



FOGÕES - FOGÕES RAINBOW - PBI76MFT / C

APRESENTAÇÃO

Fogão PBI76MFT LOFRA



A requintada cor marfim combinada com a mesa em aço inox polido com robustos botões, puxador do forno e pés cromados formam uma combinação à altura das mais refinadas cozinhas.

Recursos para proporcionar deliciosos resultados não faltam, na mesa os avançados queimadores Sabaf Série III de alto rendimento, com chama tripla de 4.000 W, proporcionam calor adequado para todos os tipos e formas de preparo de receitas.

Asse alimentos com resultados profissionais em seu amplo forno 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 misturar aromas e sabores, aquece rapidamente dispensando pré-aquecimento e oferece temperaturas de 50° C à 240° C para o preparo de todos os tipos de

receitas.

Com o potente grill infravermelho 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 polimento especular de alto brilho anti-riscos.

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.

Pode ser utilizado com ou sem tampo de vidro na mesa, que é um opcional do produto.

A Linha Rainbow

Combina a elegância das cores clássicas com avançados recursos utilizados em fogões de aplicação profissional em restaurantes. Os fogões Rainbow oferecem alta performance em todas as situações, criando deliciosos momentos ao preparar as mais variadas receitas.

Uma escolha a altura dos mais elevados padrões culinários e estéticos.

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.
- **Forno ventilado multifunções:** 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.
- **Ampla forno de 72 litros:** com dimensões que permitem o preparo de grandes receitas. Medidas úteis de 44,5 cm X 29,5 cm X 37,5 cm (L x A x P).
- **Churrasqueira com grill infravermelho:** os fogões LOFRA preparam deliciosos churrascos, grelhados e gratinados rapidamente e sem fumaça.

Beleza

- **Design Profissional na cor marfim:** 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 com acabamento cromado:** combinando com os acabamentos da mesa e do puxador da porta do forno.
- **Puxador curvo da porta do forno:** em aço polido e atômico.
- **Interior do forno:** todo esmaltado na elegante cor azul.
- **Tampo de mesa:** peça opcional com o resistente e seguro vidro Crystal temperado com bordas em aço inox polido.

Praticidade

- **Timer digital de 4 funções:** relógio, conta-minutos, timer e programação futura que liga e desliga automaticamente o forno durante o tempo desejado.
- **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.
- **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 da porta.
- **Porta 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:** marfim
- **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 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:** 1.500 a 4.000 W
- **Suporte de panela Wok:** 1
- **Tampo da mesa opcional:** em cristal temperado, com dobradiças balanceadas e removível.

Forno

- **Tipo:** TURBO - com 10 funções elétrico.
- **Capacidade:** 72 litros.
- **Funções do forno:**
 - **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** - propaga calor por irradiação, indicada para assar, dourar e gratinar.
 - **cozimento com super grill** - mesma função anterior porém com maior potência e abrangência superficial de irradiação.
 - **cozimento com super 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 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.
 - **Potência do grill:** 1.500 W
 - **Alturas para prateleiras:** 5 posições, sendo 2 telescópicas.
 - **Prateleiras:** 2, em aço cromado.
 - **Bandejas:** 1 esmaltada.
 - **Iluminação do forno:** 2 lâmpadas, acionadas no painel e com protetores de vidro.
 - **Forno controlado por termostato:** precisão na temperatura de cozimento dos pratos, garantindo sempre melhores resultados.
 - **Temperaturas mínima e máxima do forno:** 50°C a 240°C

Instalação

- **Tensão:** 220 V
- **Plugue:** com três pinos redondos.
- **Potência máxima do produto:** 2.030 W
- **Disjuntor:** 15 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

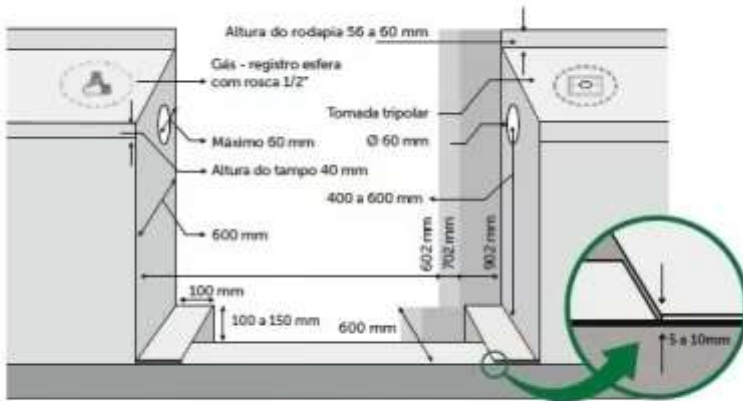
Peso: 75.00 Kg Profundidade: 685 mm Altura: 997 mm
Largura: 787 mm

Dimensões Sem Embalagem

Peso: 69.00 Kg Profundidade: 600 mm Altura: 850 a 905 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.