

BERTAZZONI



FOGÃO MAS 905 GGEV LXE

VOLTAGEM 220 V

FOGÃO BERTAZZONI MASTER SERIES MAS 905 GGEV LXE

Com design profissional, oferece 5 queimadores Sabaf HE Full Brass em latão maciço que inclui um potente queimador Dual Flame de 5.000 W com ampla variação de potência iniciando em 1.800 W para se desfrutar do calor adequado em todos os tipos de receitas.

Seu amplo forno com capacidade de 142 litros oferece 5 diferentes funções e TURBO para assar melhor e mais rápido, preparar vários pratos utilizando toda a capacidade do forno e dispensar pré-aquecimento.

Uma potente churrasqueira infravermelha prepara deliciosos churrascos, grelhados e gratinados.

O mostrador da temperatura do forno auxilia a obter melhores resultados culinários no forno.

Corrediças telescópicas móveis e sistema de fechamento Soft Close da porta no forno e o compartimento inferior para guarda de utensílios completam o amplo conjunto de recursos oferecidos pelo fogão MAS 905 GGVE LXE.

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.

Forno Gigante 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 142 litros.



Queimador Dual Flame de 5.000 W

Com ampla variação de potência iniciando em 1.800 W para se desfrutar do calor adequado em todos os tipos de receitas.

Churrasqueira com Grill Infravermelho

Os fogões Bertazzoni preparam deliciosos churrascos, grelhados e gratinados rapidamente e sem fumaça.



Beleza



Design Profissional

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

Embutível

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



Manípulos Profissionais

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

Puxador do Forno

Em aço cromado com design profissional e atérmico.



Praticidade



Corrediça Telescópica Móvel

Suporta peso de até 15 Kg sem inclinar a bandeja ou prateleira e pode ser posicionada em qualquer altura do forno.

Compartmento Inferior de Armazenamento

Permite guardar as prateleiras e bandeja do forno.



Mostrador de Temperatura do Forno

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

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.



Acendimento Superautomático

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

Forno Controlado por Termostato

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



Segurança



2 Anos de Garantia

Contra defeitos de fabricação.

Soft Motion

Sistema que mantém a porta do forno parada em qualquer posição e realiza seu fechamento de forma suave e segura.



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.

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.



Forno com Vidro Triplo Removível

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

Vidros em Cristal Temperado

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



ESPECIFICAÇÕES

DIMENSÕES

Dimensões com Embalagem:

| | |
|--------------|----------|
| Peso | 85.00 Kg |
| Profundidade | 680 mm |
| Altura | 970 mm |
| Largura | 960 mm |

Dimensões sem Embalagem:

| | |
|--------------|--------------|
| Peso | 78.00 Kg |
| Profundidade | 600 mm |
| Altura | 875 a 915 mm |
| Largura | 895 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

| | |
|--|-----------------|
| Queimadores profissionais com Gas-stop | 5 |
| 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 dual flame | 1.800 a 5.000 W |
| Suporte para pequenas panelas | 1 |
| Queimadores Dual Flame | 1 |

FORNO

| | |
|--|---|
| Tipo | Ventilado a gás. |
| Capacidade | 142 litros. |
| Cozimento com calor de baixo | ideal para aquecer alimentos ou para finalizar um cozimento já concluído. |
| Cozimento com maxi-grill | propaga calor por irradiação infravermelha, 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. |
| Descongelamento | feito apenas com a ventilação do forno sem calor, mantém inalteradas as qualidades dos alimentos congelados. |
| Potência do grill churrasqueira | 1,8 kW |
| Alturas para prateleiras | 5 posições |
| Prateleiras | 2 |
| Iluminação do forno | 2 lâmpadas, acionadas no painel, com protetores de vidro. |
| Temperaturas mínima e máxima do forno | 120°C e 270°C |
| Dimensões internas do forno | 75cm x 32cm x 40cm l x a x p |
| Bandeja com grelha | 1, com esmalte easy-clean. |
| Cozimento com calor de baixo ventilado | o calor é distribuído pelo ventilador de maneira uniforme, permitindo usar toda a capacidade do forno. |

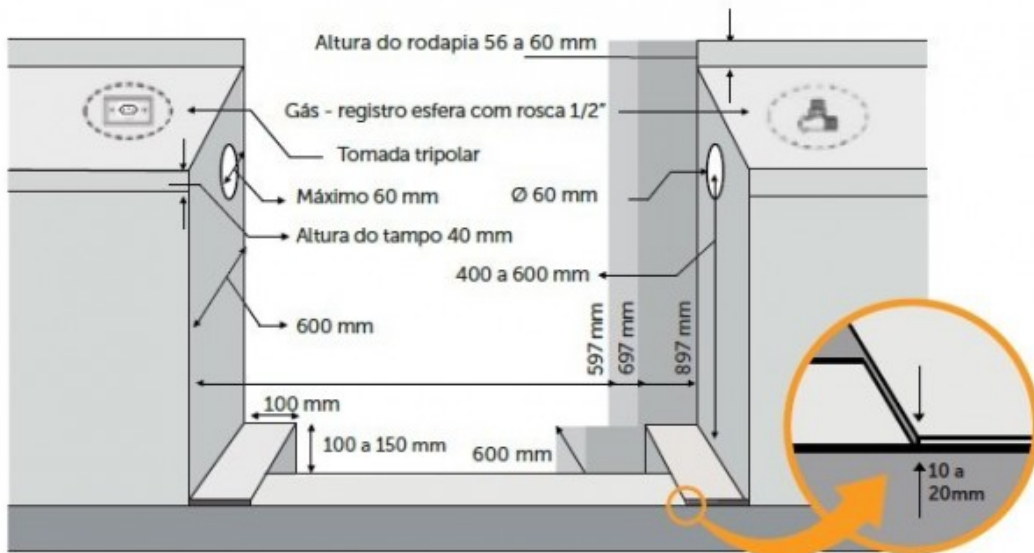
INSTALAÇÃO

| | |
|---|--|
| Tensão | 220 V |
| Potência máxima do produto | 1.800 W |
| 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 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 de medidas para nicho de embutimento com o fogão sem os pés apoiado sobre uma base - medidas em mm.

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