

iCON

BARAZZA  
taste of design

# FORNI ICON UNA NUOVA COLLEZIONE BARAZZA



Icon è la nuova forma della funzionalità Barazza. Un'innovativa idea di design per una collezione di forni che raggiunge vette ancora inesplorate di raffinatezza ed eleganza. Le comode manopole centrali e la maniglia frontale, dal caratteristico rivestimento Soft-Touch, sono l'anima e il filo conduttore di tutta la gamma. Glass, Steel, Exclusive, Trama e Mat: molteplici finiture per scegliere come ribadire la propria idea di stile.

## **ICON ovens** **The new Barazza collection**

*Icon is the new form of Barazza functionality. An innovative design idea for a collection of ovens that reaches as yet unexplored heights of refinement and elegance. The comfortable central knobs and the front handle, with Soft-Touch coating, are the soul and leitmotif of the entire range. Glass, Steel, Exclusive, Trama and Mat: multiple finishes to choose how to reaffirm your own idea of style.*

ICON EXCLUSIVE



**ICON Fours**  
**Une nouvelle collection Barazza**

*Icon est la nouvelle forme de fonctionnalité de Barazza. Une idée de design innovante pour une collection de fours qui atteint des sommets de raffinement et d'élégance encore inexplorés. Les boutons centraux confortables et la poignée avant, avec revêtement Soft-Touch, sont l'âme et le leitmotiv de toute la gamme. Glass, Steel, Exclusive, Trama et Mat: de multiples finitions pour choisir comment réaffirmer sa propre idée du style.*

**Hornos ICON**  
**Una nueva colección Barazza**

*Icon es la nueva forma de la funcionalidad Barazza. Una innovadora idea de diseño para una colección de hornos que alcanza picos aún inexplorados de refinamiento y elegancia. Los cómodos mandos centrales y tirador frontal, con el característico revestimiento Soft-Touch, son el alma y el hilo conductor de toda la gama. Glass, Steel, Exclusive, Trama y Mat: múltiples acabados para elegir cómo reafirmar su idea de estilo.*

ICON STEEL



ICON GLASS



ICON TRAMA



ICON MAT

## Una gamma completa

La totale ergonomia degli elementi permette di coprire una estesa gamma di necessità che spaziano dai forni da 60, ai combinati vapore e microonde e agli abbattitori con la possibilità di aggiungere la macchina da caffè e il cassetto sottovuoto o scaldavivande.

Zefiro è il primo sistema al mondo in grado di trasformare il forno da incasso in un vero e proprio sanificatore dell'aria eliminando virus, batteri, germi e cattivi odori e rendendo più sicura l'aria di casa; un plus unico ed esclusivo che arricchisce la già ricca gamma di funzioni e dotazioni dei forni Icon da 60.

Feel Good è l'innovativo e salutare sistema di cottura e conservazione degli alimenti composto da cassetto per il sottovuoto, abbattitore di temperatura e forno a vapore combinato della collezione Icon. L'abbattitore di temperatura consente di raffreddare o surgelare cibi sia crudi che cotti, senza alterarne aromi e proprietà mentre, con il cassetto sottovuoto, è possibile conservarli più a lungo in frigorifero o in freezer, per poi cuocerli o rigenerarli direttamente nel forno a vapore.

## A full range

*The ergonomics of the elements allows you to cover a wide range of needs ranging from 60 ovens, combi steam, combi microwave and blast chillers with the possibility of adding the coffee machine and the vacuum or warming drawer.*

*Zefiro is the first system in the world capable of transforming the built-in oven into a real air sanitizer eliminating viruses, bacteria, germs and odours and making the home air safer; a unique and exclusive plus that enriches the already wide range of functions and equipment of 60 Icon ovens.*

*Feel Good is the innovative and healthy cooking and food storage system consisting of vacuum drawer, blast chiller and combined steam oven from the Icon collection. The blast chiller allows you to cool or deep-freeze both raw and cooked food, without altering its aromas and properties while, with the vacuum drawer, you can store them for longer in the refrigerator or freezer, then bake or regenerate directly in the steam oven.*

Zefiro





## Une gamme complète

La totale ergonomie des éléments permet de couvrir une vaste gamme de besoins allant des fours de 60, aux combinés vapeur et micro-ondes et aux cellules de refroidissement rapide avec la possibilité d'ajouter la machine à café et le tiroir sous vide ou chauffe-plats.

Zefiro est le premier système au monde capable de transformer le four encastré en un véritable désinfecteur de l'air en éliminant les virus, les bactéries, les germes et les odeurs et en rendant l'air domestique plus sûr; un plus unique et exclusif qui enrichit la gamme déjà riche de fonctions et d'équipements des fours Icon de 60.

Feel Good est le système innovant et sain de cuisson et de conservation des aliments composé d'un tiroir sous vide, d'un refroidisseur et d'un four à vapeur de la collection Icon. Le refroidisseur de température permet de refroidir ou de surgeler les aliments crus et cuits, sans en altérer les arômes et les propriétés, tandis que, avec le tiroir sous vide, il est possible de les conserver plus longtemps au réfrigérateur ou au congélateur, puis les cuire ou les régénérer directement dans le four à vapeur.



## Una gama completa

La ergonomía total de los elementos permite cubrir una amplia gama de necesidades que van desde los hornos de 60, a los combinados vapor y microondas y a los abatidores con la posibilidad de añadir la máquina de café y el cajón al vacío o calentadores.

Zefiro es el primer sistema del mundo capaz de transformar el horno de encastre en un verdadero sanificador del aire eliminando virus, bacterias, gérmenes y malos olores y haciendo más seguro el aire de casa; un plus único y exclusivo que enriquece la ya rica gama de funciones y equipamientos de los hornos Icon de 60.

Feel Good es el innovador y saludable sistema de cocción y conservación de los alimentos compuesto por cajón para el vacío, calentador de temperatura y horno de vapor combinado de la colección Icon. El abatidor de temperatura permite enfriar o congelar alimentos crudos o cocidos, sin alterar aromas y propiedades, mientras que, con el cajón al vacío, es posible conservarlos más tiempo en refrigerador o congelador, cocer o regenerar directamente en el horno de vapor.





## Glass



cod. **1FEVGP**



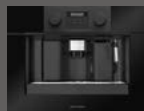
cod. **1FEVGM**



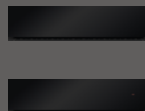
cod. **1FEVGV**



cod. **1ABEVG**



cod. **1CFEVG**



cod. **1CSEVG**  
cod. **1CEEVG**



## Steel



cod. **1FEVSP**



cod. **1FEVSM**



cod. **1FEVSV**



cod. **1ABEVS**



cod. **1CFEVS**



cod. **1CSEVS**  
cod. **1CEEVS**

## Exclusive



cod. **1FEVEP**



cod. **1FEVEM**



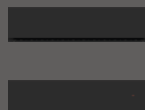
cod. **1FEVEV**



cod. **1ABEVE**



cod. **1CFEVE**



cod. **1CSEVE**  
cod. **1CEEVE**

## Mat



cod. **1FEVMP**



cod. **1FEVMM**

## Trama



cod. **1FEVTP**



cod. **1FEVTM**



Forno da 60 / 60 oven  
*Four de 60 / Horno de 60*



Microonde combinato / *Combi microwave*  
*Micro-ondes combiné / Microondas combinado*



Vapore combinato / *Combi steam*  
*Vapeur combinée / Vapor combinado*



Abbattitore di temperatura / *Blast chiller*  
*Cellule de refroidissement rapide / Abatidor*



Macchina da caffè / *Coffee machine*  
*Machine à café / Máquina de café*



Cassetto sottovuoto / *Vacuum drawer*  
*Tiroir sous vide / Cajón de envasado al vacío*



Cassetto scaldavivande / *Warming drawer*  
*Tiroir chauffe-plats / Cajón calentaplatos*