

BERTAZZONI



FOGÃO BERTAZZONI PROFESSIONAL PRO951EXT

TENSÃO 220 V

FOGÃO BERTAZZONI PROFESSIONAL PRO951EXT

A inovação e elegância Bertazzoni em sua expressão máxima no primeiro fogão com mesa a indução do Brasil !

O design profissional que recebeu o prêmio IF 2022 e os mais avançados recursos culinários foram unidos em um imponente fogão made in Italy desenvolvido pela Bertazzoni, marca com a maior experiência na fabricação de fogões premium no mundo.

Sua mesa oferece 5 potentes zonas a indução da marca alemã A.E.O. equipadas com tecnologias de ponta como a Bridge, que controla as zonas em pares sendo ideal para o uso de grandes panelas, e as funções booster, aquecimento rápido e manter aquecido os alimentos a 70 °C.

O forno elétrico ventilado com 9 funções assa todos os tipos de receitas

com resultados profissionais e permite preparar juntos pratos doces e salgados sem ocorrer a troca de aromas e sabores.

A precisão de preparo oferecida pela sonda de temperatura e pelo programador digital complementam as apetitosas possibilidades culinárias de seu avançado forno.

O potente grill infravermelho ventilado com controle de temperatura prepara deliciosos churrascos, grelhados e gratinados de forma fácil e sem fumaça.

O fogão PRO95 I1EXT possui acabamento em aço inox escovado não poroso que proporciona uma elegante presença nos mais sofisticados projetos de cozinha, aplicado embutido sem frestas ou no piso.

Inspirados nas necessidades daqueles que levam a culinária a sério, a linha Professional Series leva para o seu lar a tradição italiana e a experiência de mais 140 anos da Bertazzoni na fabricação de fogões premium.

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



Mesa a Indução com 5 Zonas

Equipadas com as funções bridge, booster, acelerador de aquecimento e manter aquecido a 70 °C. Possui octa indutores do tipo HIGH-LIGHT da marca alemã A.E.O.

Display de Potências e Funções na Mesa

Facilita o preparo dos alimentos ao mostrar a potência ou função selecionada em cada uma das 5 zonas a indução.



Programador Digital

Controla eletronicamente a temperatura e o tempo de preparo. Informa a temperatura real do forno ou da sonda e a função de preparo selecionada.

Sonda de Temperatura

Controla o ponto ideal de preparo medindo a temperatura interna dos alimentos para incomparáveis resultados culinários como os dos melhores restaurantes.



Forno Ventilado por Convecção

Com 108 litros, oferece 9 versáteis funções e temperatura de 40 °C a 250 °C para um delicioso preparo de todos os tipos de receitas. Permite preparar vários pratos simultaneamente no forno sem misturar odores e sabores entre os alimentos, ganhando tempo e utilizando toda a capacidade do forno.

Churrasqueira com Grill Infravermelho

Permite gratinar ou grelhar alimentos e fazer deliciosos churrascos rapidamente e sem fumaça.



Beleza



Vencedor do IF Design Award 2022

Considerado um símbolo global da excelência em design e um dos mais prestigiados prêmios do segmento.

Design Professional Series

Todo em aço inox escovado, compõe refinados conjuntos com os demais produtos da linha Bertazzoni Professional Series como as coifas, refrigeradores, fornos, fornos combinados com micro-ondas, forno a vapor, gavetas aquecidas e lava-louças.



Embutível

O fogão pode ser instalado em um nicho com ou sem os pés, encostando suas laterais diretamente no móvel proporcionando uma perfeita integração ao ambiente.

Novos Manípulos de Controle

Com bordas angulares e refinado acabamento em metal.



Novo Puxador do Forno

Com bordas angulares e elegante design ergonômico em aço escovado.

Praticidade



Gaveta Inferior para Guarda de Utensílios

Equipada com trilhos telescópicos de extração total e com fechamento SoftClose.

Corrediça Telescópica Móvel

Pode ser facilmente colocada em qualquer altura do forno e possui extração total.



Prateleiras Extra Resistentes

Com barras de aço de 8 mm de espessura, suportam receitas de todos os tamanhos.

Bordas da 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.



Forno com Esmalte Easy-clean

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

Segurança



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.



Soft Motion

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

Vidros em Cristal Temperado

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



Porta com Vidro Triplo Removível

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

ESPECIFICAÇÕES

DIMENSÕES

Dimensões com Embalagem:

Peso 90.00 Kg

Profundidade 700 mm

Altura 1005 mm

Largura 930 mm

Dimensões sem Embalagem:

Peso 85.00 Kg

Profundidade 600 mm

Altura 890 a 915 mm

Largura 895 mm

PRODUTO

| | |
|------------|---|
| Aplicação | de piso e de embutir. |
| Cor | em aço inox escovado. |
| Garantia | 1 ano. O 2º ano de garantia é obtido gratuitamente através do preenchimento do formulário de extensão de garantia Bertazzoni. |
| Fabricação | made in Italy. |

FORNO

| | |
|------------------------------------|---|
| Tipo | TURBO - com 9 funções elétrico. |
| Capacidade | 108 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 preparar churrascos de peças maiores sem ressecar suas partes externas. |
| Cozimento uniforme | o calor superior e inferior é difundido de maneira uniforme pelo ventilador, ideal para assados rápidos e homogêneos de um único tipo de alimento. |
| 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 quatro prateleiras, sem misturar aromas e sabores. |
| Descongelamento | pode ser normal, feito apenas pela ventilação do forno ou rápido, ao ajustar o seletor de temperatura em 40°C. |
| Prateleiras | 2 |
| Bandeja | 1 com esmalte easy-clean anti-aderente |

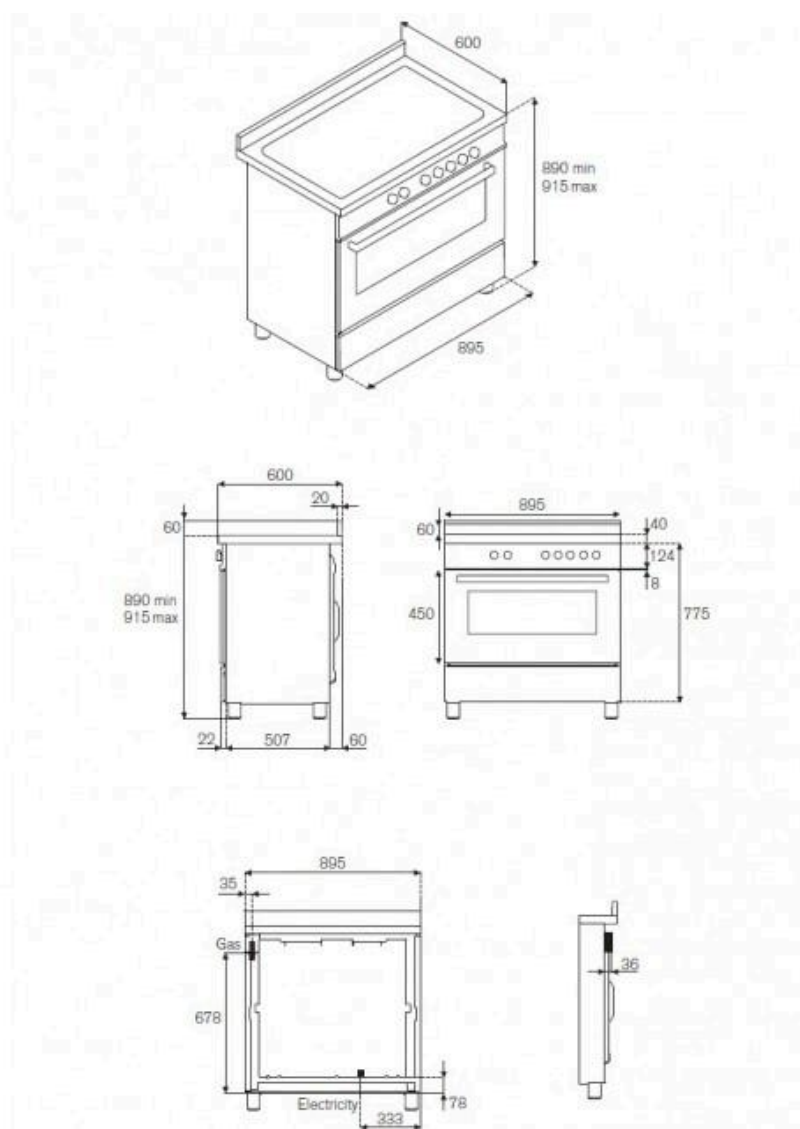
| | |
|---------------------------------------|--|
| Iluminação do forno | 2 lâmpadas, acionadas no painel e com protetores de vidro. |
| Temperaturas mínima e máxima do forno | 40 °C a 250 °C. |
| Pizza | usa o calor do ventilador e da resistência inferior. Ideal para pizzas, doces e pães pouco espessos. |
| Pré-aquecimento rápido | acelera o processo de aquecimento para então se iniciar o preparo dos alimentos. |
| Potência do grill kW | 2,0 |
| Forno controlado eletronicamente | maior precisão na temperatura de cozimento dos pratos, garantindo sempre melhores resultados. |
| Porta do forno | com vidro triplo para melhor isolamento térmico. |

INSTALAÇÃO

| | |
|---|---|
| Tensão | 220 V |
| Potência máxima do produto | 10.900 W |
| Disjuntor | 63 A para rede com 1 fase (fio de 10 mm ²) e 32 A para rede com 2 fases (fio de 4 mm ²). |
| 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 | 83,5 cm |
| Regulagem de altura do fogão com os pés | 89,0 cm a 91,5 cm |
| Espessura da mesa do fogão | 4 cm |
| Altura da moldura traseira da mesa | 6,0 cm |
| Conexão elétrica | por conector tipo sindal aplicado no cabo elétrico do fogão para conexão à rede elétrica da residência. O conector não acompanha o produto. |

GABARITO

Medidas e nicho de embutimento do fogão PRO96 I1EXT em mm.



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