

BERTAZZONI



FORNO BERTAZZONI PROFESSIONAL PROF30FSEXT

TENSÃO 220 V

FORNO BERTAZZONI PROFESSIONAL PROF30 FSEXT

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.

Sua ampla capacidade de 116 litros, com sete alturas numeradas para as prateleiras, é ideal para o preparo simultâneo de vários pratos que necessitam de diferentes tipos de calor, temperatura e tempos de preparo.

Assa melhor com o sistema Bertazzoni de convecção dupla diagonal que proporciona um fluxo de ar equilibrado e, portanto, uma distribuição homogênea de calor em toda a cavidade do forno.

Desta forma, ao preparar juntas diferentes receitas, os diferentes níveis de prateleiras assam de forma muito mais homogênea do que em fornos com convecção tradicional.

Os alimentos permanecem assim mais úmidos e saborosos, com resultado por igual em seu ponto de preparo desejado.

Possui 11 funções de preparo controladas por toque em tela de LCD de alta resolução e 33 modos de preparo criados pelo chef consultor italiano, Roberto Carcangiu.

O Bertazzoni Assistant, uma ferramenta altamente flexível e amigável do cozinheiro, transforma o forno no parceiro perfeito para suas habilidades culinárias.

Ele foi desenhado de modo que você, o cozinheiro, permaneça no controle. Não há receitas previamente definidas ou restrições nos estilos de preparo. Com o Bertazzoni Assistant basta informar o tipo de alimento e o resultado de preparo que se deseja saborear o mesmo.

A sonda de temperatura prepara com maior precisão por assar controlando a temperatura interna dos alimentos, oferecendo alta qualidade de resultados como os dos melhores restaurantes.

Um revestimento especial permite que o forno seja pirolítico autolimpante reduzindo toda gordura e outros depósitos a mero pó residual quando ativado o ciclo de limpeza a 455 °C. O pó é facilmente removido e o revestimento interno é limpo usando apenas um pano úmido.

O forno 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 Professional leva para o seu lar a tradição italiana e a experiência de mais de 140 anos da Bertazzoni na fabricação de fogões premium.

A BERTAZZONI

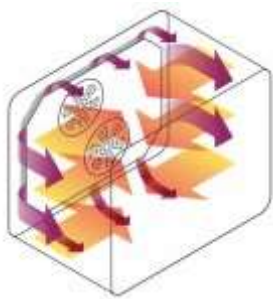
Primeira empresa de fogões no mundo fundada em 1882, fabrica há 6 gerações em Guastalla na Emilia-Romagna, região reconhecida na Itália por sua milenar tradição culinária e pela engenharia de precisão na produção de automóveis superesportivos.

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



Convecção Dupla Diagonal

Proporciona um fluxo de ar equilibrado e, portanto, uma distribuição homogênea de calor em toda a cavidade do forno. Os alimentos permanecem mais úmidos e saudáveis e as partículas de gordura não carbonizam. Ao usar o forno para mais de um prato, os diferentes níveis de prateleira assam de forma muito mais homogênea do que em fornos com convecção tradicional simples.

Bertazzoni Assistant

Uma ferramenta altamente flexível e amigável do cozinheiro, transformando o forno no parceiro perfeito para suas habilidades culinárias. Os 33 modos de preparo criados pelo chef consultor italiano, Roberto Carcangiu, oferecem total liberdade de uso, baseados nos tipos de alimentos e resultados desejados.



Grande Capacidade de Preparo

Oferece 116 litros em um amplo espaço interno para receitas de todos os tamanhos.

Sonda de Temperatura

Controla o ponto ideal de preparo por medir a temperatura interna dos alimentos, proporcionando incomparáveis resultados culinários.



Forno Multifunções

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

Churrasqueira com Grill Infravermelho

Permite grelhar, gratinar e fazer deliciosos churrascos rapidamente e sem fumaça.



Beleza



Design Profissional

Compõe refinados conjuntos com os demais produtos da linha Professional Bertazzoni como o forno combinado com micro-ondas e a gaveta aquecida.

Display em LCD de Alta Resolução

Acionado por toque apresenta informações em cores para um controle fácil e prático de todos os recursos do forno.



Manípulos e Puxador

Com elegante design ergonômico em aço escovado.

Praticidade

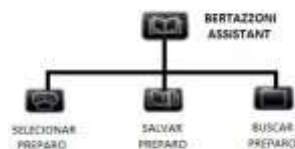


Função Fermentar

Mantém uma baixa temperatura constante, acionando o ventilador a cada 5 minutos. Indicado para pães e doces em qualquer altura de prateleira.

Pirolítico Auto-limpante

Reduz toda a gordura e outros depósitos a mero pó residual quando ativado o ciclo de limpeza a 455° C. O pó é facilmente removido e o revestimento interno é limpo usando apenas um pano úmido. Funciona nos modos standart e eco.



Memoriza seus Preparos Preferidos

O menu do Bertazzoni Assistant permite além de selecionar o tipo de alimento e o resultado desejado, nomear e salvar os preparos que mais agradaram e buscar estes preparos para uso futuro.

Sete Alturas de Prateleiras

Permite preparar um grande quantidade de receitas aproveitando todo o amplo espaço interno do forno sem haver troca de sabores ou aromas entre os alimentos.



Corrediças Telescópicas Móveis

Oferecem maior facilidade e segurança ao manusear alimentos no forno. Podem ser facilmente colocadas em qualquer altura do forno, oferecem extração total e suportam prateleiras e bandejas.

Prateleiras Extra Resistentes

Com barras de aço de 8 mm de espessura, suportam receitas de todos os tamanhos.



Segurança



Soft Motion

Sistema que mantém a porta do forno parada em qualquer posição e realiza seu fechamento de forma suave e segura.

Porta com Vidros Quádruplos

Reduzem 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.

ESPECIFICAÇÕES

DIMENSÕES

Dimensões com Embalagem:

Peso 70.00 Kg

Profundidade 762 mm

Altura 911 mm

Largura 848 mm

Dimensões sem Embalagem:

Peso 65.00 Kg

Profundidade 570 mm

Altura 730 mm

Largura 758 mm

FORNO

Tipo	com ventilação dupla e 10 funções de preparo.
Capacidade	116 litros.
Cozimento tradicional com forno ventilado	o calor superior e inferior é difundido de maneira uniforme pelo ventilador, ideal para assados rápidos e homogêneos de um único tipo de alimento.
Cozimento com calor inferior ventilado	usa o calor ideal para pizzas, focaccias e pães.
Prateleiras simples	2.
Iluminação halógena do forno	1 lâmpada com protetor de vidro.
Alturas para prateleiras	7 posições.
Temperaturas mínima e máxima do forno	40°C a 260°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.
Descongelamento / desidratar	descongela sem calor usando apenas a ventilação do forno e desidrata com temperatura de 38° C.
Fermentar	em baixa temperatura constante, acionando o ventilador a cada 5 minutos. Indicado para pães e doces em qualquer altura de prateleira.
Aquecer	usa o calor superior e inferior em 3 temperaturas de 60° C, 75° C e 95° C.
Clean	aquece o forno a 455° C e realiza a sua limpeza reduzindo gorduras e outros depósitos em pó para fácil limpeza.
Modo Sabbath	pode ser acionado ao selecionar a função aquecer, durante as datas religiosas.
Bandeja esmaltada com grelha	1.
Dimensões internas do forno	56,5cm X 37cm X 36,5cm L x A x P
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.

INSTALAÇÃO

Corrente máxima	22 A
Disjuntor exclusivo	30 A por fase
Conexão	o cabo elétrico deve ser ligado a rede elétrica com um conector. (não fornecido com o produto).
Tensão	220 V
Potência máxima do produto	4.900 W

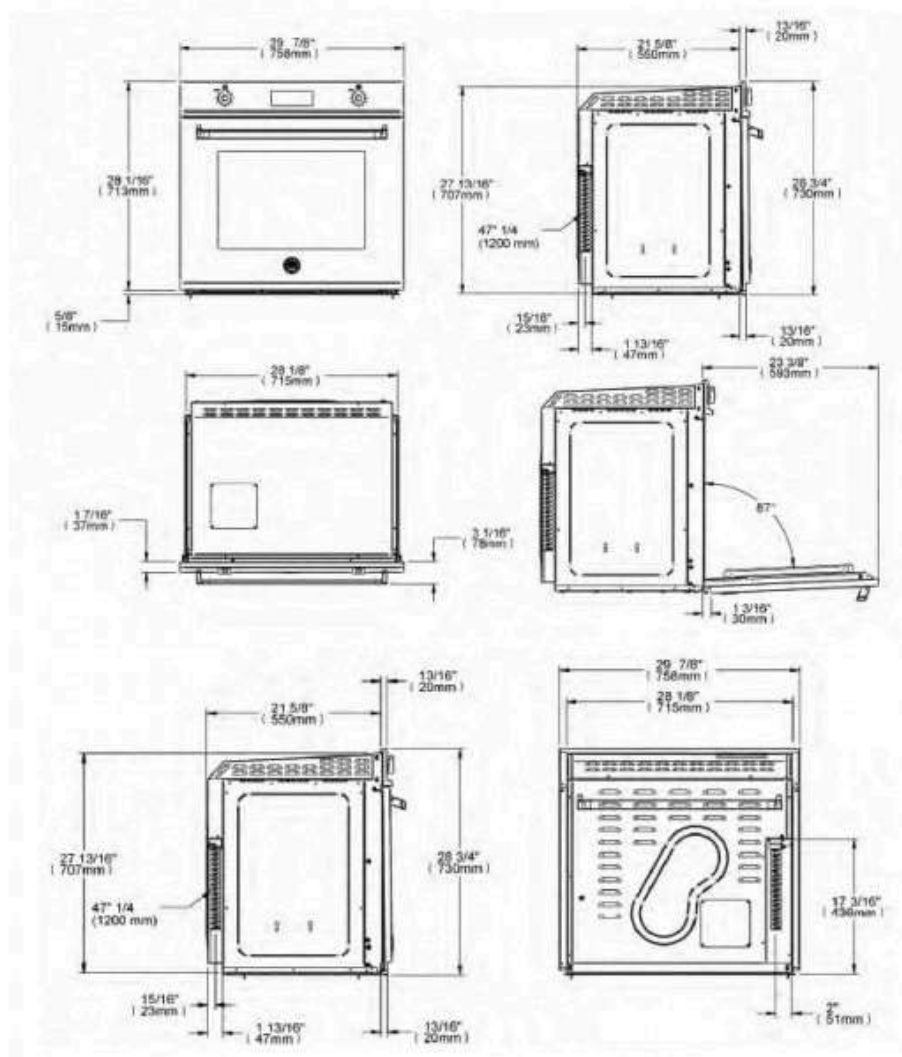
PRODUTO

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	Itália.

GABARITO

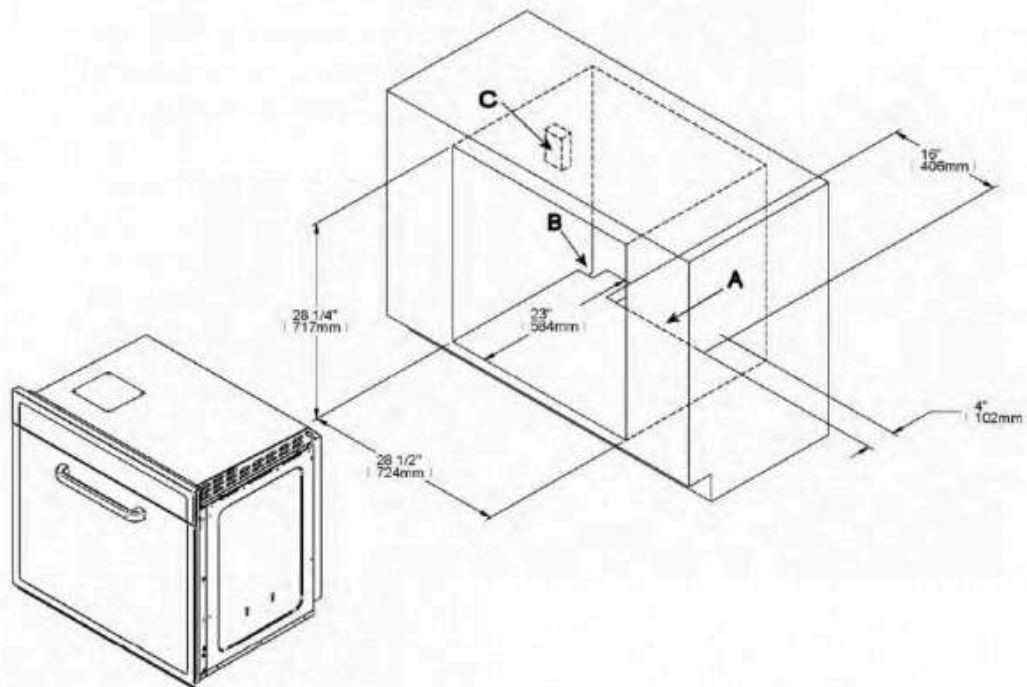
Forno PROF30 FSEXT Bertazzoni - medidas em mm.

FORNOS DA SÉRIE PROFESSIONAL (MODELOS PRO-MAS)



Nicho do forno PROF30 FSEXT Bertazzoni - medidas em mm.

O forno deverá ser instalado embutido no móvel de cozinha e tendo suporte em sua parte de baixo. A ventilação do forno através do fundo da porta deverá sempre estar desobstruída.



- A Recorte para ventilação (406mm x 102mm) na base do gabinete.
- B Recorte mínimo para passagem do cabo elétrico (2.54 x 2.54 cm).
- C Caixa de conexão elétrica.

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