

BERTAZZONI



RANGETOP BERTAZZONI PROFESSIONAL PROF366RTBXT

TENSÃO 220 V ou 127 V

Rangetop Bertazzoni Professional PROF366 RTBXT

Queimadores profissionais em latão, elegante design com manípulos em metal maciço e robustas trempes em ferro gusa compõem este imponente rangetop Bertazzoni made in Italy, marca com experiência de mais de 130 anos na fabricação de eletrodomésticos premium.

Os rangetops oferecem amplo espaço para o uso de grandes panelas com maior segurança e conforto ao cozinhar. Sua mesa com profundidade de 64 cm e o painel de controle frontal trazem mais praticidade ao preparar todos os tipos de receitas.

O seu embutimento sem frestas proporciona uma solução estética perfeita para os mais refinados ambientes. Uma elegante moldura traseira rebaixada em inox cria um refinado acabamento inclusive em bancadas de ilha.

Prepare até duas grandes receitas simultaneamente com os queimadores Dual Flame de 5.000 W disponíveis nas laterais da mesa.

Amplas variações de chamas em todos os queimadores proporcionam melhores resultados culinários por oferecerem calor ideal no preparo de qualquer tipo e quantidade de alimento.

Desfrute de apetitosos grelhados com o grill de mesa em inox com 6 mm de espessura, que garante uma temperatura homogênea e constante durante todo o tempo de preparo (acessório opcional).

Crie um conjunto de produtos ideal para atender suas necessidades culinárias com a ampla linha Bertazzoni Professional, todos com o mesmo design e manípulos maciços do rangetop.

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

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 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



Queimadores 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.

Prepara 2 Grandes Receitas Simultaneamente

Com os queimadores Dual Flame de 5.000 W disponíveis nas laterais da mesa.



Queimadores Profissionais em Latão

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

Beleza



Manípulos em Alumínio Maciço

Elevada robustez com acabamento escovado não poroso.

Design Profissional

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



Embutível

O range top pode ser instalado em um nicho, encostando suas laterais diretamente nos móveis. Pode também ser usado diretamente sobre uma bancada por possuir as laterais em inox.

Praticidade



Trempe Profissionais

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

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 de Panelas Wok

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

Painel de Controle Frontal

Embutido embaixo da mesa para proteger os manípulos de resíduos ao preparar alimentos.



Segurança



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 qualquer defeito de fabricação.





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 40.00 Kg

Profundidade 700 mm

Altura 200 mm

Largura 1000 mm

Dimensões sem Embalagem:

Peso 35.00 Kg

Profundidade 641 mm

Altura 194 mm

Largura 909 mm

PRODUTO

Cor aço inox escovado

Classificação Energética

D

Garantia

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

Fabrição

Guastalla, Itália

MESA

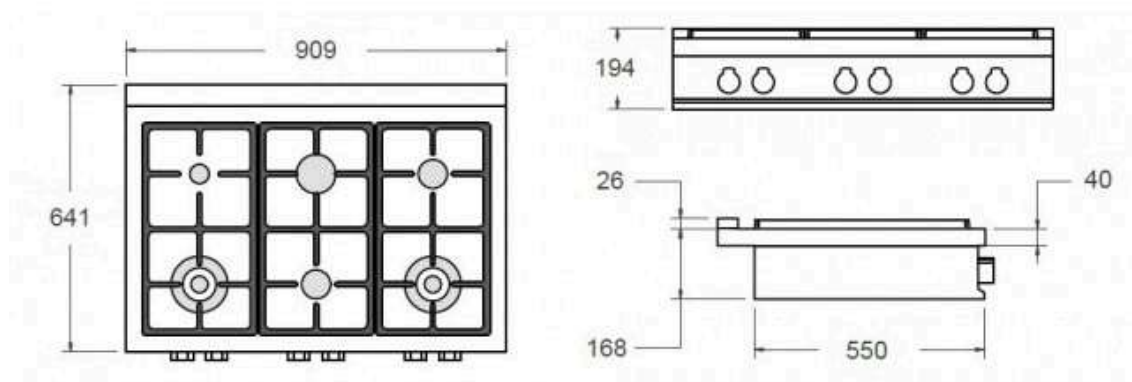
Queimadores profissionais com Gas-stop	6
Potência do queimador pequeno	480 a 1.000 W
Potência do queimador médio	600 a 1.750 W
Potência do queimador grande	1.050 a 3.000 W
Potência do queimador triplo	480 a 5.000 W
Suporte de panela Wok	1 em ferro gusa.
Suporte para pequenas panelas	1 em ferro gusa.
Queimadores Dual Flame	2

INSTALAÇÃO

Tensão	220 V ou 127 V
Conexão	o cabo elétrico é ligado a rede com um conector fornecido com o fogão.
Altura da lateral do gabinete do móvel para embutimento do range top	168 mm
Espessura da mesa do range top	40 mm
Altura da moldura traseira da mesa	26 cm

GABARITO

Medidas do rangetop Bertazzoni PROF366 RTBXT.



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