

BERTAZZONI



FORNO BERTAZZONI PROFESSIONAL F909 PROEKX

TENSÃO 220 V

Forno Bertazzoni Professional F909 PROEKX

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 100 litros, com cinco alturas para as prateleiras, é ideal para o preparo simultâneo de vários pratos que necessitam de diferentes tipos de calor, temperatura e tempos de preparo.

Oferece 9 funções de preparo controladas facilmente pelos seletores analógicos no painel de controle.

Assa com calor ventilado por convecção que proporciona um fluxo de ar equilibrado com uma distribuição homogênea de calor por toda a cavidade do forno. Os alimentos permanecem assim mais úmidos e saborosos, com resultado por igual em seu ponto de preparo desejado.

Permite o preparo simultâneo de diferentes receitas nos diferentes níveis de prateleiras por assar de forma muito mais homogênea do que em fornos não ventilados ou a gás.

O potente grill infravermelho prepara deliciosos churrascos, suculentos grelhados e apetitosos gratinados com temperatura controlada, de forma rápida e sem fumaça.

O forno pode ser aplicado junto com os demais produtos da linha Professional Bertazzoni, compondo elegantes conjuntos em sua cozinha.

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 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



Assa por Convecção

Proporciona um fluxo de ar equilibrado com uma distribuição homogênea de calor por toda a cavidade do forno que proporciona alimentos mais úmidos e saudáveis e evita que as partículas de gordura no ar carbonizem.

Multifunções

Oferece 9 diferentes tipos de calor ideais para todos os tipos de receitas e alimentos proporcionando melhores resultados de sabor, aroma, textura e aparência.



Função Pizza

O calor inferior é acionado junto com o ventilador traseiro, ideal para preparar deliciosas foccacias, pizzas e pães sírios.

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 fogão, coifa, refrigerador, lava-louças e gaveta aquecida.

Manípulos e Puxador em Aço

Elegante design ergonômico com acabamento escovado presentes em todos os demais produtos da linha Professional.



Praticidade



Forno de 100 litros

Com amplo espaço interno para receitas de todos os tamanhos.

Painel Analógico

Maior facilidade ao controlar o preparo de suas receitas.



5 Alturas de Prateleiras

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

Timer

Desliga o forno e emite um aviso sonoro após até 55 minutos.



Prateleiras Extra Resistentes

Com barras de aço que suportam receitas de todos os tamanhos.

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.



Vidro Duplo Temperado

Maior beleza, segurança e resistência a impactos e melhor isolamento do calor.

ESPECIFICAÇÕES

DIMENSÕES

Dimensões com Embalagem:

Peso 59.00 Kg

Profundidade 651 mm

Altura 651 mm

Largura 945 mm

Dimensões sem Embalagem:

Peso 45.00 Kg

Profundidade 551 mm

Altura 594 mm

Largura 895 mm

FORNO

Tipo	com ventilação e 9 funções de preparo.
Capacidade	100 litros.
Bandejas	1 em esmalte easy-clean com grelha interna em aço cromado.
Luz do forno	2 Lâmpadas com protetores de vidro.
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 em aço cromado.
Alturas para prateleiras	5 posições.
Cozimento com calor de baixo	ideal para cozimentos lentos ou manter ou manter os pratos quentes.
Temperaturas mínima e máxima do forno	50° C a 250° 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.
Porta do forno com vidro duplo removível	maior segurança no isolamento do calor e facilidade na limpeza do forno com total acesso aos vidros.
Cozimento com calor superior	ideal para reaquecer pratos ou dourar alimentos.
Função pizza	O calor inferior é acionado junto com o ventilador, ideal para o preparo de pizzas e pães sírios.
Dimensões internas do forno	760 mm X 330 mm X 400 mm (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	16 A
Disjuntor exclusivo	20 A por fase
Conexão	o cabo elétrico é ligado a rede com um conector fornecido com o forno.
Tensão	220 V
Potência máxima do produto	3.500 W

PRODUTO

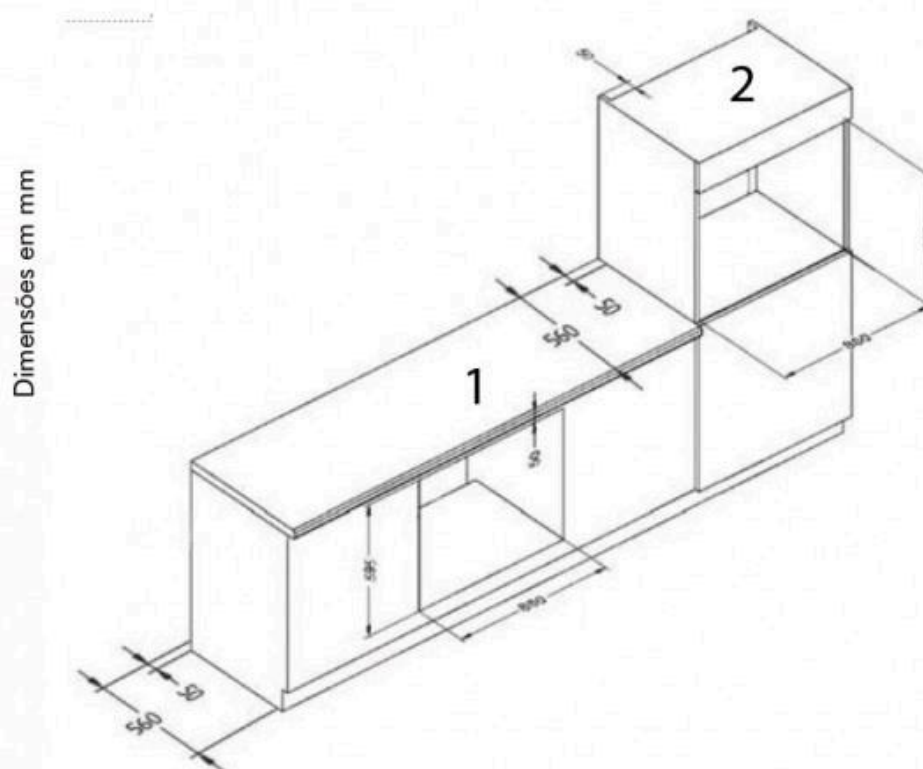
Aplicação	embutido.
Cor	aço inox escovado.
Garantia	1 ano. O 2º ano de garantia é obtido gratuitamente através do preenchimento do formulário de extensão de garantia Bertazzoni.
Fabrição	Itália.

GABARITO

Nicho de embutimento do forno Bertazzoni F909 PRO EKX

O espaço entre o forno e os móveis da cozinha ou outros aparelhos instalados deve ser suficiente para garantir a ventilação e saída de ar suficientes. Certifique-se de que há uma abertura na parte superior ou traseira do móvel, conforme mostrado nas figuras.

Nicho : 860 x 585 x 560 mm (L x A x P)



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