

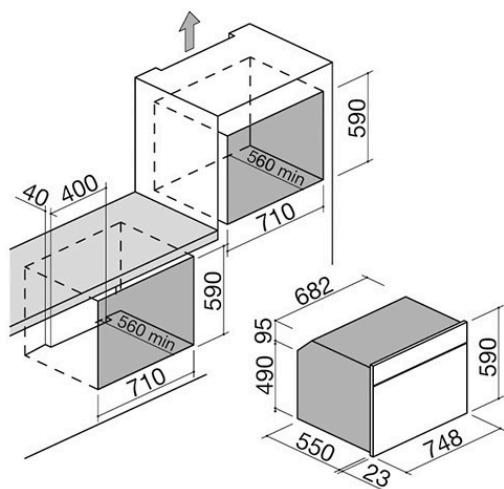
Forno Icon X Exclusive incasso da 75

Multiprogram

1FIXEPN

Descrizione

- 9 funzioni manuali
- temperatura massima: 250 °C
- capacità: 89 litri
- programmatore digitale elettronico di inizio/fine cottura e contaminuti
- 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, 2 luci posteriori, telai laterali
- dotazioni: 1 leccarda in acciaio smaltato Easy Clean, 1 griglia in acciaio, 1 coppia di guide estraibili, girarrosto
- dispositivi di sicurezza: disinserimento di sicurezza
- potenza massima assorbita: 3,5 kW



VEDI GLI ALTRI MODELLI DISPONIBILI:



1FIXSP



1FIXGP

Plus

Dettaglio delle caratteristiche



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.



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.



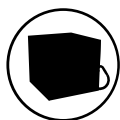
Interno forno Easy Clean

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.



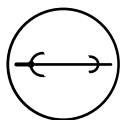
Porta fredda

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.



Capacità cavità 89

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



Girarrosto

Quando il girarrosto è inserito all'interno del forno e viene selezionata una delle cotture che riportano questo simbolo, il girarrosto viene messo automaticamente in rotazione.

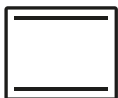


Modulo larghezza 75

I forni e coordinati sono disponibili in tre dimensioni di larghezza: 60, 75 e 90 cm, per adattarsi perfettamente a ogni esigenza di spazio e design.

Funzioni

Funzioni principali



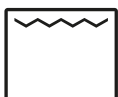
Resistenza superiore + inferiore

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



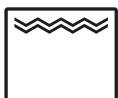
Resistenza inferiore

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



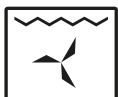
Grill tradizionale

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



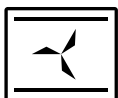
Maxi Grill

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.



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



1FIXSP



1FIXGP



1MOXEN



1MOXI