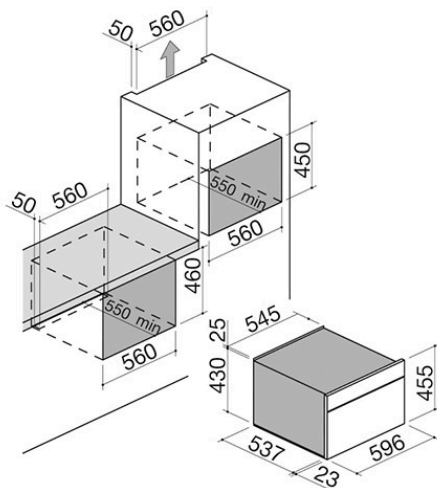


Forno Icon Steel incasso vapore combinato compatto

Touch Control + manopole

1FEVSVC



Descrizione

- 18 funzioni manuali
- 30 programmi di cottura automatica
- modalità Veggy
- temperatura massima: 250 °C
- in modalità vapore regolazione progressiva da 35 a 100 °C
- capacità: 40 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 quadruplo vetro e cristalli termoriflettenti, cerniere Soft-Close, ventilazione tangenziale di raffreddamento, luce interna, telai laterali, serbatoio acqua da 0,8 l accessibile anche in fase di cottura
- dotazioni: 1 leccarda fonda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 leccarda fonda forata in acciaio, 1 griglia in acciaio, termosonda
- dispositivi di sicurezza: funzione sicurezza bambini
- potenza massima assorbita: 3 kW

VEDI GLI ALTRI MODELLI DISPONIBILI:



1FEVGVC



1FEVEVCN

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.



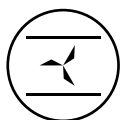
Programmi di cottura automatici

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.



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.



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.



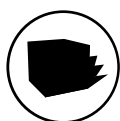
Elementi in finitura soft-Touch

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.



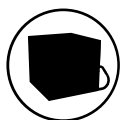
Interno forno Easy Clean

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.



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.



Vapore

La funzione vapore, regolabile di grado in grado, permette di cuocere gli alimenti in modo sano, preservandone le caratteristiche organolettiche e le proprietà nutritive.



Modulo altezza 45

I forni e coordinati sono disponibili in diverse altezze per diverse esigenze di installazione e configurazione.



Capacità cavità 40

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

SISTEMA **FEEL**
Good



Termosonda

La termosonda, interagendo col software del forno, consente di tenere monitorata la temperatura interna di quelle pietanze che necessitano di raggiungere un valore obiettivo specifico.



Classe energetica A+

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.

Funzioni

Funzioni principali



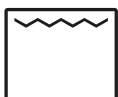
Resistenza superiore + inferiore

Adatta per qualsiasi tipo di pietanza, risulta particolarmente efficace per la cottura di torte lievitate, pizze, arrosti e sfornati.



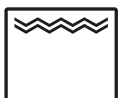
Resistenza inferiore

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



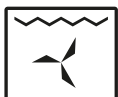
Grill tradizionale

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



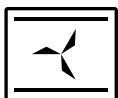
Maxi Grill

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.



Programmi di cottura automatica

I forni da 60 Touch Screen e Touch Control presentano un set di 16 programmi automatici, con possibilità di impostare il peso e un'indicazione del livello a cui collocare gli alimenti.



Grill + resistenza inferiore

L'utilizzo simultaneo di grill e resistenza inferiore permette di cuocere e dorare gli alimenti allo stesso tempo.



Vapore

La funzione vapore, regolabile di grado in grado, permette di cuocere gli alimenti in modo sano, preservandone le caratteristiche organolettiche e le proprietà nutritive.



Vapore + aria calda

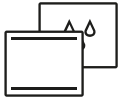
L'azione combinata di vapore e aria calda è l'ideale per rigenerare le pietanze prima di servirle.



Vapore sottovuoto

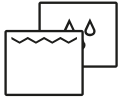
Ideale per cuocere alimenti conservati sottovuoto (in appositi sacchetti), in particolar modo quelle

proteine di origine animale che necessitano di una temperatura specifica.



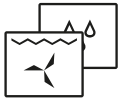
Combi vapore + resistenza superiore e inferiore

L'aggiunta di vapore alla tradizionale impostazione statica del forno consente di ottenere pietanze più succulente.



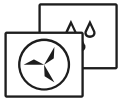
Combi vapore + grill

L'unione di grill e vapore consente di ottenere cibi croccanti e dorati senza correre il rischio di seccarli o bruciarli.



Combi vapore + grill + ventilazione

Particolarmente adatta alla cottura di pietanze voluminose, consente di mantenere l'umidità necessaria per l'intera durata del processo.



Combi vapore + resistenza circolare + ventilazione

Garantisce una cottura rapida e uniforme a pietanze simili fra loro e disposte su più livelli, conservando la giusta umidità.



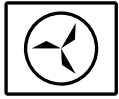
Cottura Slow

Ideale per le preparazioni, in particolar modo quelle a base di carne, che necessitano di una cottura lunga e a bassa temperatura.



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

energy rating A⁺

Classe energetica A+

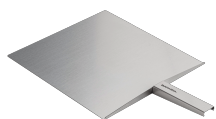


Classe A+ Massima efficienza con consumi ridotti. La Classe A+ garantisce prestazioni elevate nel pieno rispetto dell'ambiente e del risparmio energetico.

Accessori correlati



1PPI



1PPZ



1CFFA

Prodotti correlati



1FEVGP



1FEVGMC



1FEVGVC



1FEVSP



1FEVSMC