

BERTAZZONI



FOGÃO MAS 905 GMFE LXE

VOLTAGEM 220 V

FOGÃO BERTAZZONI MASTER SERIES MAS 905 GMFE 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 9 funções para assar melhor e mais rápido, preparar diferentes pratos simultaneamente sem troca de sabor e aroma entre os alimentos e dispensa 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 GMFE LX.

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 Elétrico

Oferece 9 versáteis funções que tornam mais rápido e fácil preparar todos os tipos de alimentos: multi-pratos, pizza, desidratar, manter aquecido, bolos e pães, assar rápido, gratinar, churrasco, descongelar e descongelar rápido. Permite preparar vários pratos simultaneamente no forno sem misturar odores e sabores entre os alimentos, ganhando tempo e 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.

Robusto 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.

Compartimento Inferior de Armazenamento

Permite guardar as prateleiras e bandeja do forno.



Manípulos Profissionais

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

Mostrador de Temperatura Forno

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



Bandeja para Grelhar e Assar

Ideal ao preparar 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 com 9 funções elétrico.
Capacidade	142 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.
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	50 °C e 250 °C
Dimensões internas do forno	75cm X 32cm X 40cm 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.
Bandeja com grelha	1, com esmalte easy-clean.

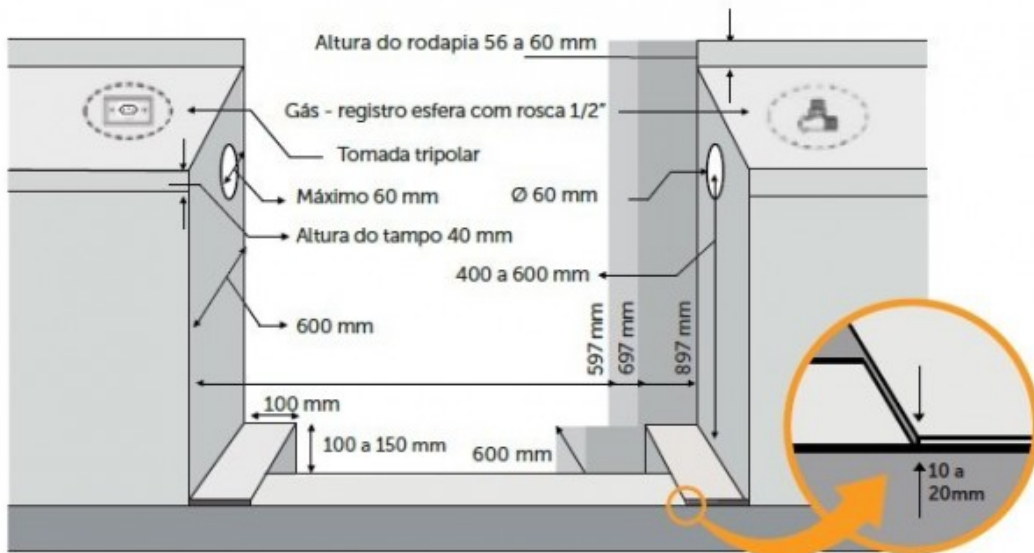
INSTALAÇÃO

Tensão	220 V
Potência máxima do produto	3.000 W
Disjuntor	20 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 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