

BERTAZZONI



FOGÃO BERTAZZONI MASTER MAS486BTFGMXTLPG GOLD

TENSÃO 127 V

FOGÃO BERTAZZONI MASTER SERIES MAS486BTFGMXTLPG GOLD

Os componentes banhados a ouro 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 a ouro de alto brilho 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 MAS486BTFGMXTLPG 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

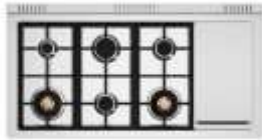


Queimadores Profissionais Sabaf High Efficiency Full Brass

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

Puxadores com Suportes Banhados a Ouro

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 a ouro 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 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.



Trempe 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 conseqüente 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 a ouro.
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

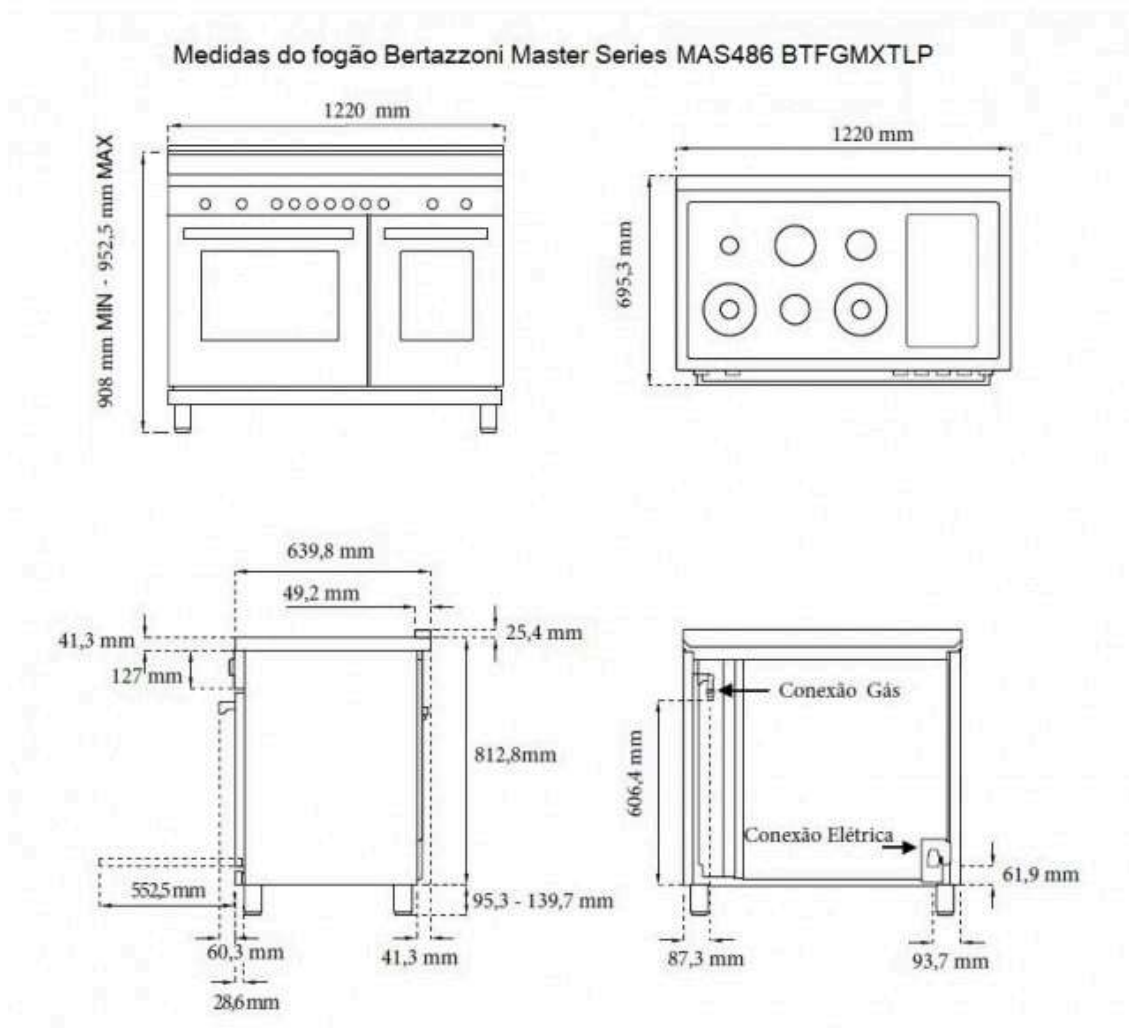
Tipo	Duplo ambos a gás.
Capacidade	133 litros no forno principal e 68 litros no auxiliar.
Cozimento com calor de baixo	ideal para aquecer alimentos ou para finalizar um cozimento já concluído.
Cozimento com grill	propaga calor por irradiação, indicada para grelhar, dourar e gratinar.
Descongelamento	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

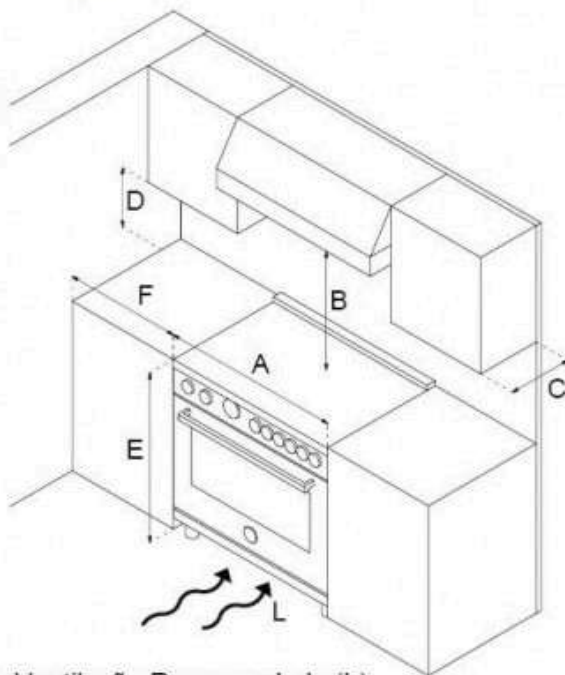
Medidas do fogão Bertazzoni Master Series MAS486 BTFGMXTLP G-
medidas em mm.



Nicho de embutimento do fogão Bertazzoni MAS486 BTFGMXTLP G - 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 mm² ~ 0,5 m²

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