

BERTAZZONI



FOGÃO BERTAZZONI PROFESSIONAL PRO905GMFELXE

TENSÃO 220 V

FOGÃO BERTAZZONI PROFESSIONAL SERIES PRO905GMFELXE

Uma refinada combinação do design italiano com avançados recursos culinários faz deste fogão Bertazzoni com forno elétrico ventilado uma das melhores escolhas da categoria para os apreciadores da arte culinária.

Fabricado na Itália, oferece 5 queimadores Sabaf HE Full Brass em latão maciço que inclui um potente queimador lateral Dual Flame de 5.000 W com acendimento sequencial das chamas internas e externas com ampla variação de potência, que inicia em 480 W para se desfrutar do calor adequado em todos os tipos de receitas.

Os dois maiores queimadores posicionados nas laterais da mesa oferecem a facilidade de se cozinhar simultaneamente com duas grandes panelas.

Seu amplo forno com capacidade de 142 litros oferece 9 diferentes funções que inclui o calor por convecção que assa melhor e mais rápido, preparando diferentes pratos simultaneamente sem troca de sabor e aroma entre os alimentos, utilizando toda a capacidade do forno e

reduzindo o tempo de pré-aquecimento.

Equipado com potente grill infravermelho de 1.800 W no forno que prepara deliciosos churrascos, suculentos grelhados e apetitosos gratinados com temperatura controlada, de forma rápida e sem fumaça.

Corrediças telescópicas móveis, sistema Soft Close na porta no forno e o compartimento inferior para guarda de utensílios completam o amplo conjunto de recursos oferecidos por este magnífico fogão.

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

O fogão PRO905GMFELXE pode ser aplicado junto com os demais produtos da linha Bertazzoni Professional Series, que possuem os mesmos manípulos e puxadores, compondo elegantes conjuntos.

Seu 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 5.000 W

Todo em latão, espalhador central com a marca Bertazzoni e acendimento sequencial com potência inicial de 480 W para se desfrutar do calor adequado em todos os tipos de receitas.

Queimador Dual Flame na Lateral

Proporciona melhor uso do espaço da mesa por permitir cozinhar com panelas maiores nos 2 lados da mesa simultaneamente.



Forno Ventilado Elétrico de 142 l

Com amplo espaço interno e 9 versáteis funções que tornam mais rápido e fácil preparar todos os tipos de alimentos: multi-pratos, pizza, desidratar, manter aquecido, bolos e pães, assar rápido, gratinar, churrasco, descongelar e descongelar rápido.

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.



Função Calor por Convecção

Permite preparar vários pratos simultaneamente no forno sem misturar odores e sabores entre os alimentos, ganhando tempo e utilizando toda a capacidade do forno

Churrasqueira com Grill Infravermelho de 1.800 W

Os fogões Bertazzoni preparam deliciosos churrascos, grelhados e gratinados rapidamente e sem fumaça.



Beleza



Design Profissional

Todo em aço inox escovado, uma composição única de beleza, robustez e praticidade.

Manípulos Metálicos Profissionais

Com bordas angulares e refinado acabamento em metal.



Puxador do Forno

Com bordas angulares e elegante design ergonômico em aço escovado, presente em todos os produtos da linha Professional Series.

Embutível

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



Rodapé em Inox

Seu design com aberturas perfuradas idênticas às da moldura traseira da mesa proporciona uma refinada apresentação ao fogão. O rodapé acompanha o produto e seu uso é opcional.

Praticidade



Timer no Forno

Para até 60 minutos com desligamento automático do forno.

Compartimento Inferior de Armazenamento

Permite guardar as prateleiras e bandeja do forno.



Forno Controlado por Termostato

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

Corrediça Telescópica Móvel

Suporta peso de até 15 Kg sem inclinar a bandeja ou prateleira e pode ser posicionada em qualquer altura do forno.



Trempe Robustas

Em 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 para Pequenas Panelas

Oferece maior segurança ao preparar de pequenas porções.



Acendimento Superautomático

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

Bandeja para Grelhar e Assar

Ideal ao preparar carnes, aves e peixes.



Segurança



Soft Close

Sistema que amortece o fechamento da porta do forno de forma suave e segura. Permite também que a porta do forno fique parada em qualquer posição.

Vidros em Cristal Temperado

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





Forno com Vidro Triplo Removível

Reduz 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.

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 85.00 Kg

Profundidade 680 mm

Altura 970 mm

Largura 960 mm

Dimensões sem Embalagem:

Peso 78.00 Kg

Profundidade 600 mm

Altura 875 a 915 mm

Largura 897 mm

PRODUTO

Aplicação	de piso e de embutir.
Cor	em aço inox escovado.
Garantia	2 Anos contra defeitos de fabricação.
Fabricação	Guastalla, Itália.

MESA

Queimadores profissionais com Gas-stop	5
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 para pequenas panelas	1
Queimadores Dual Flame	1

FORNO

Tipo	Elétrico ventilado com 9 funções.
Capacidade	142 litros.
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 maxi-grill	propaga calor por irradiação, indicada para preparar churrascos, dourar e gratinar.
Cozimento com maxi-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 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 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 acelerado, ao ajustar o seletor de temperatura em 50 °C.
Potência do grill churrasqueira	1,8 kW
Alturas para prateleiras	5 posições
Prateleiras	2
Iluminação do forno	2 lâmpadas, acionadas no painel, com protetores de vidro.
Temperaturas mínima e máxima do forno	50 °C e 250 °C
Dimensões internas do forno	75cm X 32cm X 40cm (L x A x P)

Pizza	função que usa o calor do ventilador e da resistência inferior. Ideal para pizzas, doces e pães pouco espessos.
Cozimento uniforme ventilado	as resistências, inferior e superior emitem o calor que é distribuído pelo ventilador de maneira uniforme.
Bandeja com grelha	1, com esmalte easy-clean.

INSTALAÇÃO

Tensão	220 V
Potência máxima do produto	3.000 W
Disjuntor	20 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 87,5 cm a 91,5 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.

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