

# BERTAZZONI



## FOGÃO BERTAZZONI MASTER MAS365GASXVLPBN BLACK NICKEL

TENSÃO 127 V

### FOGÃO BERTAZZONI MASTER SERIES MAS365GASXVLPBN BLACK NICKEL

Os componentes banhados em níquel aliados ao design profissional Bertazzoni criaram um fogão que exhibe o máximo em refinamento e sofisticação para projetos de cozinhas únicos, que deslumbram os olhos e o paladar.

Modelo totalmente a gás equipado com recursos especiais para o preparo de receitas de todos os tamanhos inclusive as com grandes alimentos em panelas ou assados no forno como leitões, pernis, costelas e peixes.

Seus manípulos e suportes de puxadores são banhados em níquel fosco com tratamento de proteção que proporciona uma aparência perfeita por muitos anos ao receber amigos e preparar suas receitas preferidas.

Fabricado na Itália, possui 5 queimadores Sabaf HE em alumínio maciço que inclui um potente queimador Dual Flame de 5.500 W com

acionamento sequencial das chamas interna e externa para se desfrutar do calor adequado para todos os tipos e tamanhos de panelas.

O amplo forno a gás com capacidade de 169 litros é o maior da categoria e possui 2 ventiladores por convecção que proporcionam a melhor distribuição de calor em todas as 7 alturas de preparo proporcionando deliciosos resultados culinários.

As 5 funções de funcionamento do forno permitem descongelar, assar, assar por convecção, grelhar e grelhar por convecção os alimentos. As funções com convecção são ideais para preparar vários alimentos juntos utilizando-se assim toda a capacidade do forno.

Um poderoso grill infravermelho a gás com potência de 3.200 W atua por toda a largura do forno para preparar facilmente grandes churrascos, grelhados e gratinados de forma rápida e sem fumaça.

O refinado mostrador de temperatura no painel auxilia a obter melhores resultados culinários no forno inclusive em receitas que pedem pré-aquecimento antes de iniciar seu preparo.

Corrediças telescópicas móveis, dobradiças Soft Motion da porta no forno, suportes para pequenas panelas ou cafeteiras e para panelas Wok completam o amplo conjunto de recursos oferecidos pelo fogão MAS365GASXVLP.

Os fogões Master Series utilizam componentes, matérias primas e processos produtivos com os mais altos padrões de qualidade italianos.

Este fogão pode ser aplicado junto com os demais produtos da linha Bertazzoni Master Series que possuem os mesmos manípulos e puxadores, compondo elegantes conjuntos.

O aço 304 BA utilizado na mesa é considerado o melhor do mundo por sua excepcional resistência à corrosão e manchas, recebendo um refinado escovamento não poroso que o mantém limpo por mais tempo.

Os fogões Bertazzoni podem ser 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.

## **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

---

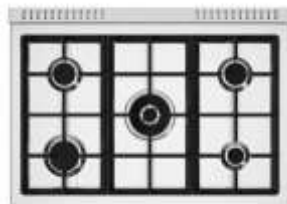


#### Queimador Dual Flame de 5.500 W

Com acendimento sequencial das chamas interna e externa com potência inicial de apenas 380 W, ideal para o preparo de receitas de todos os níveis, tipos e tamanhos.

#### Forno Ventilado a Gás de 169 l

O maior da categoria com 7 alturas de preparo e 5 versáteis funções que tornam mais rápido e fácil assar, grelhar e gratinar os alimentos com melhores resultados culinários.



#### Queimadores Profissionais Sabaf High Efficiency

Oferecem uma grande amplitude entre as potências máxima e mínima de chama, calor na medida certa para todos os tipos e tamanhos de receitas. Fabricados em alumínio maciço para longa durabilidade com alta eficiência na transmissão de calor em 4 diferentes tamanhos.

## Função Calor por Convecção Dupla

Oferece a melhor distribuição da temperatura por todo o interior do forno, fundamental para o preparo homogêneo com deliciosos resultados de grandes alimentos.



## Grill a Gás de 3.200 W

Potente e extra grande atuando por toda a largura do forno para preparar grandes alimentos como churrascos, grelhados e gratinados rapidamente e sem fumaça.

## Beleza

---



## Manípulos Banhados em Níquel

De alto brilho, recebem um tratamento de proteção para uma apresentação sempre impecável em sua cozinha.

## Puxador com Suportes Banhados em Níquel

De alto brilho, recebem um tratamento de proteção para uma apresentação sempre impecável em sua cozinha.



## Design Master Series

Compõe refinados conjuntos com os demais produtos da linha Bertazzoni Master Series equipados com componentes banhados em níquel como os refrigeradores e a lava-louças.

## Design Profissional

Todo em aço inox escovado com componentes banhados a ouro, uma composição única de beleza, robustez e praticidade.





### Embutível

O fogão pode ser instalado em um nicho sem frestas de ventilação com ou sem os pés, encostando suas laterais diretamente no móvel.

### Rodapé em Inox Escovado

Proporciona um design mais robusto e atraente ao fogão com os pés ocultos. O fogão pode também ser instalado sem o rodapé.



### Moldura Traseira da Mesa Rebaixada

Toda com acabamento em inox para proporcionar uma melhor apresentação estética do fogão, inclusive nas aplicações em bancadas de ilha.

## Praticidade



### Mostrador de Temperatura do Forno

Indica desde o início do pré-aquecimento do forno (preheat) até as faixas de temperatura para assar (bake) e tostar (roast) os alimentos.

### Forno Controlado por Termostato

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



### Corrediça Telescópica Móvel

Maior facilidade e segurança ao manusear alimentos em qualquer uma das 7 alturas do forno. Possui extração total e suporta prateleiras e bandejas com até 15 Kg.

## Trempe Extra Robustas

Em espesso ferro gusa esmaltado. Durabilidade por toda a vida e fáceis de limpar, ideais para uma utilização intensa da mesa.



## Forno com Esmalte Easy-clean

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

## 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 de 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 e ao utilizar cafeteiras.

## Vidro Extra Alto

Proporciona melhor visualização em todos os 7 níveis de altura do forno, que possui iluminação dupla.





## Acendimento Superautomático

Maior conforto e praticidade ao acender qualquer queimador usando apenas uma mão.

## Segurança

---



### Soft Motion

Sistema que mantém a porta do forno parada em qualquer posição.

### 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 da porta garantindo segurança, redução do consumo de energia, menor oscilação da temperatura interna e um consequente melhor resultado no preparo dos alimentos.

### 2 Anos de Garantia

Contra defeitos de fabricação.



### 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.



## 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.



## ESPECIFICAÇÕES

### DIMENSÕES

#### Dimensões com Embalagem:

Peso 116.00 Kg

Profundidade 760 mm

Altura 1070 mm

Largura 1030 mm

#### Dimensões sem Embalagem:

Peso 110.00 Kg

Profundidade 640 mm (sem o puxador da porta do forno)

Altura 890 a 940 mm

Largura 914 mm

### PRODUTO

Aplicação	de piso e de embutir.
Acabamento	em aço inox escovado com componentes banhados em níquel.
Garantia	2 Anos contra defeitos de fabricação.
Fabricação	Guastalla, Itália.

### MESA

Queimadores profissionais com Gas-stop	5
Potência do queimador pequeno	220 a 1.025 W
Potência do queimador médio	440 a 1.730 W
Potência do queimador grande	730 a 3.050 W
Suporte de panela Wok	1 em ferro gusa extra robusto.
Potência do queimador dual flame	380 a 5.500 W
Suporte para pequenas panelas	1 em ferro gusa extra robusto.
Queimadores Dual Flame	1



## FORNO

Tipo	A gás com 2 ventiladores por convecção.
Capacidade	169 litros.
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	7 posições.
Prateleiras	2 em aço cromado.
Iluminação do forno	2 lâmpadas, acionadas no seletor de funções.
Temperaturas mínima e máxima do forno TURBO	135 °C e 260 °C.
Corrediças telescópicas móveis	1 par em aço cromado com capacidade para 15 Kg e extração total.
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	3.200 W

## INSTALAÇÃO

---

Tensão	127 V
Potência máxima do produto	300 W
Disjuntor	2,5 A
Altura do gabinete do móvel para embutimento do fogão sobre uma base sem os pés	81,3 cm
Regulagem de altura do fogão com os pés	89 cm a 94 cm
Espessura da mesa do fogão	4,1 cm
Altura da moldura traseira da mesa	2,54 cm
Conexão	o cabo elétrico é ligado a rede com um conector com 2 pinos redondos e um chato.

# 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