

# BERTAZZONI



## FOGÃO MAS 705 GMFE SXE

VOLTAGEM 220 V

### FOGÃO BERTAZZONI MASTER SERIES MAS 705 GMFE 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 tecnologia culinária do amplo forno de 60 litros oferece 9 funções e 4 zonas de aquecimento em diferentes posições, bastando selecionar a função adequada para desfrutar de deliciosos resultados.

As facilidades de assar receitas doces e salgadas juntas sem trocar aromas e sabores, aquecer rapidamente o forno sem aguardar o pré-aquecimento e contar com temperaturas de 50 °C à 250 °C para todos os tipos de receitas lhe trarão ainda mais prazer ao usar o forno.

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 elétrico

Oferece 9 versáteis funções que tornam mais rápido e fácil preparar todos os tipos de alimentos. Prepare vários pratos simultaneamente no forno sem misturar odores e sabores entre os alimentos, ganhando tempo e 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 65.00 Kg

Profundidade 700 mm

Altura 850 mm

Largura 750 mm

#### Dimensões sem Embalagem:

Peso 60.00 Kg

Profundidade 600 mm

Altura 875 a 915 mm

Largura 695 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	5
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 - com 9 funções elétrico.
Capacidade	60 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 grill	o calor é gerado por irradiação infravermelha, indicada para assar, dourar e gratinar.
Cozimento com maxi-grill	mesma função anterior porém com maior potência e abrangência superficial de irradiação.
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.
Luz do forno	aciona a iluminação interna sem aquecimento.
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	50 °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

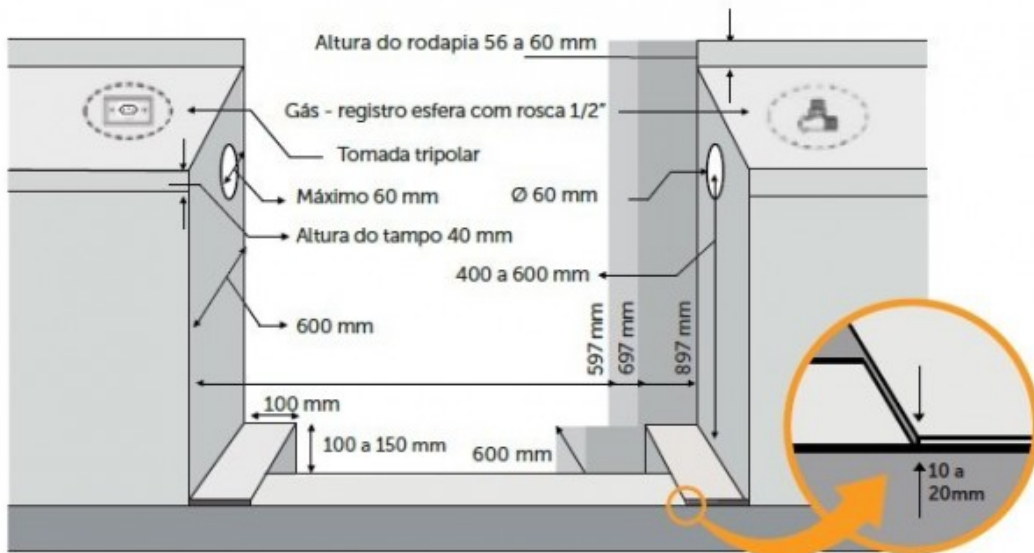
---

Tensão	220 V
Potência máxima do produto	2,9 kW
Disjuntor	15 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