

BARAZZA
taste of design

Barazza srl

31025 Sarano di S. Lucia di Piave (TV) ITALIA

Via Risorgimento, 14

Tel. +39 0438 62888 - Fax +39 0438 64901

info@barazzasrl.it - www.barazzasrl.it

FEB 2015

BARAZZA

BARAZZA
taste of design
FEEL GOOD
2015



BARAZZA

BARAZZA
taste of design
FEELGOOD
2015



COLLEZIONE FEEL

La collezione Feel è sinonimo di perfetta sintesi di forma e funzione. Il design, elegantemente essenziale, attraverso il calibrato accostamento fra l'acciaio inox e il cristallo a specchio introduce in cucina uno stile all'avanguardia, riflesso fedele dell'eccellenza tecnologica che caratterizza i modelli di questa collezione e di ogni prodotto firmato Barazza.

GAMMA COMPLETA E MODULARITÀ EVOLUTA

Feel copre una gamma di necessità e preferenze particolarmente estesa. La scelta spazia dai forni da 60 multiprogram e pirolitico, a quelli da 45 combinati compatti a vapore e a microonde, con la possibilità di aggiungere la macchina da caffè e il cassetto scaldavivande. Numerose le modalità di installazione offerte dalla modularità evoluta della collezione Feel.



#1

#3

#2

#4

#1 Macchina da caffè pag. 20



cod. 1CFFY
€ 2.398,00

#2 Forno vapore combinato pag. 12



cod. 1FVCFY
€ 1.915,00

#3 #4 Forno microonde combinato pag. 16



cod. 1MCFY
€ 1.570,00

UNA COLLEZIONE COMPLETA

FORNO VAPORE COMBINATO



Forno da 45 compatto che combina la cottura a vapore con quella tradizionale per cucinare rapidamente e in modo salutare.

FORNO PIROLITICO



Forno da 60 autopulente dotato di funzione pirolisi che, con il ciclo ad alta temperatura, elimina i residui alimentari.

FORNO MICROONDE COMBINATO



Forno da 45 compatto che combina la cottura a microonde con quella a convezione per cucinare molto rapidamente.

FORNO MULTIPROGRAM



Forno da 60 multifunzione, dotato di 11 funzioni di cottura manuale e termosonda, con comandi Touch Control che si attivano sfiorando il display.

MACCHINA DA CAFFÈ



Macchina da 45 per la preparazione automatica di caffè espresso, cappuccino e altre bevande calde come al bar.

CASSETTO SCALDAVIVANDE



Cassetto scaldavivande e stoviglie estraibile, da inserire al di sotto degli elementi che compongono la collezione.



COLLEZIONE FEEL CARATTERISTICHE GENERALI

MANIGLIA IN ACCIAIO INOX DAL DESIGN ERGONOMICO



Il design della maniglia si ispira all'estetica elegante ed essenziale della collezione e consente un perfetto allineamento di forme tra gli elementi che compongono la gamma Feel. Le dimensioni e l'impugnatura ergonomica ne caratterizzano lo stile e ne agevolano l'operatività.

COMANDI A SFIORAMENTO TOUCH CONTROL



Gli elementi della collezione Feel sono dotati di programmatore digitale con comandi a sfioramento Touch Control, che con un semplice contatto permettono di definire tempi e funzioni.

FINITURA ANTI-TOUCH



Le superfici in acciaio inox sono trattate con una speciale finitura antimponta che mantiene inalterata l'eleganza della materia e semplifica le normali operazioni di pulizia.

CLASSE ENERGETICA A



I forni della collezione Feel appartengono alla categoria classe A: massima efficienza per ottimizzare le prestazioni e risparmiare energia. Barazza opera infatti in una logica di ecosostenibilità, ovvero nell'impiego delle risorse ambientali a favore delle generazioni future.

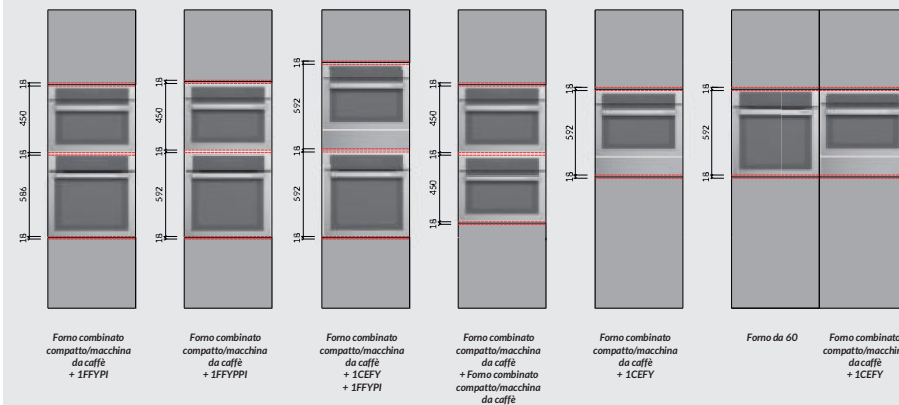
MASSIMA LIBERTÀ DI INSTALLAZIONE



La modularità evoluta della collezione Feel permette di scegliere fra molte tipologie di abbinamento e modalità d'installazione sia verticali che orizzontali. Il prospetto raffigura solo alcune delle principali configurazioni possibili.



MODALITÀ DI INSTALLAZIONE COLLEZIONE FEEL





FORNO VAPORE COMBINATO

Il forno combinato compatto a vapore dispone della cottura tradizionale ad aria calda e di quella a vapore. La cottura a vapore, rapida e salutare, non necessita di oli e condimenti, preserva il contenuto vitaminico, proteico e minerale dei cibi e le loro caratteristiche organolettiche, mantenendo intatti sapore, aspetto e consistenza.

FORNO VAPORE COMBINATO CARATTERISTICHE

FUNZIONE COMBI



La funzione combi consente di unire le modalità di cottura ad aria calda e a vapore per cucinare rapidamente e in maniera sana e gustosa soprattutto arrostiti, pollame, pesce, patate e primi piatti.

INTERNO IN ACCIAIO INOX E AMPIA CAMERA DI COTTURA



Le superfici interne sono disponibili nell'elegante versione in acciaio inox 18/10. La collocazione in senso orizzontale del serbatoio dell'acqua rende la camera di cottura particolarmente ampia, perciò più capiente e agevole.



FORNO VAPORE COMBINATO FUNZIONI

FORNO VAPORE COMBINATO



Rigenerazione e sterilizzazione

Per riscaldare piatti e pasti precotti, sterilizzare e realizzare confetture di frutta.

- R1 - Riscaldamento piatti
- R2 - Rigenerazione pietanze precotte o surgelate
- R3 - Sterilizzazione Fagioli
- R4 - Sterilizzazione Ciliegie
- R5 - Sterilizzazione Prugne



Grill Ventilato

Per rosolare carne, pesce, pollame o verdure.



Grill

Per rosolare velocemente la superficie delle vivande.



Calore ventilato

Permette di cuocere come con un forno elettrico tradizionale.



Calore ventilato + vapore (combi)

Questa funzione può essere utilizzata per cuocere carne croccante arrosto, pesce, pollame o contorni in maniera rapida e salutare.



Vapore

Per cuocere tutti i tipi di verdura, riso, cereali e carne. Questa funzione è particolarmente adatta per l'estrazione del succo dalle bacche oltre per scongelare e cuocere nello stesso momento le verdure.

FUNZIONI AUTOMATICHE



Permettono di cuocere automaticamente le pietanze, semplicemente selezionando la cottura desiderata e impostando il peso dell'alimento.

P1 - Per cuocere verdure, pesce e contorni

- A1 - Broccoli
- A2 - Cavolfiori
- A3 - Patate a pezzi
- A4 - Trota
- A5 - Gamberi
- A6 - Filetto di pesce
- A7 - Gnocchi dolci di lievito
- A8 - Gnocchi di lievito
- A9 - Gnocchi di pane

P2 - Per cuocere diversi tipi di pane

- B1 - Panini
- B2 - Panini surgelati
- B3 - Impasto fresco
- B4 - Pane bianco
- B5 - Pane intrecciato

P3 - Per cuocere cibi freschi e precotti

- C1 - Gratin fresco
- C2 - Gratin precotto
- C3 - Stufato fresco
- C4 - Stufato precotto
- C5 - Pizza fresca
- C6 - Pizza precotta

FORNO VAPORE COMBINATO

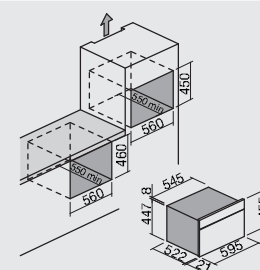
Forno Feel incasso vapore combinato compatto
Touch Control



NUOVO

classe **A**

- 6 funzioni
- 20 programmi di cottura automatica
- programmatore digitale Touch Control
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini
- maniglia in acciaio inox
- capacità: 32 litri (lorda 35 litri)
- caratteristiche: interno forno acciaio inox, porta triplo vetro
- dotazioni: telai laterali, luce interna, 1 griglia in acciaio inox, 1 leccarda in acciaio inox, 1 leccarda fonda forata in acciaio inox
- temperatura massima: 220° C
- potenza massima assorbita: 2,9 kW

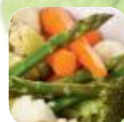


ACCIAIO INOX ANTI-TOUCH/SPECCHIO

cod. 1FVCFY

€ 1.915,00

BENEFICI E VANTAGGI DELLA COTTURA A VAPORE



La cottura a vapore è universalmente riconosciuta come il metodo di cottura più salutare. Non altera infatti il contenuto vitaminico e minerale degli alimenti e offre benefici e vantaggi notevoli:

- preserva molto bene le caratteristiche organolettiche degli alimenti mantenendo intatti sapore, aspetto e consistenza, specie se si tratta di cibi delicati, quali carni bianche, pesce, crostacei e verdure;
- evita che si formino sostanze poco digeribili, tossiche o cancerogene;
- non richiede oli e altri condimenti in fase di cottura e, grazie alla speciale leccarda forata in dotazione, evita che la componente grassa che si scioglie per effetto del calore resti nello strumento di cottura a contatto con l'alimento, a beneficio della digeribilità e dell'impatto calorico dei cibi;
- in virtù delle temperature ridotte e del mancato contatto diretto con l'acqua di bollitura, garantisce la preservazione della maggior parte delle vitamine termolabili presenti negli alimenti, in particolare nelle verdure;
- è un metodo molto pratico e assai rapido, a beneficio di qualità di cottura e risparmio energetico.



FORNO MICROONDE COMBINATO

Il forno combinato compatto a microonde offre sia cottura tradizionale a convezione che a microonde. La funzione combi permette di unire le due modalità, soluzione ideale per cucinare molto velocemente lasagne, sformati, pollame e patate al forno.



FORNO MICROONDE COMBINATO CARATTERISTICHE

INTERNO IN ACCIAIO INOX, TEGLIA IN PYREX E PIATTO GIREVOLE



Le superfici interne sono disponibili nell'elegante versione in acciaio inox 18/10. Il forno inoltre è dotato di teglia in pyrex a prova di urto e alte temperature, utilizzabile anche come piatto da portata. Completa la gamma degli accessori il piatto girevole, che assicura alle pietanze uniformità di cottura senza doverle maneggiare.

MANIGLIA IN ACCIAIO INOX DAL DESIGN ERGONOMICO



Il design della maniglia si ispira all'estetica elegante ed essenziale della collezione e consente un perfetto allineamento di forme tra gli elementi che compongono la gamma Feel. Le dimensioni e l'impugnatura ergonomica ne caratterizzano lo stile e ne agevolano l'operatività.

FORNO MICROONDE COMBINATO FUNZIONI

FORNO MICROONDE COMBINATO

Scongeleramento (tempo)
Per scongelare velocemente qualsiasi tipo di alimento in base al tempo programmato.

Scongeleramento (peso)
Ben 5 programmi per scongelare velocemente qualsiasi tipo di alimento impostandone il peso.
Pr1 - Carne
Pr2 - Pollame
Pr3 - Pesce
Pr4 - Frutta
Pr5 - Pane

Grill Ventilato
Per rosolare carne, pesce, pollame o verdure.

Calore ventilato + microonde (combi)
Per cuocere ed arrostitire riducendo ulteriormente i tempi di cottura.

Calore ventilato
Permette di cuocere come con un forno elettrico tradizionale.

Microonde + grill
Per cuocere soprattutto lasagne, pollame, patate arrosto e sformati.

Grill
Per rosolare velocemente la superficie delle vivande.

Microonde
Ideale per cuocere o riscaldare verdure, patate, riso, pesce o carne.

FUNZIONI AUTOMATICHE

Permettono di cuocere e riscaldare automaticamente le pietanze, semplicemente selezionando la cottura desiderata e impostando il peso dell'alimento.

P1 - Per riscaldare diversi tipi di alimenti
A01 - Minestre
A02 - Piatti pronti (che contengono ingredienti compatti)
A03 - Piatti pronti (per esempio lo spezzatino)
A04 - Verdure

P2 - Per cuocere alimenti freschi
B01 - Patate
B02 - Verdure
B03 - Riso
B04 - Pesce

P3 - Per scongelare e poi cuocere diversi tipi di alimenti
C01 - Pizza
C02 - Piatti pronti
C03 - Pietanze a base di patate

FORNO MICROONDE COMBINATO

Forno Feel incasso microonde combinato compatto Touch Control

NUOVO

- 8 funzioni
- 11 programmi di cottura automatica
- programmatore digitale Touch Control
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini
- maniglia in acciaio inox
- funzioni microonde fino a 1000 W
- capacità: 34 litri (lorda 38 litri)
- caratteristiche: interno forno acciaio inox, porta triplo vetro
- dotazioni: luce interna, piatto girevole, 1 griglia sopraelevata in acciaio inox, 1 teglia in pyrex, 1 piatto pizza
- temperatura massima: 220° C
- potenza massima assorbita: 3,4 kW

ACCIAIO INOX ANTI-TOUCH/SPECCHIO cod. 1MCFY € 1.570,00

BENEFICI E VANTAGGI DELLA COTTURA A MICROONDE

La cottura a microonde, diversamente da quella convenzionale in cui il calore generato dalle resistenze agisce dall'esterno verso l'interno della pietanza, fa sì che il calore si propaghi dall'interno verso l'esterno della stessa, senza disperdersi nell'aria, sulle pareti del forno e sui recipienti. I benefici e i vantaggi offerti da questo metodo di cottura sono notevoli:

- la rapidità di cottura preserva il sapore, l'aspetto e il contenuto minerale e vitaminico degli alimenti;
- garantisce tempi di scongelamento minori rispetto a un forno tradizionale, riducendo di conseguenza le possibilità che si formino batteri;
- fa risparmiare energia, grazie alla riduzione dei tempi di cottura, fino al 75%, rispetto alla cottura convenzionale.



MACCHINA DA CAFFÈ

La macchina da caffè prepara automaticamente caffè espresso, cappuccino e altre bevande calde proprio come al bar. Consente di scegliere fra caffè ristretto, normale o lungo e di regolare l'intensità del gusto da leggero a forte.

MACCHINA DA CAFFÈ CARATTERISTICHE

FUNZIONALITÀ EVOLUTE

Il programmatore Touch Control consente di scegliere fra caffè ristretto, normale o lungo e di selezionare l'intensità del gusto da leggero a forte. E' inoltre possibile impostare la temperatura dell'acqua più idonea al fine di esaltare l'aroma delle diverse miscele di caffè.

ILLUMINAZIONE A LED

L'illuminazione a led coniuga eleganza ed efficienza, valorizzando il design e garantendo bassi consumi e lunga durata.

FACILITÀ D'UTILIZZO

La conformazione semplificata dello sportello di servizio facilita il caricamento dell'acqua e della miscela di caffè, agevolando inoltre la rimozione di eventuali residui.

EROGATORE TELESCOPICO

Il sistema di erogazione telescopico permette di utilizzare tazze di diverse altezze e misure.



MACCHINA DA CAFFÈ FUNZIONI

MACCHINA DA CAFFÈ

-  **Mancanza acqua**
Dispositivo luminoso per indicare la mancanza di acqua nel serbatoio.
-  **Presenza fondi**
Dispositivo luminoso per segnalare la presenza di fondi di caffè da rimuovere dall'apposito contenitore.
-  **Sostituzione filtro**
Dispositivo luminoso per indicare la necessità di sostituire il filtro.
-  **Funzione Clean**
Per effettuare il ciclo di pulizia della macchina.
-  **Erogazione vapore**
Per riscaldare diverse tipologie di bevande.

-  **Erogazione acqua calda**
Per la preparazione di diverse tipologie di bevande.
-  **Erogazione caffè ristretto**
Per erogare un caffè ristretto in base alla lunghezza impostata.
-  **Erogazione caffè lungo**
Per erogare un caffè lungo in base alla lunghezza impostata.
-  **Regolazione caffè**
E' possibile scegliere fra tre tipologie di caffè: leggero, medio e forte.

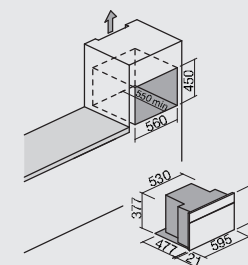
MACCHINA DA CAFFÈ

Macchina da caffè Feel incasso compatto Touch Control



NUOVO

- funzionamento automatico
- programmatore digitale Touch Control
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini
- macinazione caffè regolabile
- erogazione vapore ed acqua calda
- regolazione intensità del caffè
- funzione Clean
- spie di segnalazione: mancanza acqua, presenza fondi, sostituzione filtro
- capacità serbatoio: 2,5 litri
- caratteristiche: illuminazione a led
- potenza massima assorbita: 1,4 kW



ACCIAIO INOX ANTI-TOUCH/SPECCHIO

cod. 1CFFY

€ 2.398,00

RICETTE

Cappuccino all'italiana



E' un espresso normale con aggiunta di latte riscaldato a vapore, che ammorbidisce il gusto del caffè e crea una consistente e gradevole schiuma in superficie. Va servito in tazza grande. Mettete del latte freddo in un bricco alto e utilizzate il getto del vapore, aggiungete la sola schiuma al caffè espresso, inclinando e facendo oscillare il bricco, oppure aiutandovi con un cucchiaino. Potete anche aggiungere una spolverata di cacao sulla schiuma.

Irish coffee



Energetico e corroborante. In un bicchiere alto riscaldato si mescolano otto parti di caffè caldo, una di whisky e zucchero di canna. Si versa della panna appena montata facendola scivolare sulla parte inferiore di un cucchiaino: si crea così un candido strato di panna fresca sopra il caffè caldo.

Cappuccino Viennese



La secolare tradizione austriaca ha prodotto questa variante. Si prepara un espresso lungo (30-35 secondi d'estrazione), si aggiunge latte caldo e sopra panna montata, si serve in una tazza di grandezza intermedia tra quella dell'espresso e del cappuccino. Si guarnisce con scaglie di cioccolato.

Caffè Messicano



Intenso ed esotico. Mescolate in una tazzina una dose di doppia panna, mezzo cucchiaino di cannella, una punta di noce moscata, zucchero e montate. Versate un cucchiaino di sciroppo di cioccolato in una tazza media, un altro po' di cannella, il caffè e mescolate bene.

Espresso freddo shakerato



Spumoso e molto rinfrescante, è un vero piacere nelle giornate più calde. Si prepara un espresso, si zucchera, lo si versa subito in uno shaker con del ghiaccio a grossi cubetti, si shakerà per alcuni secondi. Va servito in bicchieri tumbler o in flute.

Gelato al cappuccino



In un pentolino riscaldate 2 tazze d'espresso, ¼ di tazza di panna da montare, ½ tazza di zucchero; portate a ebollizione. Quando il composto è tiepido riporlo nel frigorifero per 4-5 ore. Da servire in ciotole formando due o tre palline.



CASSETTO ESTRAIBILE SCALDAVIVANDE

Il cassetto estraibile scaldavivande, da incassare al di sotto degli elementi che compongono la collezione Feel, oltre a mantenere calde le pietanze, permette di scongelare i cibi, far lievitare gli impasti, riscaldare le stoviglie e cuocere delicatamente a bassa temperatura. E' dotato di un comodo e rapido sistema di apertura push-pull che valorizza la purezza formale delle superfici in acciaio inox.

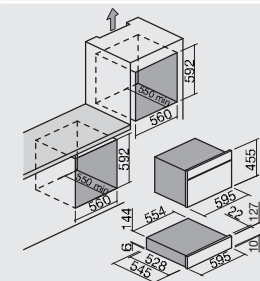
CASSETTO ESTRAIBILE SCALDAVIVANDE

Cassetto estraibile scaldavivande Feel



NUOVO

- preriscaldamento piatti, stoviglie, tazzine caffè
- mantenimento calore cibi
- scongelamento
- lievitazione impasti
- temperatura regolabile da 30° C a 70° C
- spia funzionamento
- frontale freddo
- superficie piano interno in vetro temperato nero
- guide telescopiche



ACCIAIO INOX ANTI-TOUCH

cod. 1CEFV

€ 605,00





FORNO MULTIPROGRAM

Il forno multiprogram da 60 è dotato di 11 funzioni di cottura manuale e di termosonda. I comandi digitali Touch Control permettono di selezionare i programmi di cottura e le altre funzioni semplicemente sfiorando il display.

FORNO MULTIPROGRAM CARATTERISTICHE

CAPACITÀ E LIVELLI DI COTTURA



L'ampia cavità da 60 litri permette di infornare molte pietanze, disponendole su più livelli. Si possono quindi cuocere contemporaneamente grandi quantità di cibo, risparmiando tempo ed energia elettrica.

INTERNO EASY CLEAN



La consistenza vetrosa dello smalto easy clean rende le superfici perfettamente lisce, inattaccabili dai grassi di cottura e facili da pulire.

TERMOSONDA



La termosonda, disponibile di serie nel forno Feel multiprogram, rileva la temperatura delle pietanze in cottura senza che sia necessario aprire il forno. Un segnale acustico avverte che la temperatura impostata è stata raggiunta e la cottura viene automaticamente disattivata.

DOTAZIONI



I forni Feel da 60 sono dotati di telai laterali, due leccarde in acciaio smaltato easy clean di cui una fonda ben 5 cm, maniglia per leccarda e due coppie di guide estraibili con dispositivo di bloccaggio a fine corsa che facilitano la manipolazione e l'estrazione di pietanze e strumenti di cottura.

FUNZIONE PIZZA

La funzione pizza attiva un programma di cottura veloce, con riscaldamento rapido del forno, adatto anche per il pane, le torte salate e i dolci ripieni di frutta.

COMANDI A SFIORAMENTO TOUCH CONTROL



Gli elementi della collezione Feel sono dotati di programmatore digitale con comandi a sfioramento Touch Control, che con un semplice contatto permettono di definire tempi e funzioni.

PIASTRA PER PIZZA



In materiale refrattario, ideale per pizza, focacce e pietanze surgelate. Accessorio disponibile per forni Feel multiprogram e pirolitico.





FORNO MULTIPROGRAM

Forno Feel incasso da 60 multiprogram
Touch Control

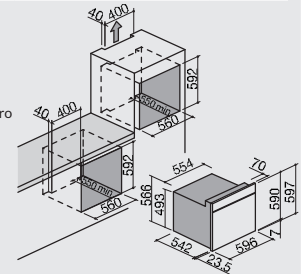


NUOVO

classe **A**

Accessori: **28**

- 11 funzioni
- programmatore digitale Touch Control
- dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini
- maniglia in acciaio inox
- capacità: 60 litri (lorda 65 litri)
- caratteristiche: interno forno easy clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli interni termoriflettenti
- dotazioni: ventilazione tangenziale di raffreddamento, telai laterali, luce interna, termosonda, 1 leccarda fonda in acciaio smaltato easy clean, 1 leccarda in acciaio smaltato easy clean, 1 griglia in acciaio inox, 2 coppie di guide estraibili, maniglia per leccarda
- temperatura massima: 250° C
- potenza massima assorbita: 3 kW



ACCIAIO INOX ANTI-TOUCH/SPECCHIO

cod. 1FFYPI

€ 1.240,00

Accessori: piastra per pizza



28

cod. 1PP60

€ 70,00

FUNZIONI FORNO MULTIPROGRAM



Cottura tradizionale

Resistenza superiore + resistenza inferiore. Per qualsiasi tipo di pietanza e in particolare per torte lievitate, pizze, arrostiti e sformati.



Cottura finale / Riscaldamento pietanze

Resistenza inferiore. Cottura finale biscotti, crostate e torte salate.



Grill tradizionale

Resistenza superiore centrale. Carni di piccolo/medio spessore e tostatura pane.



Grill e Inferiore

Resistenza superiore centrale + resistenza inferiore. Particolarmente adatta per gli arrostiti. Si utilizza per qualsiasi pezzo di carne, indipendentemente dalle sue dimensioni.



Maxigrill

Resistenza superiore centrale + resistenza superiore. Per gratinare superfici molto estese e ottenere una maggiore gratinatura e una doratura più rapida degli alimenti.



Maxigrill ventilato

Resistenza superiore centrale + resistenza superiore + ventola. Consente una cottura arrostito uniforme e nel contempo effettua una doratura superficiale. Ideale per le grigliate. Adatto in particolar modo per gli alimenti di grandi dimensioni come pollame e selvaggina. Per un risultato ottimale si consiglia di collocare la carne sulla griglia del forno e la leccarda al di sotto per raccogliere i liquidi e i grassi di cottura.



Cottura Intensiva

Resistenza superiore + resistenza inferiore + ventola. Cotture rapide e uniformi. Anche per biscotti e pasticceria.



Cottura ventilata multilivello

Resistenza circolare + ventola. Cottura di pietanze tra loro simili o diverse disposte su ripiani fino a tre livelli.



Pizza

Funzione speciale per la cottura di pizze, torte salate o dolci ripieni di frutta.



Cottura a fuoco lento

Funzione speciale per cuocere carni in salsa e stufati in modo tradizionale e per ricette che richiedono una cottura "a fuoco lento", con tempi di cottura particolarmente lunghi a bassa temperatura.



Scongelamento rapido

L'operazione viene svolta rapidamente e in modo ottimale.

FORNO PIROLITICO

La pirolisi consiste nella polverizzazione dei rifiuti, tramite innalzamento della temperatura. Il forno è dotato di questa speciale funzione. Durante il ciclo di pulizia infatti, la temperatura interna raggiunge circa i 500° C e riduce in cenere i residui alimentari che rimangono all'interno della cavità e possono essere quindi rimossi semplicemente con un panno umido.

FORNO PIROLITICO CARATTERISTICHE

LIVELLI DI PIROLISI



La funzione pirolisi è programmabile secondo 3 livelli di durata e intensità, da selezionare a seconda della quantità e del tipo di residui alimentari presenti nel forno.

SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO E VENTILAZIONE TANGENZIALE



Mantiene le temperature esterne entro i limiti stabiliti dalle norme di sicurezza. All'accensione del forno entra in funzione, fino a dopo lo spegnimento, una ventola di ventilazione tangenziale che normalizza la temperatura producendo un flusso d'aria fredda.

PORTA E BLOCCO PORTA AUTOMATICO



La porta è realizzata con 4 vetri termoriflettenti per garantire basse temperature esterne. E' dotata di dispositivo automatico che ne blocca l'apertura all'avvio della funzione pirolisi. Il forno pirolitico dispone inoltre di una particolare guarnizione resistente alle alte temperature.

DOTAZIONI



I forni Feel da 60 sono dotati di telai laterali, due leccarde in acciaio smaltato easy clean di cui una fonda ben 5 cm, maniglia per leccarda e due coppie di guide estraibili con dispositivo di bloccaggio a fine corsa che facilitano la manipolazione e l'estrazione di pietanze e strumenti di cottura.

FORNO PIROLITICO FUNZIONI

FORNO PIROLITICO



Cottura tradizionale

Resistenza superiore + resistenza inferiore. Per qualsiasi tipo di pietanza e in particolare per torte lievitate, pizze, arrostiti e sformati.



Cottura finale / Riscaldamento pietanze

Resistenza inferiore. Cottura finale biscotti, crostate e torte salate.



Grill tradizionale

Resistenza superiore centrale. Carni di piccolo/medio spessore e tostatura pane.



Grill e Inferiore

Questa funzione è particolarmente adatta per gli arrostiti. Si utilizza per qualsiasi pezzo di carne, indipendentemente dalle sue dimensioni.



Maxigrill

Resistenza superiore centrale + resistenza superiore. Per gratinare superfici molto estese ottenere una maggiore gratinatura e una doratura più rapida degli alimenti.



Maxigrill ventilato

Resistenza superiore centrale + resistenza superiore + ventola. Consente una cottura arrostito uniforme e nel contempo effettua una doratura superficiale. Ideale per le grigliate. Adatto in particolar modo per gli alimenti di grandi dimensioni come pollame e selvaggina. Per un risultato ottimale si consiglia di collocare la carne sulla griglia del forno e la leccarda al di sotto per raccogliere i liquidi e i grassi di cottura.



Cottura Intensiva

Resistenza superiore + resistenza inferiore + ventola. Cotte rapide e uniformi. Anche per biscotti e pasticceria.



Cottura ventilata multilivello

Resistenza circolare + ventola. Cottura di pietanze tra loro simili o diverse disposte su ripiani fino a tre livelli.



Pizza

Funzione speciale per la cottura di pizze, torte salate o dolci ripieni di frutta.



Cottura a fuoco lento

Funzione speciale per cuocere carni in salsa e stufati in modo tradizionale e per ricette che richiedono una cottura "a fuoco lento", con tempi di cottura particolarmente lunghi a bassa temperatura.



Scongelamento rapido

L'operazione viene svolta rapidamente e in modo ottimale.



Pirolisi

Ciclo di pulizia: la temperatura interna raggiunge circa i 500° C e riduce in cenere i residui alimentari che rimangono all'interno della cavità e possono poi essere rimossi con un panno umido.

FORNO PIROLITICO

Forno Feel incasso da 60 multiprogram pirolitico
Touch Control

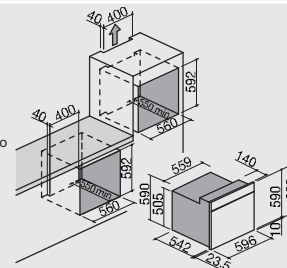


NUOVO

classe **A**

Accessori: **28**

- 12 funzioni
- programmatore digitale Touch Control
- dispositivi di sicurezza: blocco sicurezza porta, blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini
- maniglia in acciaio inox
- 3 livelli di funzione pirolisi
- capacità: 60 litri (lorda 65 litri)
- caratteristiche: interno forno easy clean, porta estraibile e smontabile con quadruplo vetro e cristalli interni termoriflettenti
- dotazioni: ventilazione tangenziale di raffreddamento, telai laterali, luce interna, 1 leccarda in acciaio smaltato easy clean, 1 griglia in acciaio inox, 2 coppie di guide estraibili, maniglia per leccarda
- temperatura massima: 250/475° C
- potenza massima assorbita: 3,4 kW



ACCIAIO INOXANTI-TOUCH/SPECCHIO

cod. 1FFYPPI

€ 1.480,00

Accessori: piastra per pizza



28

cod. 1PP60

€ 70,00





GUIDA ALLA LETTURA PARTE TECNICA

Forno Feel incasso vapore combinato compatto Touch Control

NUOVO classe (A)

#1 SPECIFICHE TECNICHE
 • 6 funzioni
 • 20 programmi di cottura automatica
 • programmatore digitale Touch Control
 • dispositivi di sicurezza: blocco elettronico funzioni per sicurezza bambini
 • maniglia in acciaio inox
 • capacità: 32 litri (lorda 35 litri)
 • caratteristiche: interno forno acciaio inox, porta triplo vetro
 • dotazioni: telai laterali, luce interna, 1 griglia in acciaio inox, 1 leccarda in acciaio inox, 1 leccarda fonda forata in acciaio inox
 • temperatura massima: 220° C
 • potenza massima assorbita: 2,9 kW

#2 PLUS PRODOTTO
 Specifiche tecniche: ACCIAIO INOX ANTI-TOUCH/SPECCHIO
 Disegno tecnico: cod. 1FVCFY
 Codice prodotto: € 1.915,00

#3 CODICE PRODOTTO
 Il codice permette l'immediata individuazione del prodotto ed è indispensabile nella formulazione dell'ordine.

#4 DISEGNO TECNICO
 Il disegno tecnico riporta le dimensioni e le specifiche tecniche del prodotto. Per l'installazione consultare le schede tecniche disponibili sul sito www.barazzasrl.it.

LEGENDA ICONE

CLASSE A	MICROONDE	CAPACITÀ FORNO	TERMOSONDA
DESIGN	CAFFÈ	INTERNOEASY CLEAN	PIATTO GIREVOLE
ANTI-TOUCH	SCALDAVIVANDE	PORTA FREDDA	ILLUMINAZIONE A LED
FUNZIONI DI COTTURA MANUALE	MULTIPROGRAM	ALTEZZA 45 CM	
PROGRAMMI DI COTTURA AUTOMATICI	PIROLISI	SICUREZZA BAMBINI	
VAPORE	PROGRAMMATORE TOUCH CONTROL	GUIDE ESTRAIBILI	

PESI E VOLUMI RICERCA PER CODICE

Codice	Pag.	Dim. imballo (cm)	Volume (m³)	Peso (kg)
1FVCFY	12	68x65x53	0,23	40,9
1MCFY	16	68x65x53	0,23	38,3
1CFY	20	68x63x56	0,24	30,5
1CEFY	24	65x65x21	0,09	4,1
1FFYP	28	65x63x65	0,27	43,8
1FFYPPI	32	65x63x65	0,27	39,1

ASSISTENZA TECNICA E SERVIZI POST- VENDITA

Barazza offre un servizio completo, efficiente e puntuale, sia nella fase di prevendita, che durante l'acquisto e nel post-vendita. Barazza inoltre ha creato ed organizzato un Servizio Assistenza con tecnici altamente specializzati, a conferma dell'assoluta professionalità dell'azienda.

GARANZIA



Gli elettrodomestici Barazza sono conformi alle direttive CEE e garantiti sul territorio nazionale per 2 anni.

PUNTI VENDITA

Per conoscere l'elenco aggiornato dei distributori autorizzati, consultare il sito www.barazzasrl.it.

SERVIZIO ASSISTENZA

Barazza assicura la massima collaborazione post-vendita. A tal fine ha creato ed organizzato un Servizio Assistenza con tecnici altamente specializzati. Per la richiesta di intervento in garanzia sarà sufficiente presentare il certificato di garanzia assieme alla ricevuta fiscale o altro documento fiscalmente obbligatorio.

PER RIVOLGERSI DIRETTAMENTE AL SERVIZIO ASSISTENZA:

Consultare il sito www.barazzasrl.it per conoscere l'elenco aggiornato dei Centri Assistenza Tecnici Autorizzati o accedere al Servizio Ricambi, oppure contattare il numero +39 0438 62888.

SERVIZIO INFORMAZIONI

Barazza mette a disposizione un Servizio Informazioni per soddisfare tempestivamente qualsiasi esigenza relativa a:

- informazioni su prodotti e gli accessori
- soluzione dei problemi
- libretti istruzioni
- informazioni sulle modalità di installazione

PER RIVOLGERSI DIRETTAMENTE AL SERVIZIO INFORMAZIONI:

telefono +39 0438 62888
 fax +39 0438 64901
 e-mail info@barazzasrl.it

AREA RISERVATA

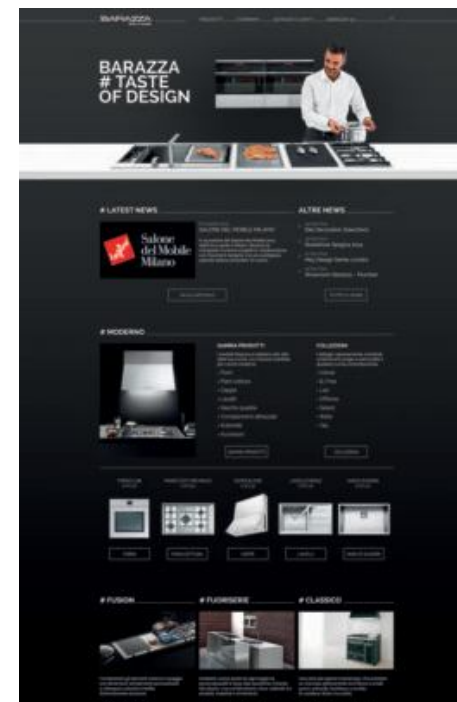
Inserendo le proprie credenziali d'accesso, è possibile accedere all'area riservata Barazza dove consultare tutta la documentazione on-line, i configuratori Lab e B_Free Fusion e il listino Fuoriserie Interattivo.

NOTE GENERALI

Barazza si riserva la facoltà di apportare, in ogni momento e senza preavviso, ogni modifica ritenuta utile al miglioramento dei propri prodotti. La riproduzione dei colori è da ritenersi puramente indicativa.

Sono tassativamente vietate le riproduzioni del presente catalogo, anche parziali, per fini commerciali senza specifica autorizzazione da parte di Barazza.

I prezzi di listino sono da considerarsi al netto di IVA, trasporto ed eventuale ECO-contributo RAEE.



CERTIFICAZIONI



Barazza è certificata secondo gli standard UNI EN ISO 9001 e 14001. Oltre alla certificazione UNI EN ISO 9001, che garantisce il controllo qualità e l'ottimizzazione dei processi produttivi e pone come obiettivo primario la soddisfazione dei clienti, Barazza è conforme alla UNI EN ISO 14001 con lo scopo di mantenere attivo e migliorare il proprio sistema ambientale gestendo in maniera efficace ed eco-sostenibile gli impatti delle proprie attività, ottimizzando le risorse naturali ed energetiche e attuando puntuali sistemi di controllo per lo smaltimento dei rifiuti e la prevenzione dell'inquinamento ambientale.

Art Direction: Dedalo
Photography: White Set Ibiza
Litography: GM Studio 1
Technical Layout Editor: Artlinea - Pn
Paper: Matt Coated 150 gr/mq
Cover: Fedrigoni Splendorlux E53 Lizard Black 250 gr/mq
Printed in Italy: Ciesse Printer - Pd 07.2015