermöglicht eine Optimierung der Garzeiten und ist somit stromsparend.



Temperaturfühler

Der Temperaturfühler, der mit der Software des Backofens interagiert, ermöglicht eine Überwachung der Innentemperatur bei Gerichten, die einen bestimmten objektiven Wert erreichen müssen.



Energieeffizienzklasse A+

Energieeffizienzklasse A+

Alle 60- und 90-cm-Backöfen von Barazza gehören der Klasse A+ an: maximale Effizienz zur Leistungsoptimierung und Energieeinsparung. Barazza handelt nämlich nach dem Prinzip der ökologischen Nachhaltigkeit, also einem verantwortungsvollen Umgang mit natürlichen Ressourcen zugunsten künftiger Generationen.

Funktionen

Hauptfunktionen



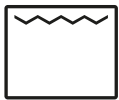
Ober- und Unterhitze

Geeignet für jede Speise, besonders effizient für Hefeteigkuchen, Pizza, Braten und Auflauf.



Unterhitze

Geeignet zum Fertigbacken von Plätzchen, Obstkuchen und herzhaften Torten oder zum Erwärmen von Speisen vor dem Servieren.



Grill traditionell

Besonders nützlich zum Garen von dünnem Fleisch oder zum Toasten von Brot und Crostini.



Grill + Umluft

Geeignet für das Garen von dickem Fleisch oder besonders voluminösen Speisen, ermöglicht sie eine schnelle Reduzierung überschüssiger Feuchtigkeit in den Lebensmitteln.



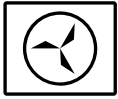
Ring- und Unterhitze + Umluft

Ideal, um den Ofen in wenigen Minuten aufzuheizen – eine Schnellgarfunktion, die sich für das Backen von Brot und Pizza eignet.



Auftauen

Ermöglicht ein schonendes Auftauen von Speisen, ohne sie zu beeinträchtigen.



Warmhalten

Bei einer konstanten Temperatur von 80, 100 oder 120 °C hält sie die Speisen warm, bis sie serviert werden.



Eco

Ermöglicht das Garen verschiedener Arten von Speisen mit reduziertem Stromverbrauch.



Automatische Kochprogramme

Die 60er-Backöfen mit Touch Screen und Touch Control verfügen über ein Set von 16 automatischen Programmen, mit der Möglichkeit, das Gewicht einzustellen und eine Empfehlung zur Einschubhöhe der Speisen zu erhalten.



Grill + Unterhitze

Die gleichzeitige Verwendung von Grill und Unterhitze ermöglicht das gleichzeitige Garen und Bräunen der Speisen.



Dampf + Heißluft

Die kombinierte Wirkung von Dampf und heißer Luft ist ideal, um Speisen vor dem Servieren aufzuwärmen bzw. zu regenerieren.



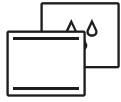
Sous-vide-Dampf

Ideal zum Garen von vakuumierten Lebensmitteln (in speziellen Beuteln), insbesondere von tierischen Eiweißen, die eine präzise Temperatur benötigen.



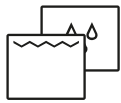
Dampf + Grill

Die Kombination aus Grill und Dampf sorgt für knusprige, goldbraune Speisen, ohne dass sie austrocknen oder anbrennen.



Dampf + Grill + Umluft

Besonders geeignet für das Garen voluminöser Speisen, ermöglicht diese Funktion den Erhalt der notwendigen Feuchtigkeit während des gesamten Garvorgangs.



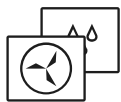
Dampf + Ringheizung + Umluft

Gewährleistet ein schnelles und gleichmäßiges Garen von ähnlichen Speisen auf mehreren Ebenen, wobei die optimale Feuchtigkeit erhalten bleibt.



Slow Cooking

Ideal für Zubereitungen – insbesondere auf Fleischbasis –, die ein langes Garen bei niedriger Temperatur erfordern.



Kaffeestärkeneinstellung

Es stehen fünf Kaffeestärken zur Auswahl: extra-mild, mild, normal, stark und extra-stark.



Gemahlener Kaffee

Alternativ zu Kaffeebohnen kann auch bereits gemahlener Kaffee verwendet werden.



Ringheizung + Umluft

Ermöglicht das gleichzeitige Garen von ähnlichen Speisen, die auf den Ebenen verteilt sind – bis zu maximal drei Ebenen.

Installationen

Installationsmethode

energy rating A⁺

Klasse A+



Klasse A+ Höchste Effizienz bei geringem Verbrauch. Die Klasse A+ garantiert hohe Leistungen bei voller Umweltverträglichkeit und Energieeinsparung.

Verwandtes Zubehör



1PPI



1PPZ



1CFFA

Verwandte Produkte



1FEVEPN



1FEVSP



1FEVGP



1FEVEMCN



1FEVSMC