

# BERTAZZONI



## FOGÃO BERTAZZONI MASTER MAS486BTFGMXTLPBN BLACK NICKEL

TENSÃO 127 V

### FOGÃO BERTAZZONI MASTER SERIES MAS486BTFGMXTLPBN BLACK NICKEL

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

Fabricado na Itália com design profissional, oferece 6 queimadores Sabaf HE Full Brass em latão maciço que inclui dois potentes queimadores Dual Flame de 5.570 W com acionamento sequencial das chamas internas e externas para se desfrutar do calor adequado para todos os tipos de receitas.

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.

Um convidativo grill de mesa elétrico oferece 7 níveis de temperatura para se divertir preparando deliciosos grelhados sobre uma espessa chapa de 6 mm, que garante uma temperatura homogênea e constante por toda sua superfície.

O forno principal ventilado a gás de 5 funções e o forno auxiliar estático a gás preparam simultaneamente receitas com tempos, temperaturas e formas de cozimento diferentes somando uma grande capacidade total de 201 litros.

Oferece alta precisão de preparo oferecida pela sonda de temperatura que desliga o forno principal ao atingir a temperatura definida de acordo com o alimento e o ponto de preparo desejados.

Um potente grill à gás com potência de 3.000 W prepara facilmente deliciosos grelhados e gratinados no forno principal.

O refinado mostrador de temperatura no painel auxilia a obter melhores resultados culinários nas receitas que pedem pré-aquecimento do forno.

Corrediças telescópicas móveis e o sistema de fechamento Soft Close das portas nos fornos completam o amplo conjunto de recursos oferecidos pelo fogão.

O MAS486BTFGMXTLPBN pode ser aplicado junto com demais produtos da linha Bertazzoni Master Series equipados com suportes de puxadores banhados a ouro, compondo refinados conjuntos.

## 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

---

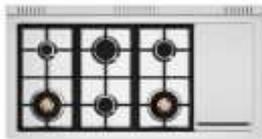


## Queimadores Profissionais Sabaf High Efficiency Full Brass

Em latão maciço, com alta eficiência na transmissão de calor em 4 diferentes tamanhos. Oferecem maior durabilidade e grande amplitude entre as potências máxima e mínima de chama, calor na medida certa para cada receita.

## Grill de Mesa

Prepare vários tipos de alimentos diretamente sobre sua chapa de inox de 4 mm de espessura, selecionando um dos 7 níveis de temperatura.



## Mesa com 6 Queimadores profissionais

Oferecem uma grande amplitude entre as potências máxima e mínima de chama, calor na medida certa para todas as suas aventuras culinárias.

## 2 Queimadores Dual Flame de 5.570 W

Elevada potência com acendimento sequencial das chamas internas e externas para se desfrutar do calor adequado para todos os tipos de receitas. Potência inicial de apenas 480 W.



## Forno Duplo a Gás

Permite assar duas receitas simultaneamente ganhando tempo e utilizando toda sua capacidade de preparo. Capacidade do forno principal de 133 l e do auxiliar de 68 l, somando 201 litros.

## Sonda de Temperatura Inteligente

Ao se atingir a temperatura selecionada na sonda, de acordo com cada tipo de alimento e o ponto de preparo desejado, o forno principal é desligado automaticamente.





### Potente Grill a Gás de 3.000 W

Prepara deliciosos grelhados e gratinados rapidamente no forno principal.

## Beleza

---



### Manípulos Banhados em Níquel

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

### Puxadores 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 em níquel, uma composição única de beleza robustez e praticidade.



### Embutível

O fogão pode ser instalado em um nicho com ou sem os pés e o rodapé em inox, encostando suas laterais diretamente nos móveis.

## 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.



## Praticidade

---



### Fornos Controlados por Termostato

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

### Mostrador com Display Digital de 3 Funções

Relógio de horas, timer com aviso sonoro e exibição alternada da temperatura atual do alimento e da temperatura definida para a sonda que é inserida no alimento. O ponteiro analógico indica a temperatura dentro da cavidade do forno principal.



### 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.

### Corrediças Telescópicas Móveis

Maior facilidade e segurança ao manusear alimentos no forno principal e auxiliar. Podem ser facilmente colocadas em qualquer uma das 7 alturas dos fornos, oferecem extração total e suportam prateleiras e bandejas.





### Trepes Robustas

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

### Fornos com Esmalte Easy-clean

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



### Bandeja para Grelhar Alimentos

Especial para assar alimentos como carnes, aves e peixes.

### Suporte para Panelas Wok

Permite utilizar o queimador Dual Flame no preparo de receitas orientais.



### Suporte para Pequenas Panelas

Oferece maior segurança ao utilizar cafeteiras e leiteiras sobre um queimador pequeno.

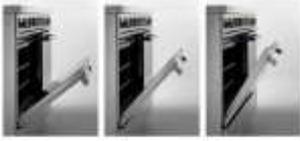
### Acendimento Superautomático

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



## Segurança

---



### Soft Motion

Sistema que mantém as portas dos fornos paradas em qualquer posição e realiza seu fechamento de forma suave e segura.

### Portas dos Fornos com Vidros Triplos Removíveis

Reduzem 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.



### 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.



### 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.

### Vidros em Cristal Temperado

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



## ESPECIFICAÇÕES

## DIMENSÕES

---

### Dimensões com Embalagem:

Peso 125.00 Kg

Profundidade 700 mm

Altura 1105 mm

Largura 1400 mm

### Dimensões sem Embalagem:

Peso 120.00 Kg

Profundidade 640 mm

Altura 885 a 925 mm

Largura 1220 mm

## PRODUTO

---

Aplicação

de piso e de embutir.

Cor

em aço inox escovado com manípulos e suportes de puxadores banhados em níquel.

Garantia

2 Anos contra defeitos de fabricação.

Fabricação

Guastalla, Itália.

## MESA

---

Queimadores profissionais com Gas-stop 6

Potência do queimador pequeno 480 a 1.000 W

Potência do queimador médio 600 a 1.750 W

Potência do queimador grande 1.000 a 3.000 W

Suporte de panela Wok 1 em ferro gusa extra robusto.

Potência do grill de mesa elétrico 1.100 W

Potência do queimador dual flame 480 a 5.570 W

Suporte para pequenas panelas 1

Queimadores Dual Flame 2

## FORNO

|   |   |
|---|---|
| Tipo  | Duplo ambos a gás.  |
| Capacidade                                      | 133 litros no forno principal e 68 litros no auxiliar.  |
| 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                        | 4 posições em ambos os fornos.  |
| Prateleiras                                     | 2 em aço cromado para cada forno.   |
| Bandeja   | 1 esmaltada com grelha integrada para cada forno.   |
| Iluminação do forno                             | 1 lâmpada em cada forno com protetores de vidro, acionadas no painel.   |
| Temperaturas mínima e máxima do forno principal | 135 °C e 260 °C   |
| Temperaturas mínima e máxima do forno auxiliar  | 105 °C e 225 °C   |
| Corrediças telescópicas móveis                  | 1 par em aço cromado no forno principal.  |
| Sonda de temperatura                            | disponível no forno principal, desliga o forno ao atingir a temperatura selecionada na sonda.   |
| 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      | 3.000 W   |

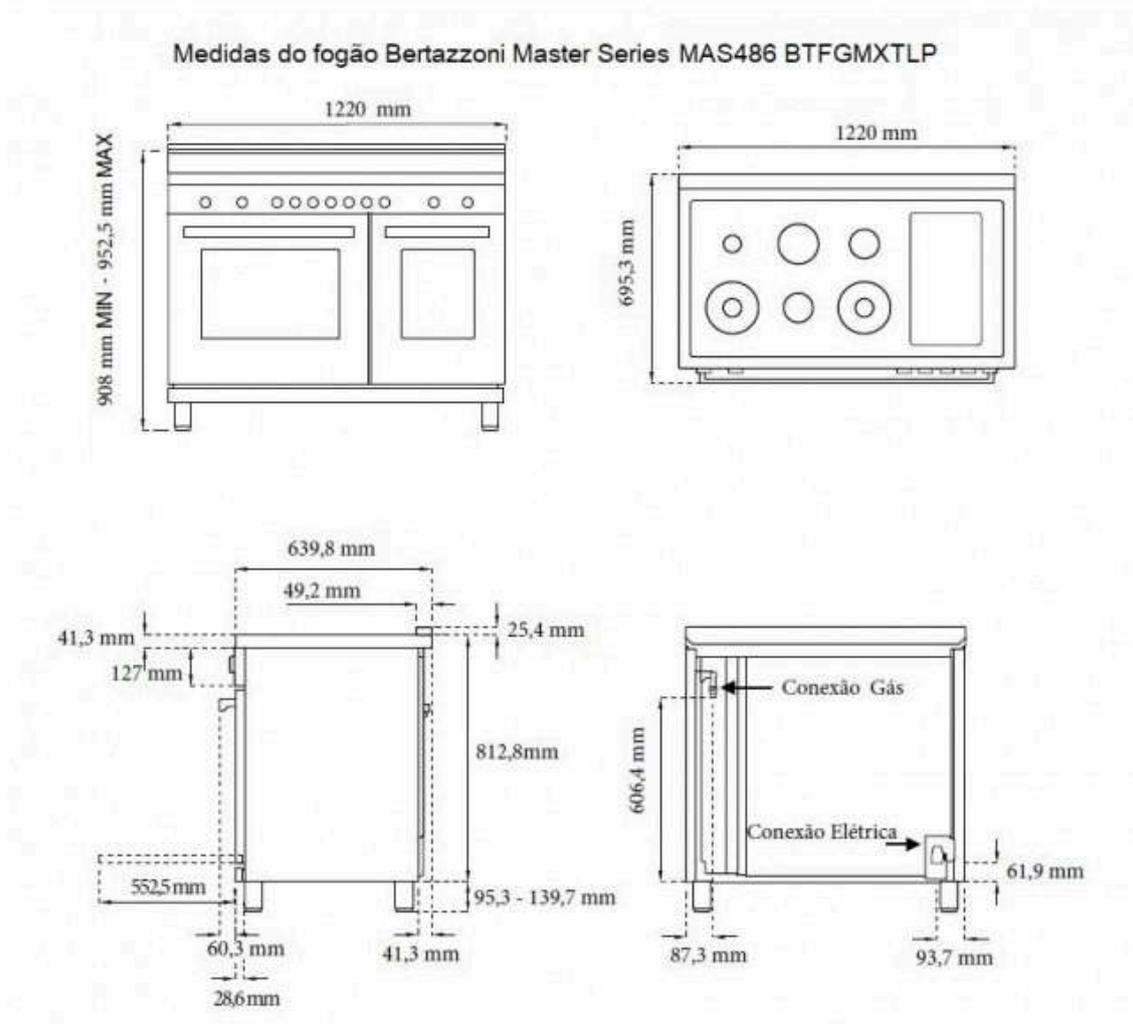
## INSTALAÇÃO

---

|   |  |
|---|--|
| Tensão  | 127 V  |
| Potência máxima do produto  | 1.200 W  |
| Disjuntor   | 15 A   |
| 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 | 83,1 cm  |
| Regulagem de altura do fogão com os pés   | 88,5 cm a 92,5 cm  |
| Espessura da mesa do fogão  | 4 cm   |
| Altura da moldura traseira da mesa  | 6 cm   |
| Conexão   | o cabo elétrico é ligado a rede com um conector fornecido com o fogão. |

# GABARITO

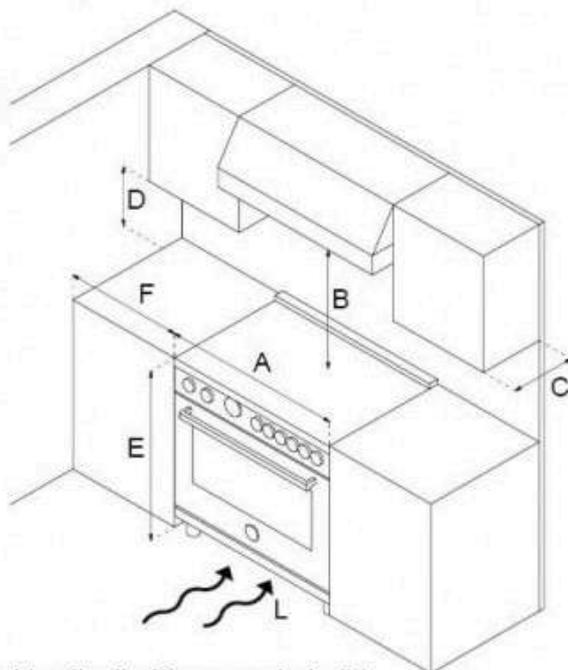
Medidas do fogão Bertazzoni Master Series MAS486 BTFGMXTLP BN-  
medidas em mm.



## Nicho de embutimento do fogão Bertazzoni MAS486 BTFGMXTLP BN - medidas em mm.

### Nicho de embutimento do fogão Bertazzoni MAS486 BTFGMXTLP

|   |   |
|---|---|
| A | 122 cm  |
| B | 91,5 cm distância mínima entre o fogão e o armário de madeira |
| C | 33,0 cm   |
| D | 45,7 cm   |
| E | 90,2 cm / 94,6 cm   |
| F | 15,2 cm   |
| G | 30,50 cm  |



Ventilação Recomendada (L)

47547 mm<sup>2</sup> ~ 0,5 m<sup>2</sup>

# 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