



FOGÕES - FOGÕES PROFESSIONAL - PUD76MFE / Ci



APRESENTAÇÃO

Fogão PUD76MFE / Ci LOFRA

Com design profissional composto pelo acabamento todo em aço inox escovado, robustos botões na cor preto fosco, fornos com refinados puxadores curvos e a marca LOFRA estampada em alto relevo.

Equipado com queimadores Sabaf Série III de alta tecnologia com uma chama tripla de 4.000 W que proporciona calor adequado para suas grandes aventuras culinárias.

Asse alimentos com resultados profissionais em seu amplo forno principal ventilado de 72 litros, com 10 funções e 4 zonas de aquecimento em diferentes posições para um calor homogêneo em todas as prateleiras.

Versátil, ele assa 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 37 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, grelhados e gratinados, de forma rápida e divertida.

Pode ser utilizado com ou sem o tampo de vidro da mesa, que acompanha o produto.

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 com um fogão Profissional LOFRA todos os deliciosos estilos da grande arte culinária!

A Linha Profissional

Oferece em seus modelos uma ampla gama de recursos disponíveis nos mais avançados fogões de aplicação profissional em restaurantes.

Fogões que oferecem alta performance em todas as situações, proporcionando deliciosos resultados ao preparar as mais refinadas receitas.

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

Diferenciais

Performance

- **Queimador triplo de 4.000 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.
- **Queimadores profissionais Sabaf Serie III:** performance excepcional sem equivalentes, alta eficiência com baixíssimas emissões. As chamas inclinadas aumentam a distribuição de calor reduzindo o tempo de preparo dos alimentos.
- **Duplo forno:** forno inferior ventilado com 10 funções e forno superior estático com 4 funções, somando uma capacidade total de 109 litros.
- **Forno principal ventilado:** com 72 litros, oferece 10 versáteis funções que tornam mais fácil e rápido 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 37 litros e 4 funções. Possui funcionamento ultra-rápido para aquecer, manter aquecido e assar alimentos.
- **Churrasqueira com grill infravermelho nos dois fornos:** os fogões LOFRA preparam deliciosos churrascos, grelhados e gratinados rapidamente e sem fumaça.

Beleza

- **Design Profissional em aço inox escovado:** 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.
- **Manipulos profissionais:** robustos e com acabamento preto fosco com detalhes em vermelho.
- **Puxadores curvos nas portas dos fornos:** em aço escovado e atômicos.
- **Interior dos fornos:** esmaltados na elegante cor azul.
- **Tampo da mesa:** peça opcional com o resistente e seguro vidro Crystal temperado com bordas em aço inox escovado.

Praticidade

- **Timer digital de 4 funções** relógio, conta-minutos, timer e programação futura que inicia o preparo de alimentos no horário desejado desligando o forno no final.
- **Suporte para panelas Wok:** permite utilizar o queimador triplo com maior segurança durante o 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.
- **Trepes robustas:** em ferro gusa esmaltado. Durabilidade por toda a vida e fáceis de limpar, ideais para uma utilização intensa da mesa.
- **Espeto giratório:** posicionado no forno inferior, permite assar alimentos maiores de forma mais homogênea ao usar o grill infravermelho.
- **Prateleiras telescópicas:** em 2 alturas, suportando até 15 quilos cada, maior facilidade e segurança ao manusear os alimentos no forno inferior.
- **Fornos 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 da porta.
- **Portas dos fornos com vidro triplo temperado e removíveis:** 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:** aço inox escovado
- **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:** 5
- **Queimadores com tripla chama:** 1
- **Potência do queimador pequeno:** 350 a 1000 W
- **Potência do queimador médio:** 450 a 1750 W
- **Potência do queimador grande:** 750 a 2800 W
- **Potência do queimador triplo:** 1500 a 4000 W
- **Suporte de panela Wok:** 1
- **Tampo da mesa opcional:** em cristal temperado, com dobradiças balanceadas e removível.

Forno

- **Tipo:** Duplo - estático com 4 funções superior e TURBO com 10 funções inferior.
- **Capacidades:** estático 37 litros e TURBO 72 litros.
- **Funções do forno TURBO:**
 - **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 estático:**

- **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 TURBO.
- **Potência de cada grill kW:** 1,5 no forno inferior e 1,0 no forno superior.
- **Alturas para prateleiras:** 2 posições no estático e 5 posições no Turbo, sendo 3 telescópicas.
- **Prateleiras:** 1 no estático e 3 no Turbo.
- **Bandejas:** 2 esmaltadas.
- **Iluminação do forno** 1 lâmpada em cada forno, acionadas no painel, com protetor de vidro.
- **Fornos controlados por termostatos:** precisão na temperatura de cozimento dos pratos, garantindo sempre melhores resultados.
- **Temperaturas mínima e máxima do forno TURBO:** 60°C a 260°C
- **Temperaturas mínima e máxima do forno estático:** 60°C a 260°C

Instalação

- **Tensão:** 220 V
- **Plugue:** com três pinos redondos.
- **Potência máxima do produto:** 4,74 kW
- **Disjuntor:** 30 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:** 85 cm
- **Altura do gabinete do móvel para embutimento do fogão sobre uma base sem os pés:** 86 cm
- **Regulagem de altura do fogão com os pés:** de 90cm a 91,5cm.
- **Espessura da mesa do fogão:** 4cm
- **Altura da moldura traseira da mesa:** 6cm

Dimensões Com Embalagem

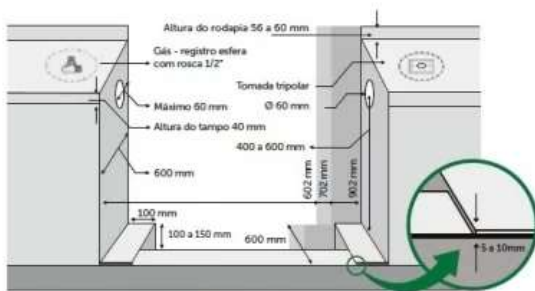
Peso: 82.00 Kg Profundidade: 685 mm Altura: 1085 mm
Largura: 780 mm

Dimensões Sem Embalagem

Peso: 73.00 Kg Profundidade: 600 mm Altura: 900 a 915 mm
Largura: 700 mm

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 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 5 e 10mm.