

# BERTAZZONI



## FOGÃO MAST 486 GGA SXT

VOLTAGEM 127 V

### FOGÃO BERTAZZONI MASTER SERIES MAST 486 GGA SXT

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.

O forno principal ventilado a gás de 5 funções e o forno auxiliar estático a gás preparam simultaneamente receitas com tempos, temperaturas e formas de cozimento diferentes somando uma grande capacidade total de 201 litros.

Um potente grill à gás com potência de 3.500 W prepara facilmente deliciosos grelhados e gratinados no forno principal.

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

Corrediças telescópicas móveis e o sistema de fechamento Soft Close das portas nos fornos completam o amplo conjunto de recursos oferecidos pelo fogão MAST 486 GGA SXT.

## 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 a Gás

Permite assar duas receitas simultaneamente ganhando tempo e utilizando toda sua capacidade de preparo. Capacidade do forno principal de 133 l e do auxiliar de 68 l, somando 201 litros.



### 2 Queimadores Dual Flame de 5.570 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 380 W.

## Potente Grill a Gás de 2.640 W

Presente no forno principal, prepara deliciosos grelhados e gratinados rapidamente.



## 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 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 (hot) os alimentos.

## Fornos Controlados por Termostato

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



## Corrediças Telescópicas Móveis

Maior facilidade e segurança ao manusear alimentos no forno principal e auxiliar. Pode ser facilmente colocada em qualquer uma das 7 alturas dos fornos, oferece extração total e suporta prateleiras e bandejas.

## Trempe 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.

### 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.

### Suporte para Panelas Wok

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



### 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.



## Segurança

---



### Soft Motion

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

### Porta do 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 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 640 mm

Altura 885 a 925 mm

Largura 1220 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 6

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.

Potência do grill de mesa elétrico 1.100 W

Potência do queimador dual flame 480 a 5.000 W

Suporte para pequenas panelas 1

Queimadores Dual Flame 1

## FORNO

---

Tipo	Duplo ambos a gás.
Capacidade	133 litros no forno principal e 68 litros no auxiliar.
Cozimento com calor de baixo	ideal para aquecer alimentos ou para finalizar um cozimento já concluído.
Cozimento com grill	propaga calor por irradiação, indicada para grelhar, dourar e gratinar.
Descongelamento	feito apenas com a ventilação do forno sem calor, mantém inalteradas as qualidades dos alimentos congelados.
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 principal	135° C e 260° C
Temperaturas mínima e máxima do forno auxiliar	105° C e 225° C
Corrediças telescópicas móveis	1 par em aço cromado no forno principal.
Cozimento com calor de baixo ventilado	o calor é distribuído pelo ventilador de maneira uniforme, permitindo usar toda a capacidade do forno.
Cozimento com 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.
Potência do grill a gás do forno principal	2.640 W



## INSTALAÇÃO

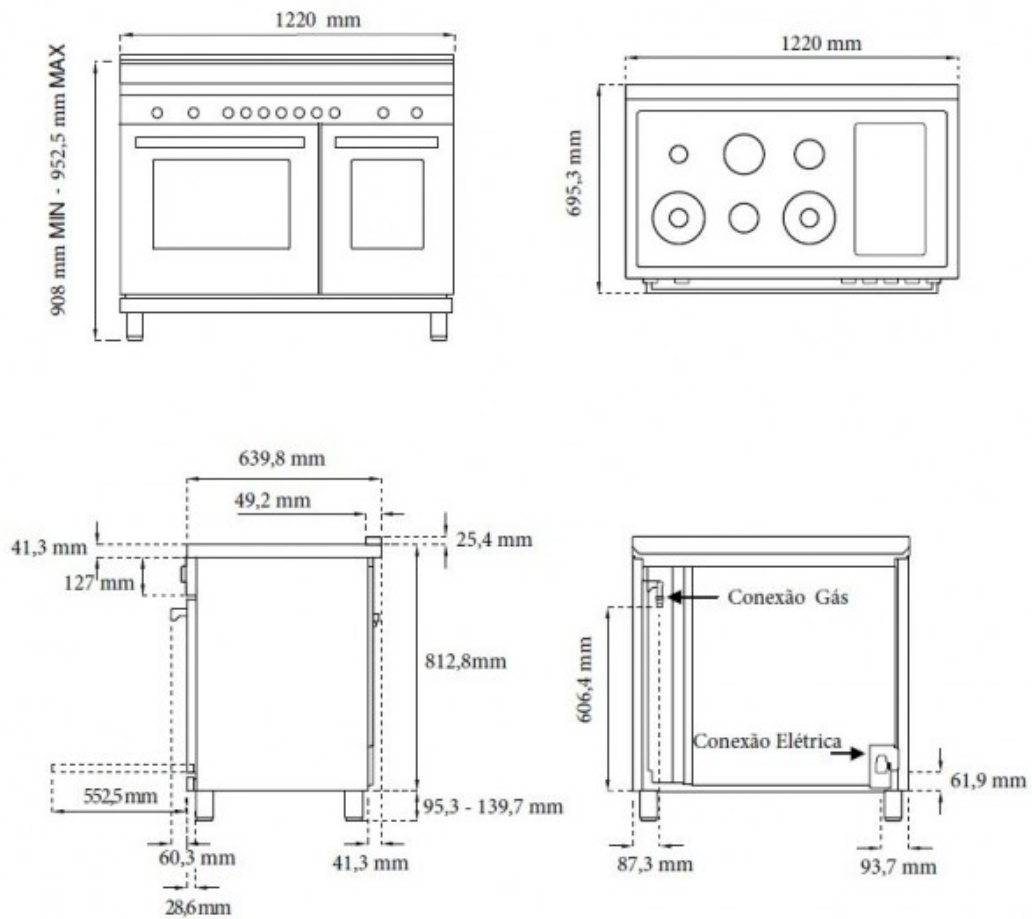
---

Tensão	127 V
Potência máxima do produto	1.200 W
Disjuntor	15 A
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	88,5 cm a 92,5 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

Medidas do fogão Bertazzoni Master Series MAST 486 GGA SXT - medidas em mm.

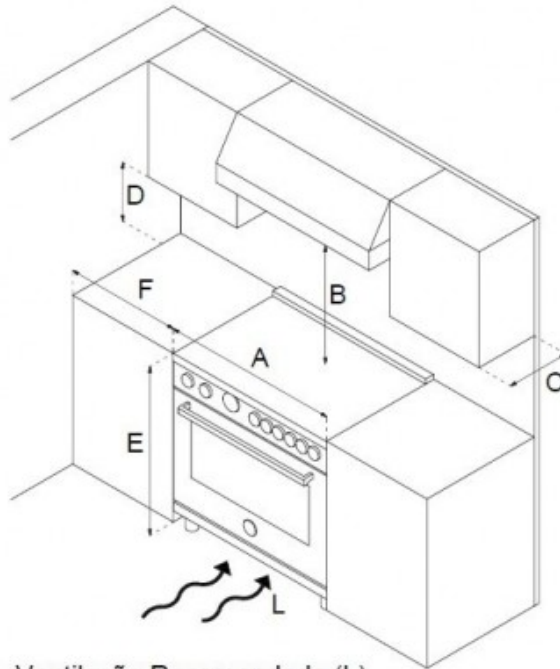
Medidas do fogão Bertazzoni Master Series MAST 486 GGA SXT



## Nicho de embutimento do fogão Bertazzoni MAST 486 GGA SXT - medidas em mm.

### Nicho de embutimento do fogão Bertazzoni MAST 486 GGA SXT

A	122 cm
B	91,5 cm distância mínima entre o fogão e o armário de madeira
C	33,0 cm
D	45,7 cm
E	90,2 cm / 94,6 cm
F	15,2 cm
G	30,50 cm



Ventilação Recomendada (L)

47547 mm<sup>2</sup> ~ 0,5 m<sup>2</sup>

# 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