

BERTAZZONI



FOGÃO BERTAZZONI MASTER MAS905GMFELXE NV

TENSÃO 220 V

FOGÃO BERTAZZONI MASTER SERIES MAS905GMFELXE NV

A atraente combinação do design profissional com recursos de alta performance faz dos fogões Bertazzoni a escolha natural dos apreciadores da arte culinária.

Fabricado na Itália, oferece 5 queimadores Sabaf HE Full Brass em latão maciço que inclui um potente queimador Dual Flame de 5.000 W com acendimento sequencial das chamas internas e externas com ampla variação de potência, que inicia em 1.800 W para se desfrutar do calor adequado em todos os tipos de receitas.

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.

O mostrador da temperatura do forno auxilia a obter melhores resultados culinários ao assar alimentos.

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

O fogão MAS905GMFELXE NV pode ser aplicado junto com os demais produtos da linha Bertazzoni Master 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 1.800 W para se desfrutar do calor adequado em todos os tipos de receitas.

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

Em robusto alumínio fosco com todas as informações de controle descritas em cada manípulo.



Puxador Fosco

Com elegante design tubular presente em todos os produtos da linha Master 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



Mostrador de Temperatura Forno

Permite controlar a temperatura ideal para cada tipo de prato, exclusivo dos fogões Bertazzoni.

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 Painelas

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 oscilção 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	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 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

Potência do queimador dual flame 1.800 a 5.000 W

Suporte para pequenas panelas 1

Queimadores Dual Flame 1

FORNO

Tipo	Ventilado com 9 funções elétrico.
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.