

BERTAZZONI



FOGÃO MAS126 G2EXT

VOLTAGEM 220 V

FOGÃO BERTAZZONI MASTER SERIES MAS126 G2EXT

Com design profissional, oferece 6 queimadores Sabaf HE Full Brass em latão maciço que inclui um potente queimador triplo de 5.000 W Dual Flame com acionamento sequencial das chamas internas e externas para se desfrutar do calor adequado para todos os tipos de receitas.

Um convidativo grill de mesa elétrico oferece 7 níveis de temperatura para se divertir preparando deliciosos grelhados sobre uma espessa chapa de 6 mm, que garante uma temperatura homogênea e constante por toda sua superfície.

Os dois fornos ventilados com 9 funções elétricos preparam simultaneamente receitas com tempos, temperaturas e formas de cozimento diferentes.

Potentes grills infravermelhos ventilados com controle de temperatura em ambos os fornos preparam facilmente deliciosos churrascos, grelhados e gratinados.

O refinado mostrador de temperatura no painel auxilia a obter melhores resultados culinários nas receitas que pedem pré-aquecimento do forno.

Corrediças telescópicas móveis, o sistema de fechamento Soft Close nas portas dos fornos e o compartimento inferior para guarda de utensílios

completam o amplo conjunto de recursos oferecidos pelo fogão MAS126 G2EXT.

O fogão pode ser aplicado junto com os demais produtos da linha Bertazzoni Master Series, que possuem os mesmos manípulos e puxadores compondo elegantes conjuntos.

Inspirados nas necessidades daqueles que levam a culinária a sério, a linha Master Series leva para o seu lar a tradição italiana e a experiência de mais de 140 anos da Bertazzoni na fabricação de fogões premium.

A BERTAZZONI

Primeira empresa de fogões no mundo fundada em 1882, fabrica há 6 gerações em Guastalla na Emilia-Romagna, região reconhecida na Itália por sua milenar tradição culinária e pela engenharia de precisão na produção de automóveis superesportivos.

Produzidos seguindo uma tradição de sempre utilizar os mais altos padrões de fabricação e de qualidade, seus fogões proporcionam deliciosos momentos aos amantes da culinária refinada e da alta gastronomia.

A alta qualidade presente em todos os detalhes distingue os fogões Bertazzoni como um legítimo produto “Made in Italy”.

DIFERENCIAIS

Performance



Queimadores Profissionais Sabaf High Efficiency Full Brass

Em latão maciço, com alta eficiência na transmissão de calor em 4 diferentes tamanhos. Oferecem maior durabilidade e grande amplitude entre as potências máxima e mínima de chama, calor na medida certa para cada receita.

Grill de Mesa

Prepare vários tipos de alimentos diretamente sobre sua chapa de inox de 4 mm de espessura, selecionando um dos 7 níveis de temperatura.



Mesa com 6 Queimadores Profissionais



Oferecem uma grande amplitude entre as potências máxima e mínima de chama, calor na medida certa para todas as suas aventuras culinárias.

Forno Duplo Elétrico

Ventilados por convecção ambos com 9 versáteis funções e temperaturas de 40 °C a 250 °C para o preparo de todos os tipos de receitas. Permitem preparar vários pratos simultaneamente em cada forno sem misturar odores e sabores entre os alimentos, ganhando tempo e utilizando toda a capacidade dos fornos. Capacidade total de 138 litros.



Queimador Dual Flame de 5.000 W

Elevada potência com acendimento sequencial das chamas internas e externas para se desfrutar do calor adequado para todos os tipos de receitas. Potência inicial de apenas 480 W.

Churrasqueiras com Grill Infravermelho

Presente em ambos os fornos, permitem grelhar alimentos e fazer deliciosos churrascos rapidamente e sem fumaça.



Beleza



Design Profissional

Todo em aço inox escovado, uma composição única de beleza, robustez e praticidade.

Design Master Series

Compõe refinados conjuntos com os demais produtos da linha Bertazzoni Master Series como a coifa, refrigerador, lava-louças, fornos combinados e gaveta aquecida.



Manípulos Profissionais

Em robusto alumínio maciço com as informações de controle descritas em cada manípulo.

Puxadores em Aço Fosco

Com elegante design tubular da linha Master Series.



Embutível

O fogão pode ser instalado em um nicho com ou sem os pés, encostando suas laterais diretamente nos móveis.

Praticidade



Mostrador de Temperatura do forno

Indica desde o início do pré-aquecimento do forno até as faixas de temperatura para assar (medium) e tostar (high) os alimentos.

Fornos Controlados por Termostato

Precisão na temperatura de cozimento dos pratos, garantindo sempre melhores resultados.





Gaveta Inferior para guarda de utensílios

Equipada com trilhos telescópicos de extração total e com fechamento SoftClose.

Corrediças Telescópicas Móveis

Maior facilidade e segurança ao manusear alimentos no forno. Pode ser facilmente colocada em qualquer altura dos fornos, oferece extração total e suporta prateleiras e bandejas.



Trepes Robustas

Em ferro gusa esmaltado. Durabilidade por toda a vida e fáceis de limpar, ideais para uma utilização intensa da mesa.

Fornos com Esmalte Easy-clean

Utiliza anti-aderente Teflon que permite realizar facilmente uma rápida e eficiente limpeza.



Mesa em Aço Inox 304 BA 18/10

De altíssima qualidade, não sofre alteração de cor, com soldas a laser, totalmente selada e com cantos arredondados.

Suporte de Panelas Wok

Permite utilizar o queimador Dual Flame no preparo de receitas orientais.





Suporte de Pequenas Panelas

Oferece maior segurança ao preparar de pequenas porções.

Acendimento Superautomático

Maior conforto e praticidade ao acender qualquer queimador usando apenas uma mão.



Segurança



Soft Motion

Sistema que mantém as portas dos fornos paradas em qualquer posição e realiza seu fechamento de forma suave e segura.

Portas com Vidros Triplos Removíveis

Reduzem drasticamente a temperatura da superfície externa dos fornos garantindo segurança, redução do consumo de energia, menor oscilção da temperatura interna e um conseqüente melhor resultado no preparo dos alimentos.



Produto com Certificação RoHS

Elimina a utilização de substâncias perigosas na fabricação dos produtos Bertazzoni, tais como o chumbo, mercúrio, cádmio e certos tipos de cromo e bifenil.

2 Anos de Garantia

Contra defeitos de fabricação.



Sistema de Segurança Gas-Stop

Presente em todos os queimadores a gás da mesa, usa sensores ultra rápidos que cortam o gás caso a chama acidentalmente se apague.

Vidros em Cristal Temperado

Maior beleza, segurança e resistência a impactos e ao calor.



ESPECIFICAÇÕES

DIMENSÕES

Dimensões com Embalagem:

Peso 125.00 Kg

Profundidade 700 mm

Altura 1105 mm

Largura 1400 mm

Dimensões sem Embalagem:

Peso 120.00 Kg

Profundidade 600 mm

Altura 890 a 915 mm

Largura 1195 mm

PRODUTO

Aplicação

de piso e de embutir.

Cor

em aço inox escovado.

Classificação energética da mesa

C

Garantia

1 ano. O 2º ano de garantia é obtido gratuitamente através do preenchimento do formulário de extensão de garantia Bertazzoni.

Fabricação

Guastalla, Itália.

MESA

Potência do queimador pequeno	480 a 1.000 W
Potência do queimador médio	600 a 1.750 W
Potência do queimador grande	1.000 a 3.000 W
Suporte de panela Wok	1 em ferro gusa extra robusto.
Queimadores profissionais a gás	1 pequeno, 3 médios, 1 grande e 1 Dual Flame.
Potência do grill de mesa elétrico	1.100 W
Potência do queimador dual flame	480 a 5.000 W
Suporte para pequenas panelas	1

FORNO

Tipo	Duplo elétrico, ambos com 9 funções.
Capacidade	69 litros em cada forno somando 138 litros.
Cozimento com calor de baixo	prático e veloz, ótimo para aquecer alimentos ou para finalizar um cozimento já concluído.
Cozimento com calor de cima	permite cozinhar a parte superior dos alimentos sem grelhar, indicado para vegetais e pequenas peças de carne.
Cozimento com maxi-grill	propaga calor por irradiação, indicada para preparar churrascos, dourar e gratinar.
Cozimento com maxi-grill ventilado	o calor se propaga por irradiação e o ventilador o difunde de maneira uniforme, ideal para assar sem ressecar os alimentos como carnes e aves de grandes dimensões.
Cozimento tradicional	o calor é gerado na parte superior e inferior de maneira uniforme, envolvendo os alimentos num modo constante e homogêneo. Ideal para pães, bolos, perus e pernis.
Cozimento com forno ventilado	o calor gerado por uma resistência circular posicionada atrás do ventilador se propaga por todo o forno. Permite o cozimento de diferentes pratos simultaneamente, usando-se de duas a até cinco prateleiras, sem misturar aromas e sabores.
Descongelamento	pode ser normal, feito apenas pela ventilação do forno ou acelerado, ao ajustar o seletor de temperatura em 50 °C.
Alturas para prateleiras	4 posições em ambos os fornos.
Prateleiras	2 em aço cromado para cada forno.
Bandeja	1 esmaltada com grelha integrada para cada forno.
Iluminação do forno	1 lâmpada em cada forno com protetores de vidro, acionadas no painel.

Temperaturas mínima e máxima do forno	50 °C e 250 °C.
Corrediças telescópicas móveis	1 par em aço cromado para cada forno.
Medidas internas de cada forno	45cm x 35cm x 37cm (L x A x P)
Pizza	função que usa o calor do ventilador e da resistência inferior. Ideal para pizzas, doces e pães pouco espessos.
Cozimento uniforme ventilado	as resistências, inferior e superior emitem o calor que é distribuído pelo ventilador de maneira uniforme.

INSTALAÇÃO

Tensão	220 V
Potência máxima do produto	6.000 W
Disjuntor	30 A
Rede com 1 fase	aplicar 1 disjuntor.
Rede com 2 fases	aplicar 2 disjuntores.
Altura do gabinete do móvel para embutimento do fogão com os pés	81,5 cm
Altura do gabinete do móvel para embutimento do fogão sobre uma base sem os pés	83,1 cm
Regulagem de altura do fogão com os pés	89,0 cm a 91,5 cm
Espessura da mesa do fogão	4,0 cm
Altura da moldura traseira da mesa	6,0 cm
Conexão	o cabo elétrico é ligado a rede com um conector fornecido com o fogão.

Grupo Tecno

Distribuidor oficial LOFRA, Bertazzoni, Tecno e Elica no Brasil.

LOFRA®

BERTAZZONI

TECNO

elica

SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

0800 041 5757

VENDAS DIRETAS AO CONSUMIDOR

0800 757 5757

Rua Tomazina, 79 - Pinhas, PR - CEP 83325-040

CNPJ: 03624173/0001-79