

BERTAZZONI



COOKTOP A GÁS BERTAZZONI PROFESSIONAL PROF304 QBXT

TENSÃO 220 V

Cooktop PROF304 QBXT

Fabricado na Itália e equipado com 4 queimadores profissionais modelo Sabaf II a gás em latão maciço, que oferecem amplas variações de chama para se desfrutar de deliciosos resultados culinários em todos os tipos de receitas.

Seu potente queimador Dual Flame possui acendimento sequencial das chamas internas e externas oferecendo potência de 480 W a 5.000 W para transformar grandes receitas em saborosos momentos gastronômicos.

A mesa em aço inox 304 não poroso, selada sem frestas e as grades com esmalte antiaderente são fáceis de limpar, mantendo uma aparência impecável do cook top em cozinhas integradas à outros ambientes.

Inspirados nas necessidades daqueles que levam a culinária a sério, a linha Professional leva para o seu lar a tradição italiana e a experiência de 135 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 fogões proporcionam deliciosos momentos aos amantes da culinária refinada e da alta gastronomia.

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

DIFERENCIAIS

Performance



Queimador Dual Flame de 5.000 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 e espalhador de chama central em latão com a marca Bertazzoni.

Queimadores Profissionais em Latão Maciço

Em 4 diferentes tamanhos, oferecem uma maior amplitude entre as potências máxima e mínima de chama, calor na medida certa para cada receita.



Suporte de Panelas Wok

Permite utilizá-las com segurança sobre o queimador DualFlame no preparo de receitas orientais.

Beleza



Design Profissional

Acabamento em aço inox escovado de alta qualidade que combina com as várias texturas e cores da sua cozinha.

Compõe Conjuntos

Com os demais produtos da linha Bertazzoni Professional com o mesmo design.



Mesa com Perfil Baixo

Os cooktops Bertazzoni se integram com mais elegância às bancadas por serem desenvolvidos com uma altura reduzida de apenas 4mm.

Manípulos Profissionais

Todos em robusto aço inox com formato ergonômico.



Praticidade



Mesa em Aço Inox 304

Incomparável qualidade com alta resistência à corrosão e manchas, totalmente selada e com cantos arredondados.

Trempe Profissionais

Em ferro gusa esmaltado extra robusto. Durabilidade por toda a vida, fáceis de limpar e ideais para uso com grandes panelas.



Suporte para Pequenas Panelas

Proporciona maior segurança ao utilizar o queimador pequeno. Ideal para uso com leiteiras e cafeteiras.

Painel de Controle Lateral

Maior praticidade e segurança ao acionar os queimadores.



Acendimento Superautomático

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

Segurança



Sistema de Segurança Gas-Stop

Presente em todos os queimadores da mesa, usa sensores ultra rápidos que cortam o gás caso a chama acidentalmente se apague.

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.

ESPECIFICAÇÕES

DIMENSÕES

Dimensões com Embalagem:

Peso 18.00 Kg

Profundidade 650 mm

Altura 800 mm

Largura 850 mm

Dimensões sem Embalagem:

Peso 17.00 Kg

Profundidade 540 mm

Altura 67 mm

Largura 748 mm

PRODUTO

Cor aço inox escovado

Classificação energética da mesa D

Garantia 1 ano. O 2º ano de garantia é obtido gratuitamente através do preenchimento do formulário de extensão de garantia Bertazzoni.

Fabricação Guastalla, Itália

MESA

Queimadores profissionais com Gas-stop 4

Queimadores com Dual Flame 1

potência do queimador pequeno 480 W a 1.000 W

potência do queimador médio 600 W a 1.750 W

potência do queimador grande 1.050 W a 3.000 W

potência do queimador Dual Flame 480 W a 5.000 W

Suporte de panela Wok 1 em ferro gusa.

Suporte para pequenas panelas 1 em ferro gusa.

INSTALAÇÃO

Tensão 220 V

Conexão elétrica com cabo através de conector múltiplo.

Altura do cook top sobre a bancada 4 mm

GABARITO

Gabarito do nicho de embutimento do cooktop em uma bancada - medidas em mm.

