



FOGÕES - FOGÕES DOLCEVITA - RNMD126MFT+E2

APRESENTAÇÃO

Fogão RNMD126MFT+E2i LOFRA

Produto já disponível para compra com envio a partir de 30 de agosto de 2019.

Seu requintado design vintage é formado por puxadores e botões em robusto latão, relógio analógico com 4 funções, porta do forno com vidro em curva, rodapé em aço inox escovado igual ao da mesa e brasão LOFRA em latão maciço.

Equipado com avançados recursos de preparo na mesa e nos fornos, um fogão Dolcevita LOFRA fará você reviver deliciosos momentos gastronômicos.

Queimadores profissionais Sabaf Série III de alta tecnologia, que inclui as potentes chamas triplas de 4.000 W e a de 4.500 W com acionamento

sequencial das chamas internas e externas, proporcionam calor sob medida para suas grandes aventuras culinárias.

As duas chamas triplas posicionadas bem separadas na mesa oferecem a liberdade de se preparar simultaneamente duas grandes receitas.

Desfrute de assados com resultados profissionais em seu amplo forno ventilado de 102 litros, com 10 funções e 4 zonas de aquecimento em diferentes posições para um calor homogêneo em todas as prateleiras.

Versátil, ele prepara pratos doces e salgados juntos sem trocar aromas e sabores, aquece rapidamente dispensando pré-aquecimento e oferece temperaturas de 60° C à 250° C para o preparo de todos os tipos de receitas.

O forno auxiliar de 30 litros com 4 funções é um versátil aliado para preparar alimentos menores ou reaquecer pratos já preparados.

Com os potentes grills infravermelhos com controle de temperatura prepare facilmente deliciosos churrascos, suculentos grelhados e apetitosos gratinados, de forma rápida e divertida.

A LOFRA utiliza componentes, matérias primas e processos produtivos com os mais altos padrões de qualidade, que proporcionam a reconhecida longa durabilidade de seus fogões.

O aço 304 BA utilizado é considerado o melhor do mundo por sua excepcional resistência à corrosão e manchas, e que recebe escovamento não poroso que facilita sua limpeza.

Os fogões LOFRA podem ser utilizados 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.

Descubra e relembre com um fogão Dolcevita LOFRA todos os deliciosos sabores da grande arte culinária!

A Linha Dolcevita

A elegância do design vintage, a alta tecnologia culinária e a nossa experiência de mais de 60 anos em fogões formaram uma verdadeira obra prima para os amantes da arte culinária. Botões e puxadores inteiramente em latão juntos do melhor aço do mundo criam um conjunto de rara beleza e requinte. A linha DolceVita está disponível em surpreendentes cores e modelos, proporcionando alta performance para deliciosos resultados em todos os tipos de receitas.

Agora a sua paixão pela culinária pode ser vivida intensamente, sem limites.

Diferenciais

Performance

- **Queimador Dual Flame de 4500 W:** ideal para cozimentos ultra rápidos. É extraordinariamente potente e assegura o cozimento rápido e uniforme do centro até as bordas em panelas e frigideiras. Permite ainda acionar apenas o anel interno de chama de forma independente.
- **Queimador triplo de 4.000 W:** posicionado no lado esquerdo da mesa é ideal para cozimentos ultra rápidos. É extraordinariamente potente e assegura o cozimento rápido e uniforme do centro até as bordas em panelas e frigideiras.
- **Queimadores profissionais Sabaf Série 2 AEO com os anéis de chama em latão:** em 5 diferentes tamanhos, oferecem elevada resistência e grande amplitude entre as potências máxima e mínima de chama, calor na medida certa para cada receita.
- **Duplo forno:** forno ventilado com 10 funções na esquerda e forno estático com 4 funções na direita, somando uma capacidade total de 124 litros.
- **Forno principal:** com 94 litros, oferece 10 versáteis funções que tornam mais 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.
- **Forno auxiliar:** com 30 litros, tem funcionamento ultra-rápido e 4 funções que incluem o grill churrasqueira por infravermelho.
- **Churrasqueira com grill infravermelho:** os fogões LOFRA preparam deliciosos churrascos, grelhados e gratinados rapidamente e sem fumaça.
- **Ampla mesa:** de 120 cm de largura equipada com 7 queimadores profissionais a gás.

Beleza

- **Design Vintage by LOFRA:** uma combinação única de robustez, elegância e tecnologia para os chefs mais exigentes.
- **Embutível:** o fogão pode ser instalado em um nicho com ou sem os pés, encostando suas laterais diretamente nos móveis.
- **Manípulos em latão maciço:** elegância e durabilidade incomparáveis.
- **Puxadores dos fornos em latão:** em elegante formato tubular e atérmicos.
- **Interior dos fornos:** esmaltados na elegante cor azul.

Praticidade

- **Relógio com 4 funções:** com uma elegante moldura em latão, funciona como relógio, conta-minutos, timer e programação futura que liga e desliga automaticamente o forno durante o tempo desejado.
- **Espetos giratórios:** permitem assar alimentos maiores de forma mais homogênea ao usar o grill churrasqueira em ambos os fornos principal e auxiliar.
- **Suporte para panela Wok:** permite utilizar o queimador triplo no preparo de receitas orientais.
- **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.
- **Prateleiras telescópicas:** em 2 alturas, suportando até 15 quilos cada, maior facilidade e segurança ao manusear os alimentos no forno.
- **Forno com esmalte easy-clean:** utiliza anti-aderente Teflon que permite realizar facilmente uma rápida e eficiente limpeza.
- **Acendimento superautomático:** maior conforto e praticidade ao acender qualquer queimador usando apenas uma mão.

Segurança

- **2 anos de garantia:** contra qualquer defeito 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.
- **Estável:** suporta um peso de até 15 kg no centro de cada porta do forno.
- **Portas do forno com vidro triplo temperado e 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 Técnicas

Produto

- **Cor:** preto fosco.
- **Classificação energética da mesa:** D
- **Garantia:** 1 ano. O 2º ano de garantia é obtido gratuitamente através do preenchimento do formulário de extensão de garantia LOFRA.
- **Fabricação:** Itália

Mesa

- **Queimadores profissionais com Gas-stop:** 7
- **Queimadores com tripla chama:** 2
- **Potência do queimador pequeno:** 350 a 1.000 W
- **Potência do queimador médio:** 450 a 1.750 W
- **Potência do queimador grande:** 750 a 2.800 W
- **Potência do queimador triplo esquerdo:** 1.500 a 4.000 W
- **Potência do queimador Dual Flame direito:** 480 a 4.500 W
- **Suporte de panela Wok:** 1

Forno

- **Tipo:** Duplo - principal com 10 funções e auxiliar com 4 funções.
- **Capacidades:** principal 94 litros e auxiliar 30 litros.
- **Funções do forno principal:**
 - **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 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 e espeto giratório** - propaga calor por irradiação, indicada para assar, dourar e gratinar.
 - **cozimento com maxi-grill e espeto giratório** - mesma função anterior porém com maior potência e abrangência superficial de irradiação.
 - **cozimento com maxi-grill ventilado e espeto giratório** - 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 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 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 rápido, ao ajustar o seletor de temperatura em 50°C.
 - **luz do forno** - aciona apenas a iluminação interna.
- **Funções do forno auxiliar:**
 - **cozimentos tradicional, com calor de baixo, com calor de cima e com grill** - o funcionamento de cada função é idêntico ao das funções equivalentes no forno principal.
 - **Potência de cada grill:** forno principal 2,1 KW e forno auxiliar 1,0KW.
 - **Alturas para prateleiras:** 5 posições no principal sendo 2 telescópicas e 5 posições no auxiliar.
 - **Prateleiras:** 3 no principal e 3 no auxiliar.
 - **Bandejas:** 1 no principal e 1 no auxiliar.
 - **Iluminação dos fornos:** 2 lâmpadas no principal e 1 no auxiliar, acionadas no painel e com protetores de vidro.
 - **Fornos controlados por termostatos:** precisão na temperatura de cozimento dos pratos, garantindo sempre melhores resultados.
 - **Temperaturas mínima e máxima do forno principal:** 60°C a 270°C
 - **Temperaturas mínima e máxima do forno auxiliar:** 70°C a 250°C

Instalação

- **Tensão:** 220 V
- **Conexão elétrica:** um cabo de 3 vias com seção transversal de no mínimo 4 mm² por via deverá ser conectado à caixa de conexão elétrica existente na parte inferior traseira do fogão.
- **Potência máxima do produto:** 5000 W

- **Disjuntor:** 40 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 85cm a 90,5cm.
- **Prolongadores dos pés do fogão:** disponíveis com 6cm de altura acessório opcional.
- **Espessura da mesa do fogão:** 4cm
- **Altura da moldura traseira da mesa:** 6cm

Dimensões Com Embalagem

Peso: 105.00 Kg Profundidade: 685 mm Altura: 997 mm
Largura: 1300 mm

Dimensões Sem Embalagem

Peso: 100.00 Kg Profundidade: 600 mm Altura: 850 a 905 mm
Largura: 1200 mm

Gabarito de medidas para nicho de embutimento com o fogão sem os pés apoiado sobre uma base.

