

FORNI DA 60 E DA 90 MULTISETTE, MULTIFUNZIONE E MULTIPROGRAM

FUNZIONI DI COTTURA MANUALE

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.
Riscaldamento pietanze.

Rosolatura



Resistenza superiore.
Doratura superficiale delle pietanze, tra cui lasagne, sformati di pasta o verdure.

Grill tradizionale



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

Grill e girarrosto (2 livelli di funzionamento)



Resistenza superiore centrale + girarrosto.
E' indicata per la cottura di carni allo spiedo.

Grill ventilato



Resistenza superiore centrale + ventola.
Carni di grosso spessore e pietanze particolarmente voluminose.

Grill ventilato e girarrosto (2 livelli di funzionamento)



Resistenza superiore centrale + ventola + girarrosto.
E' indicata per la cottura di carni allo spiedo, particolarmente voluminose.

Cottura intensiva



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

Pane/pizza e attivazione rapida o preriscaldamento



Resistenza circolare + resistenza inferiore + ventola.
Cottura combinata, più rapida, riscaldamento del forno in pochi minuti. Ideale anche per la cottura di pane e pizza.

Cottura ventilata multilivello



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

Scongelamento rapido



L'operazione viene svolta rapidamente e in modo ottimale.

Mantenimento calore cibi



Mantiene una temperatura costante di 80°C.
E' disponibile nei forni VELVET e multiprogram Touch Control.

PROGRAMMI DI COTTURA AUTOMATICI E PERSONALIZZATI

I forni VELVET Touch Screen e i forni Barazza multiprogram Touch Control, oltre alle 10 funzioni di cottura manuale, dispongono di 16 programmi di cottura preimpostati. Scelta la ricetta, si attiva automaticamente la relativa modalità di cottura. Nei forni VELVET Touch Screen inoltre si possono memorizzare le cotture manuali e le loro combinazioni fino a formare un repertorio di 36 programmi di cottura personalizzati.



Pane e pizza



(pizza surgelata, pizza lievitata, pane)

Sformati



(lasagne, torte salate)

Carne e pesce



(arrosto di maiale, vitello, agnello, pollo, pesce intero, pesce gratinato)

Dolci



(torta margherita, crostate)

Verdure



(patate arrosto, verdure grigliate, pomodori gratinati)

FUNZIONI

Funzioni di cottura manuale



Cottura tradizionale, cottura finale, rosolatura, grill tradizionale, grill ventilato, cottura intensiva, pane/pizza e attivazione rapida, cottura ventilata multilivello, scongelamento rapido e mantenimento calore cibi: 10 funzioni di cottura manuale, con programmazione di durata e fine cottura.

Programmi di cottura automatici



I forni VELVET, oltre alle 10 funzioni di cottura manuale, dispongono di 16 programmi di cottura preimpostati: *Carne e pizza* (pizza surgelata, pizza lievitata, pane), *Carne e pesce* (arrosto di maiale, vitello, agnello, pollo, pesce intero, pesce gratinato), *Verdure* (patate arrosto, verdure grigliate, pomodori gratinati), *Sformati* (lasagne, torte salate), *Dolci* (torta margherita, crostate). Scelta la ricetta, si attiva automaticamente la relativa modalità di cottura.

Programmi di cottura personalizzabili



Si possono memorizzare le cotture manuali e le loro combinazioni fino a formare un repertorio di 36 programmi personalizzati.

Tasto sicurezza bambini



Dispositivo particolarmente utile quando in casa ci sono dei bambini, blocca le funzioni del display, evitando che vengano accidentalmente attivate o modificate le impostazioni.

Blackout memory



In caso di interruzione della corrente elettrica, il sistema salva automaticamente le impostazioni.

Disinserimento di sicurezza



Entra in funzione automaticamente trascorse 4 ore dall'inizio della cottura manuale. Emettendo un segnale acustico il forno si spegne, per evitare sprechi di energia e surriscaldamenti.

Menù Gellius



A Oderzo (Treviso), il ristorante Gellius, gestito da Adriano Fumis e Alessandro Breda, vanta una stella Michelin e mescola tradizione e innovazione culinaria accogliendo i suoi ospiti in un ambiente unico, raffinato e ricco di storia. Dalla collaborazione tra Gellius e Barazza nasce il primo menù "Creazioni d'autunno" per il forno VELVET Touch Screen, una cena completa dall'antipasto al dolce che gioca con la tradizione italiana e regionale e la esalta in una forma inedita. Il programma Menù Gellius è scaricabile dal sito Barazza, all'interno della sezione prodotti VELVET.

