



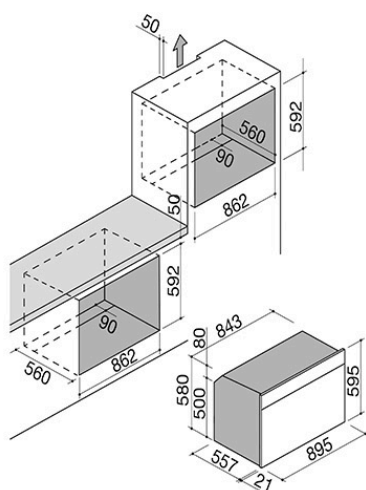
Four Icon XL Glass à encastrement de 90 Multiprogramme

1FICN9E



Description

- 90x60 cm
- 8 fonctions manuelles
- température maximale : 250 °C
- capacité : 120 litres
- programmeur numérique électronique de début/fin de cuisson et minuteur
- caractéristiques : bandeau de commande, manettes et poignée avec finition Soft-Touch, porte extractible et démontable avec triple vitrage et verres internes thermoréfléchissants, intérieur du four Easy Clean, verre dark grey, charnières Soft-Close, ventilation tangentielle de refroidissement, triple ventilateur à convection, 2 lumières postérieures, cadres latéraux
- équipements : 1 lèchefrite en acier émaillé Easy Clean, 1 grille en acier, tournebroche
- dispositifs de sécurité : désenclenchement de sécurité
- puissance maximale absorbée : 3,15 kW





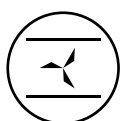
Plus

Caractéristiques détaillées



Module largeur 90

Les fours et les éléments assortis sont disponibles en trois dimensions de largeur : 60, 75 et 90 cm, pour s'adapter parfaitement à chaque exigence d'espace et de design.



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.



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.



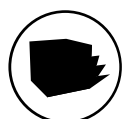
Éléments finition Soft-Touch

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.



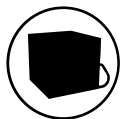
Intérieur du four Easy Clean

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.



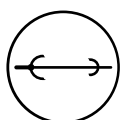
Charnières Soft-Close

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.



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.



Tournebroche

Lorsque le tournebroche est inséré à l'intérieur du four et une des cuissons reportant ce symbole est sélectionnée, le tournebroche se met automatiquement à tourner.



Module hauteur 60

Les fours et les éléments assortis sont disponibles en différentes hauteurs pour différents besoins d'installation et de configuration.



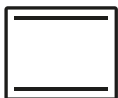
Capacité de la cavité 120

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



Fonctions

Fonctions principales



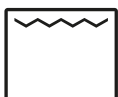
Résistance supérieure + inférieure

Adaptée à tout type de plat, elle s'avère particulièrement efficace pour la cuisson de gâteaux, pizzas, rôtis et gratins.



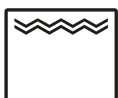
Résistance inférieure

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



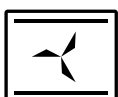
Grill traditionnel

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.



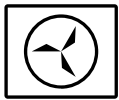
Résistance supérieure et inférieure + ventilation

Parfaite pour obtenir des cuissons rapides et uniformes, elle est particulièrement adaptée pour la préparation de biscuits et de produits de pâtisserie.



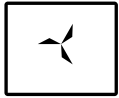
Grill + ventilation (+ tournebroche)

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 circulaire + ventilation

Elle permet de cuire simultanément des plats semblables disposés sur les tablettes, jusqu'à un maximum de trois niveaux.



Décongélation rapide

En configurant à 0° C le thermostat et en sélectionnant une fonction ventilée, le four est en mesure d'accélérer la décongélation des aliments.



Installations

Méthode d'installation

classe

A

Classe énergétique A



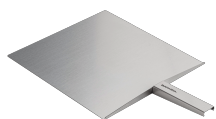
Classe énergétique A Efficacité maximale avec une consommation réduite. La classe A garantit des performances élevées tout en respectant pleinement l'environnement et les économies d'énergie.



Accessoires associés



1PPI



1PPZ



1CFFA

Produits similaires



1FICNE9EN



1FICN9EI