

BERTAZZONI



FOGÃO MAS 604 GGEV SXE

VOLTAGEM 220 V

FOGÃO BERTAZZONI MASTER SERIES MAS 604 GGEV SXE

A atraente combinação do design profissional com recursos de alta performance faz dos fogões Bertazzoni a escolha natural dos apreciadores da arte culinária.

Fabricado na Itália, ele possui queimadores profissionais Sabaf Série II com amplas variações de potência de 480 a 4.000 W, ideais para preparar todos os tipos de receitas.

A tradição do forno a gás com ampla capacidade de 60 litros aliada ao ventilador por convecção, que ao ser ligado mantém a temperatura por igual em todas as prateleiras e assa de forma mais homogênea e rápida, surpreende pela maior precisão e eficiência proporcionando resultados profissionais.

Descubra seu potente grill infravermelho no forno e prepare deliciosos churrascos, suculentos grelhados e apetitosos gratinados com temperatura controlada, de forma rápida e divertida.

Os fogões Master Series utilizam componentes, matérias primas e processos produtivos com os mais altos padrões de qualidade italianos. O aço 304 BA utilizado é considerado o melhor do mundo por sua excepcional resistência à corrosão e manchas, recebendo um refinado escovamente não poroso que o mantém limpo por mais tempo.

Os fogões Bertazzoni podem ser embutidos sem necessidade de frestas de ventilação junto aos móveis, com ou sem os seus pés, para uma perfeita integração com os móveis de sua cozinha.

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



Forno ventilado a gás

Oferece 5 versáteis funções que tornam mais rápido e fácil preparar os alimentos: bolos e pães, assar rápido, gratinar, churrasco e descongelar. Permite preparar vários pratos utilizando toda a capacidade do forno de 60 litros.

Queimadores profissionais Sabaf Série 2

Em 4 diferentes tamanhos, oferecem uma maior amplitude entre as potências máxima e mínima de chama, calor na medida certa para cada receita.



Potente Churrasqueira Infravermelha

Permite grelhar, gratinar e preparar deliciosos churrascos rapidamente e sem fumaça.

Queimador com tripla chama

Os três anéis de chama são ideais para cozimentos ultra-rápidos, no uso de grandes panelas e para receitas que necessitam de calor muito forte.



Beleza



Design profissional

Todo em aço inox escovado, beleza, robustez e praticidade.

Embutível

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



Puxador da porta do forno

Em aço cromado com design profissional e atômico.

Praticidade



Manípulos profissionais

Com exclusiva textura soft-touch e todas as informações de controle descritas no próprio manípulo.

Mostrador da temperatura do forno

Permite controlar a temperatura ideal para cada tipo de prato, exclusivo dos fogões TECNO.



Bandeja para grelhar alimentos

Especial para assar alimentos como carnes, aves e peixes.

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.



Trempe robustas

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

Forno com esmalte easy-clean

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





Suporte para pequenas panelas

Oferece maior segurança ao preparar de pequenas porções.

Painel de Controle

Embutido embaixo da mesa para proteger os manípulos e botões de resíduos provenientes do preparo de alimentos.



Forno controlado por termostato

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

Acendimento superautomático

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



Segurança



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.





Porta do forno com vidro triplo removível

Reduz drasticamente a temperatura da superfície externa do forno garantindo segurança e redução do consumo de energia.

Vidros em cristal temperado

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



ESPECIFICAÇÕES

DIMENSÕES

Dimensões com Embalagem:

Peso 45.00 Kg

Profundidade 680 mm

Altura 970 mm

Largura 660 mm

Dimensões sem Embalagem:

Peso 40.00 Kg

Profundidade 600 mm

Altura 875 a 915 mm

Largura 595 mm

PRODUTO

Aplicação de piso e de embutir.

Cor 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 Itália.

MESA

Queimadores profissionais com Gas-stop	4
Queimadores com tripla chama	1
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
Potência do queimador triplo	1.800 a 4.000 W
Suporte para pequenas panelas	1

FORNO

Tipo	TURBO a gás.
Capacidade	60 litros.
Potência do grill churrasqueira	1,5
Alturas para prateleiras	5
Prateleiras	2
Iluminação do forno	1 lâmpada, acionada no painel, com protetor de vidro.
Temperaturas mínima e máxima do forno	120 °C e 250 °C.
Dimensões internas do forno	45cm x 32,5cm x 36cm l x a x p
Bandeja com grelha	1, com esmalte easy-clean.

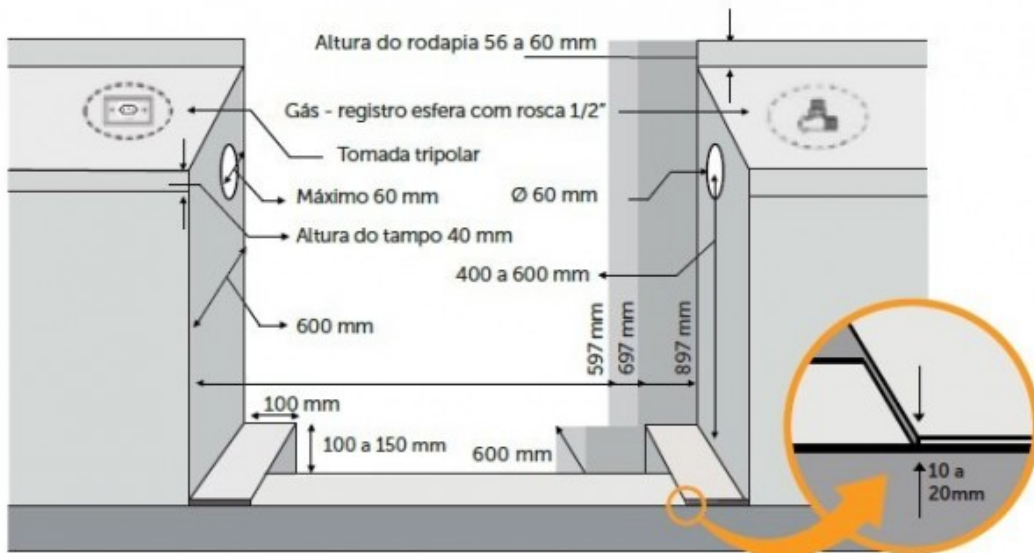
INSTALAÇÃO

Tensão	220 V
Potência máxima do produto	1,5 kW
Disjuntor	10 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	76 cm
Altura do gabinete do móvel para embutimento do fogão sobre uma base sem os pés	77,5 cm
Regulagem de altura do fogão com os pés	de 87,5 cm a 91,5 cm.
Espessura da mesa do fogão	4 cm
Altura da moldura traseira da mesa	6 cm
Conexão	o cabo elétrico é ligado a rede com um conector fornecido com o fogão.

GABARITO

Gabarito 1 - Gabarito de medidas para nicho de embutimento com o fogão sem os pés apoiado sobre uma base.

Nicho de embutimento:



Importante: No caso dos modelos com fornos a gás, para que os mesmos obtenham o melhor desempenho e não ocorram riscos de interrupção da chama do forno por falta de oxigênio, é necessário que a parte frontal do sóculo esteja rebaixada em relação as laterais, entre 10 e 20mm.

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