

# BERTAZZONI



## FORNO COMB. COM MICRO-ONDAS BERTAZZONI PROF30SOEX

TENSÃO 220 V

### FORNO COMBINADO COM MICRO-ONDAS BERTAZZONI PROFESSIONAL PROF30SOEX SPEED

Design profissional refinado com os mais avançados recursos culinários unidos em um imponente forno made in Italy, em aço inox escovado, desenvolvido pela marca com a mais longa experiência na fabricação de eletrodomésticos premium no mundo.

A combinação de diferentes tipos de calor oferece uma velocidade surpreendente de preparo, com resultados à altura dos melhores restaurantes. Ela aumenta em até 3 vezes a velocidade normal de preparo com calor ventilado ou grill aplicando simultaneamente micro-ondas, mantendo todo o sabor, aroma e textura dos alimentos.

Sua versatilidade em funcionar também de forma independente como micro-ondas, grill ou forno ventilado atende todas as necessidades de preparo em um forno na sua cozinha.

Ele também assa pratos doces e salgados juntos sem trocar aromas e sabores, aquece rapidamente dispensando pré-aquecimento e oferece temperaturas de 50 °C à 220 °C para o preparo de todos os tipos de receitas.

Com o potente grill infravermelho prepare deliciosos churrascos, suculentos grelhados e apetitosos gratinados preparados com temperatura controlada, de forma rápida e divertida.

Seu painel acionado por toque oferece um controle fácil e intuitivo de todas as 11 funções do forno combinado, para se cozinhar com mais prazer utilizando todos os seus recursos.

O forno combinado com micro-ondas pode ser aplicado junto com os demais produtos da linha Bertazzoni Professional, compondo elegantes conjuntos.

Inspirados nas necessidades daqueles que levam a culinária a sério, a linha Master Series leva para o seu lar a tradição italiana e a experiência de mais de 140 anos da Bertazzoni na fabricação de eletrodomésticos premium

## 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 fornos proporcionam deliciosos momentos aos amantes da culinária refinada e da alta gastronomia.

A alta qualidade presente em todos os detalhes distingue os fornos Bertazzoni como um legítimo produto "Made in Italy".

## DIFERENCIAIS

### Performance

---

#### Forno Combinado com Micro-ondas

Tecnologia profissional que acelera em até 3 vezes a velocidade de preparo de assados e grelhados por permitir combinar o calor ventilado, do grill e das micro-ondas, oferecendo deliciosos resultados culinários.





## Ampla Capacidade Interna

De 41 litros, prepara grandes alimentos em sua prateleira de vidro.

## Forno Combinado Multifunções

Oferece 11 funções com diferentes tipos de calor ideais para todos os tipos de receitas proporcionando alta velocidade de preparo e melhores resultados de sabor, aroma, textura e aparência nos alimentos.



## Beleza

---



## Design Profissional

Compõe refinados conjuntos com os demais produtos da linha Profissional como o fogão, refrigerador, lava-louças, forno elétrico e gaveta aquecida.

## Controles de Fácil Utilização

Acionados por toque no painel digital seleciona-se a função, temperatura e tempo de preparo.



## Robusto Puxador

Com elegante design retangular todo em metal escovado não poroso.

## Praticidade

---



### Preparo simultâneo de diferentes alimentos

Sem troca de sabor ou aroma entre os pratos ao utilizar o calor por convecção ventilada, tornando mais rápido e fácil cozinhar

### Cozimento com Micro-ondas

Aquece e prepara alimentos com 5 diferentes níveis de potência: 200 W, 400 W, 600 W, 800 W e 1000 W.



### Descongelamento

Os 5 programas com potências já definidas para carnes, aves, peixes, frutas e pães descongela com rapidez e eficiência, basta programar o tempo de acordo com o peso do alimento.

### Embutimento em Torre

Pode ser instalado com o forno PROF30 FSEXT e/ou a gaveta aquecida PROF30 WDEX Bertazzoni, com o mesmo puxador e acabamento em aço escovado.



### Iluminação Halógena

Proporciona perfeita iluminação dos alimentos para um melhor controle no preparo de receitas.

## Segurança

---



### Porta com Vidro Duplo

Reduz drasticamente a temperatura da superfície externa do forno garantindo segurança e redução do consumo de energia.

## 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.

### Vidros em Cristal Temperado

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



### Trava de Segurança no Painel

Evita o uso do forno por crianças.

## ESPECIFICAÇÕES

### DIMENSÕES

#### Dimensões com Embalagem:

Peso 45.40 Kg

Profundidade 670 mm

Altura 550 mm

Largura 851 mm

#### Dimensões sem Embalagem:

Peso 41.40 Kg

Profundidade 543 mm

Altura 475 mm

Largura 758 mm

## FORNO

Tipo	forno combinado com calor ventilado, grill e micro-ondas.
Capacidade	41 litros.
Prateleiras	2 posições.
Bandejas	em vidro temperado com grelha interna em aço cromado.
Iluminação halógena do forno	1 lâmpada com protetor de vidro.
Alturas para prateleiras	2 posições.
Grill + Microondas	acelera em até 3 X a velocidade de preparo dos alimentos com o grill infravermelho.
Microondas	com 5 níveis de potência de 200 W a 1.000 W.
Grill	seu calor infravermelho permite grelhar, gratinar e preparar deliciosos churrascos rapidamente e sem fumaça.
Prato giratório	em vidro.
Bloqueio de segurança no painel	evita o uso por crianças.
Descongelamento normal	com potências já definidas para o peso de carnes, aves, peixes, frutas e pães descongela com rapidez e eficiência, basta selecionar o alimento. Pode-se ainda descongelar selecionando apenas o tempo.
Temperaturas mínima e máxima do forno	50 °C a 220 °C
Cozimento com grill ventilado	o calor se propaga por irradiação infravermelha e o ventilador o difunde de maneira uniforme, ideal para assar sem ressecar os alimentos como carnes e aves de grandes dimensões.
Interior do forno	em aço inox.
Forno ventilado + microondas	assa os alimentos até 3 X mais rápido.
Receitas Programadas	para pizza, pipoca e batata. Basta informar o peso do alimento.
Cozimento com grill infravermelho ventilado	o calor se propaga por irradiação infravermelha e o ventilador o difunde de maneira uniforme, ideal

para assar sem ressecar os alimentos como carnes e aves de grandes dimensões.

## INSTALAÇÃO

---

Disjuntor exclusivo	15 A por fase
Conexão	o cabo elétrico é ligado a rede com um conector não fornecido com o produto.
Tensão	220 V
Potência máxima do produto	3.400 W

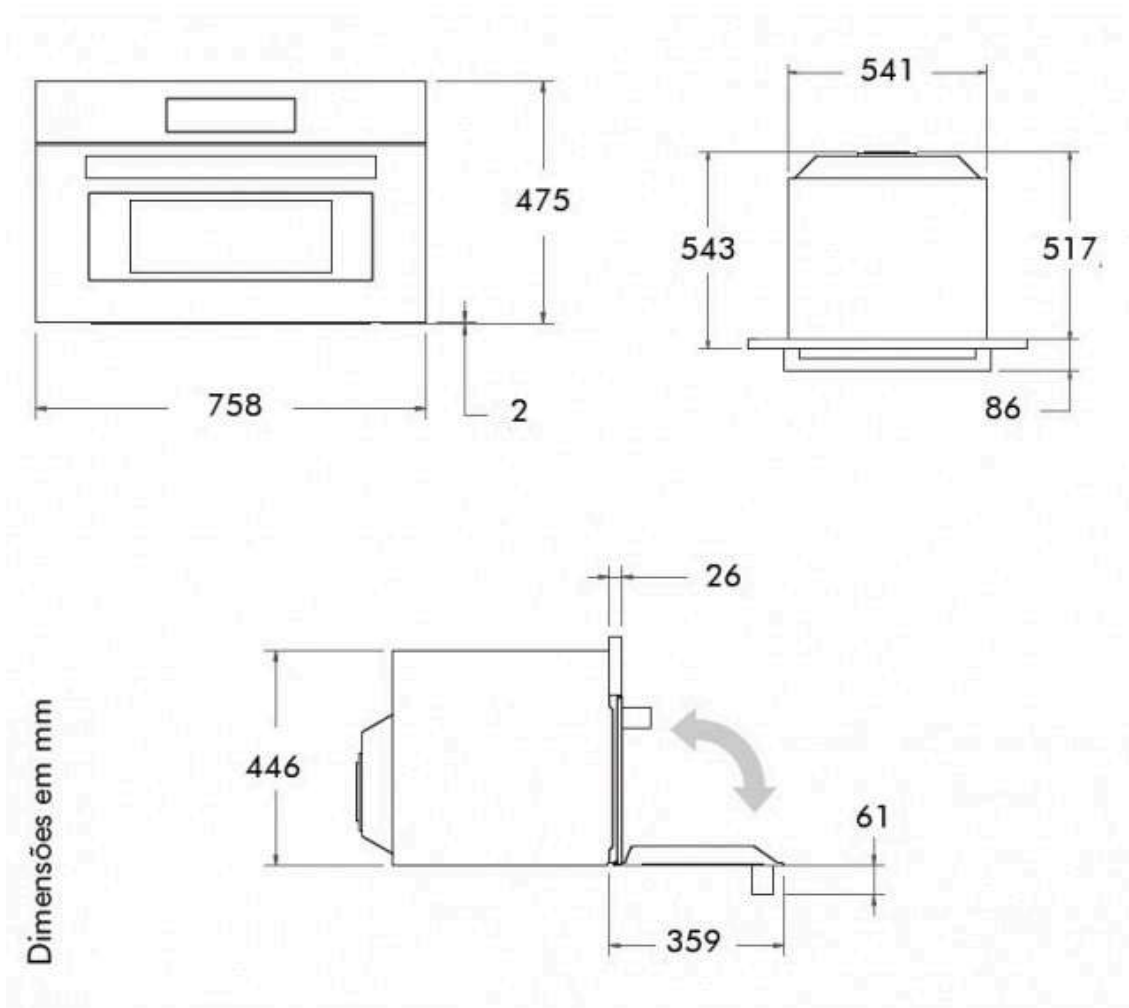
## PRODUTO

---

Aplicação	embutido.
Cor	aço inox escovado.
Garantia	1 ano. O 2º ano de garantia é obtido gratuitamente através do preenchimento do formulário de extensão de garantia Bertazzoni.
Fabrição	Europa.

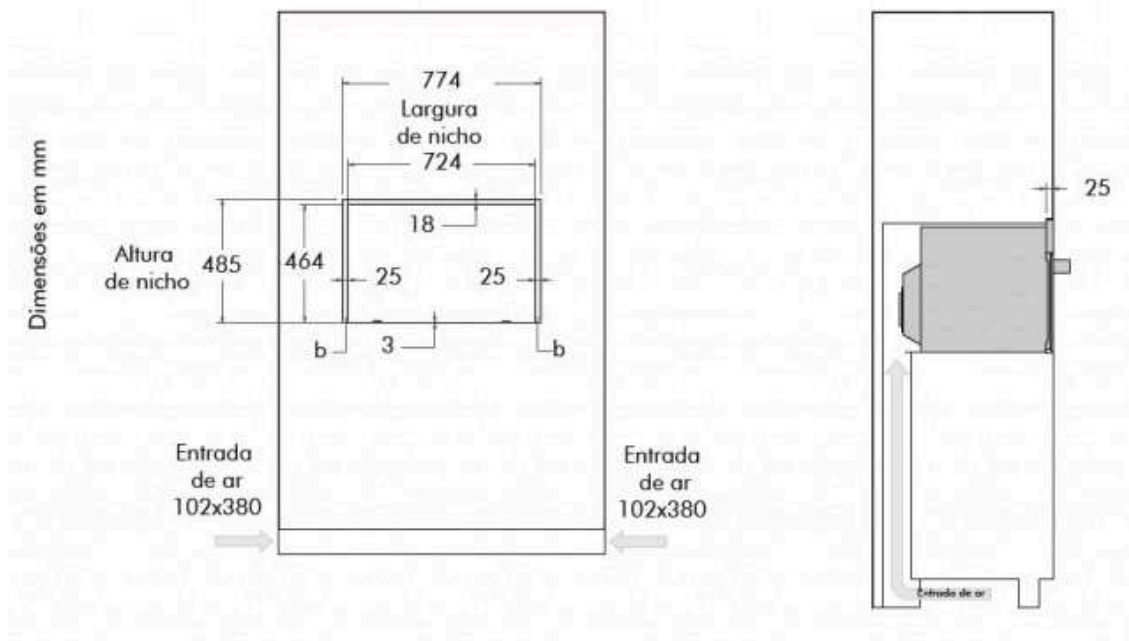
# GABARITO

Forno Combinado com Micro-ondas - medidas em mm.





## Nicho de embutimento - medidas em mm.



# 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