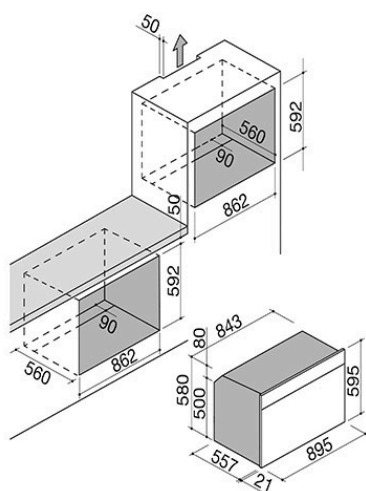


Backofen Icon XL Exclusive Einbau 90

Multiprogram

1FICNE9EN

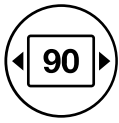


Beschreibung

- Glass
- 90x60 cm
- 8 manuelle Funktionen
- Max. Temperatur: 250 °C
- Volumen: 120 Liter
- digitale elektronische Steuerung
- Anfang/Ende Garvorgang und
- Minutenzähler
- Merkmale: Bedienleiste,
- Griffe und Drehknöpfe mit
- Soft-Touch-Beschichtung,
- abnehmbare und demontierbare
- Tür mit Dreifachverglasung
- aus Wärmeschutzglas, Easy
- Clean-Innenraum, Dark Grey-
- Glas, Soft-Close-Scharniere,
- Querstrom-Belüftung, Dreifach-
- Konvektionsgebläse, 2 Leuchten
- hinten, Seitenrahmen
- Ausstattung: 1 Fettpfanne aus
- emailliertem Stahl Easy Clean, 1
- Gitterrost aus Stahl, elektrischer
- Drehspieß
- Sicherheitsvorrichtungen:
- Sicherheitsabschaltung
- Max. Leistungsaufnahme: 3,15 kW

Plus

Detaillierte Merkmale



Modul Breite 90

Die Backöfen und die entsprechende Ausrüstung sind in drei verschiedenen Breiten erhältlich: 60, 75 und 90 cm, um sich perfekt an die Platz- und Designanforderungen anzupassen.



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.



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.



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.



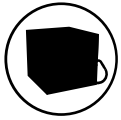
Ofeninnenraum Easy Clean

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.



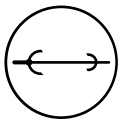
Soft-close-Scharniere

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.



Elektrischer Drehspeiß

Wenn der elektrische Drehspeiß im Ofen eingesetzt ist und eine der Gararten mit diesem Symbol ausgewählt wird, wird der elektrische Drehspeiß automatisch gedreht.



Modul Höhe 60

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



Modul Breite 120

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

Funktionen

Hauptfunktionen



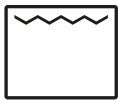
Ober- und Unterhitze

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.



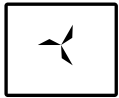
Schnelles Auftauen

Durch Einstellen des Thermostats auf 0 °C und Auswahl einer beliebigen Umluftfunktion kann der Ofen den Auftauvorgang der Lebensmittel beschleunigen.



Maxi Grill (+ elektrischer Drehspieß)

Durch die gleichzeitige Verwendung des oberen Heizelements und des Grills wird ermöglicht, dass sich starke Hitze auf den Oberflächen der Speisen konzentriert, die dadurch schneller knusprig werden.



Normaler Grill (+ elektrischer Drehspieß)

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

Installationen

Installationsmethode

Energieklasse

A

Klasse A

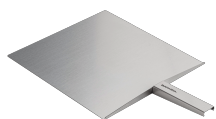


Klasse A Höchste Effizienz bei geringem Verbrauch. Die Klasse A garantiert hohe Leistungen bei voller Umweltverträglichkeit und Energieeinsparung.

Verwandtes Zubehör



1PPI



1PPZ



1CFFA

Verwandte Produkte



1FICN9EI



1FICN9E