

TECNO



FORNO TECNO VINTAGE TO73EXDBNMV2

TENSÃO 220 V

FORNO TECNO VINTAGE TO73EXDBNMV2

Seu requintado design vintage na cor preto fosco, com puxador e emblema em latão polido, foi desenvolvido para compor conjuntos perfeitos com os fogões e rangetops LOFRA Dolcevita.

Forno com AirFry integrado e outras 14 funções que assam e grelham com calor ventilado que compõem uma ampla gama de recursos para se desfrutar de deliciosos momentos culinários, todos os dias!

Seu AirFry prepara com alta temperatura de 250 °C oferecendo melhores resultados culinários nos alimentos distribuídos em sua ampla bandeja específica para este preparo, com capacidade de até 3 litros.

Saboreie receitas com resultados profissionais selecionando uma das 15 funções, com 4 zonas de aquecimento em diferentes posições, que proporcionam calor homogêneo ideal para preparar alimentos por todo o seu interior. Sem necessidade de girar ou mudar de altura as assadeiras e formas.

Versátil, ele assa pratos doces e salgados juntos sem trocar aromas e sabores, aquece rapidamente dispensando pré-aquecimento e oferece temperaturas de 40 °C à 260 °C para o preparo de todos os tipos de receitas.

Com o potente grill infravermelho desfrute de deliciosos churrascos, suculentos grelhados e apetitosos gratinados preparados com temperatura controlada, de forma rápida e divertida.

Seu painel acionado por toque oferece uma utilização fácil e intuitiva de todas as funções do forno, para se cozinhar com mais prazer.

O forno TO73EXDBNMV2 compõe elegantes conjuntos com os demais produtos da linha Vintage com os mesmos puxadores tubulares em latão.

Os fornos TECNO utilizam componentes, matérias primas e processos produtivos com os mais altos padrões de qualidade.

A TECNO

Marca criada em 2009 pela Lofra Sud America é reconhecida por oferecer eletrodomésticos com características técnicas especiais. Eles são desenvolvidos para atender as necessidades específicas dos amantes da arte culinária no Brasil.

Suas 3 linhas completas de produtos são compostas por refrigeradores, adegas, cervejeira, frigobar, fornos de embutir, fornos combinados com micro-ondas, gavetas aquecidas, cooktops a gás e a indução, coifas de parede e de ilha.

Os produtos TECNO são uma das melhores escolhas dos aficionados da culinária e gastronomia refinadas que buscam produtos a altura de suas elevadas expectativas.

DIFERENCIAIS

Performance



Forno Multifunções Ventilado

Oferece 15 funções com diferentes tipos de calor ideais para todos os tipos de receitas e alimentos que proporcionam melhores resultados de sabor, aroma e textura.

Função AirFry

Prepara melhor os alimentos em alta temperatura de 250 °C sem usar óleo em sua ampla bandeja com capacidade de 3 litros.



Sonda de Temperatura

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

Churrasqueira com Grill Infravermelho

Permite fazer grelhados, gratinados e deliciosos churrascos com controle preciso de temperatura e sem fumaça.



Ampla Capacidade Interna

De 73 litros que permite preparar alimentos maiores com facilidade proporcionando deliciosos resultados culinários.

Função Grill Ventilado

Usa as resistências superiores e do ventilador que aumentam a eficácia do aquecimento pela circulação forçada do ar em todo o forno. Ideal para evitar que os alimentos ressequem na superfície, permitindo que o calor penetre diretamente de forma homogênea.



Beleza



Design Vintage

Permite compor torres funcionais e elegantes com o forno combinado com micro-ondas TK38 EXDNMV2 e/ou com a gaveta aquecida TG14 EXANMV2.

Puxador em Latão

Com elaborado acabamento em formato de gota nas extremidades para melhor integração aos ambientes de cozinhas com estética vintage.



Compõe Conjuntos

Com o forno combinado com micro-ondas, a gaveta aquecida, o rangetop LOFRA Dolcevita e a coifa Elica Calabria Vintage.

Emblema em Latão

Com refinados detalhes e cantos curvos, elaborados em harmonia com os puxadores e manípulos.



Acabamento em Preto Fosco

Pintura com múltiplas camadas e vidro com espelhamento na porta.

Painel Acionado por Toque

Intuitivo e refinado, oferece fácil controle de todas as funções do forno.



Praticidade



Função Pizza

Usa o calor do ventilador traseiro e da resistência inferior. Ideal para pizzas, doces e pães pouco espessos.

Função Multi Cooking

Assa com o calor constante e uniforme de 4 resistências: superior, inferior e circular do ventilador. Indicado para acabamentos gratinados e receitas de duração prolongada com temperatura mais baixa para resultados mais macios e suculentos (slow cooking).



Ventilação por Convecção

Prepara simultaneamente diferentes pratos no forno sem misturar os odores e sabores dos alimentos. Oferece uma redução de 25% do tempo de preparo e permite utilizar toda a capacidade do forno.

Função Fermentação

Oferece calor uniforme para o crescimento de massas que proporciona melhores resultados ao assar pães e doces. Pode ser usada também para fermentar iogurtes e demais alimentos.



Função Warming Plate

Mantém aquecidos pratos e travessas com alimentos ou prepara receitas com baixa temperatura (slow cooking).

Função Memória para 4 Receitas

Permite gravar o tempo, temperatura e tipo de calor usados nos seus preparos mais frequentes no forno para maior facilidade de uso.



Timer Digital

De 3 funções com relógio, conta minutos e timer que desliga o forno no final do preparo.

Bandeja Extra Profunda

Permite preparar grandes alimentos assados de forma fácil e prática.



Prateleiras Telescópicas

2 pares móveis suportam até 15 quilos cada, garantindo maior facilidade e segurança ao manusear os alimentos nas prateleiras e bandejas.

Forno com Função Steam Clean e Esmalte Easy-clean

Utiliza anti-aderente Teflon que permite realizar facilmente uma rápida e eficiente limpeza com a criação de vapor ao acionar a função Steam Clean.



Segurança



2 Anos de Garantia

Contra defeitos de fabricação.

Produto com Certificação RoHS

Elimina a utilização de substâncias perigosas na fabricação dos produtos TECNO, tais como o chumbo, mercúrio, cádmio e certos tipos de cromo e bifenil.

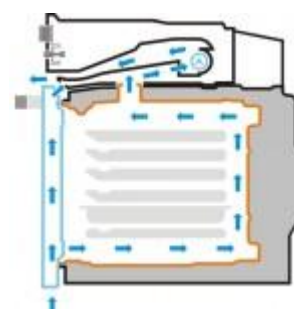


Porta do Forno com Vidro Triplo removível

Reduz drasticamente a temperatura da superfície externa do forno garantindo segurança e redução do consumo de energia.

Ventilador de Resfriamento

O ar frio entra por trás do forno e o ar quente sai por cima da abertura da porta evitando danos ao móvel onde o forno está embutido.



Trava de Segurança no Painel

Evita o uso do forno por crianças.

ESPECIFICAÇÕES

DIMENSÕES

Dimensões com Embalagem:

Peso 42.40 Kg

Profundidade 688 mm

Altura 679 mm

Largura 648 mm

Dimensões sem Embalagem:

Peso 36.20 Kg

Profundidade 550 mm

Altura 594 mm

Largura 594 mm

FORNO

Tipo	com Air Fry, ventilado por convecção e grill infravermelho, com 15 diferentes funções.
Capacidade	73 litros.
Prateleiras	2 (1 para uso na função AirFry)
Bandejas	1 extra profunda com esmalte easy-clean.
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 super-grill ventilado	é a função anterior potencializada pela inclusão da ventilação por convecção. Ideal para deliciosos churrascos sem fumaça
Alturas para prateleiras	5 posições, sendo 2 telescópicas que suportam até 15 quilos cada.
Cozimento com grill infravermelho	propaga calor por irradiação, indicada para grelhar, dourar e gratinar alimentos.
Iluminação do forno	1 lâmpada com protetor de vidro.
Bloqueio de segurança no painel	evita o uso indevido por crianças.
Temperaturas de preparo	40 °C a 260 °C.
Descongelamento normal	obtido através da ventilação forçada no interior do forno com ou sem calor de acordo com o tipo de alimento.
Porta do forno com vidro triplo removível	maior segurança no isolamento do calor e facilidade na limpeza do forno com total acesso aos 2 vidros.
Fermentar	oferece calor uniforme para o crescimento de massas que proporciona melhores resultados ao assar pães e doces. Pode ser usada também para fermentar iogurtes e demais alimentos.
Cozimento por convecção	o calor gerado por uma resistência circular posicionada atrás do ventilador se propaga por todo o forno. Indicado para assar usando-se duas ou até cinco prateleiras. Todas as prateleiras ficam com a mesma temperatura. Permite o cozimento de até 3 pratos d
Função warming plate	mantém aquecidos pratos e travessas com alimentos ou prepara receitas com baixa temperatura (slow cooking).
Função multi cooking	assa com o calor constante e uniforme das resistências superior, inferior e circular do ventilador, indicado para acabamentos gratinados e receitas de

	duração prolongada com temperatura mais baixa para resultados mais macios e suculentos (slow cooking).
Função eco	atua com apenas a resistência do ventilador de forma intermitente para maximizar o uso do calor no forno para maior economia de energia. Indicado para assar alimentos delicados e doces posicionados em 3 prateleiras simultaneamente.
Cozimento com calor superior	ideal para manter alimentos aquecidos ao final da receita até o momento de servir.
Função pizza	usa o calor do ventilador traseiro e da resistência inferior, ideal também para assar doces e pães pouco espessos.
Cozimento com grill infravermelho ventilado	é a função anterior potencializada pela inclusão da ventilação por convecção. Ideal para deliciosos churrascos sem fumaça.
Dimensões internas do forno	42,3 cm X 39,2 cm X 40,7 cm (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.
AirFry	prepara melhor os alimentos em alta temperatura de 250° C sem usar óleo em sua ampla bandeja com capacidade de 3 litros.

INSTALAÇÃO

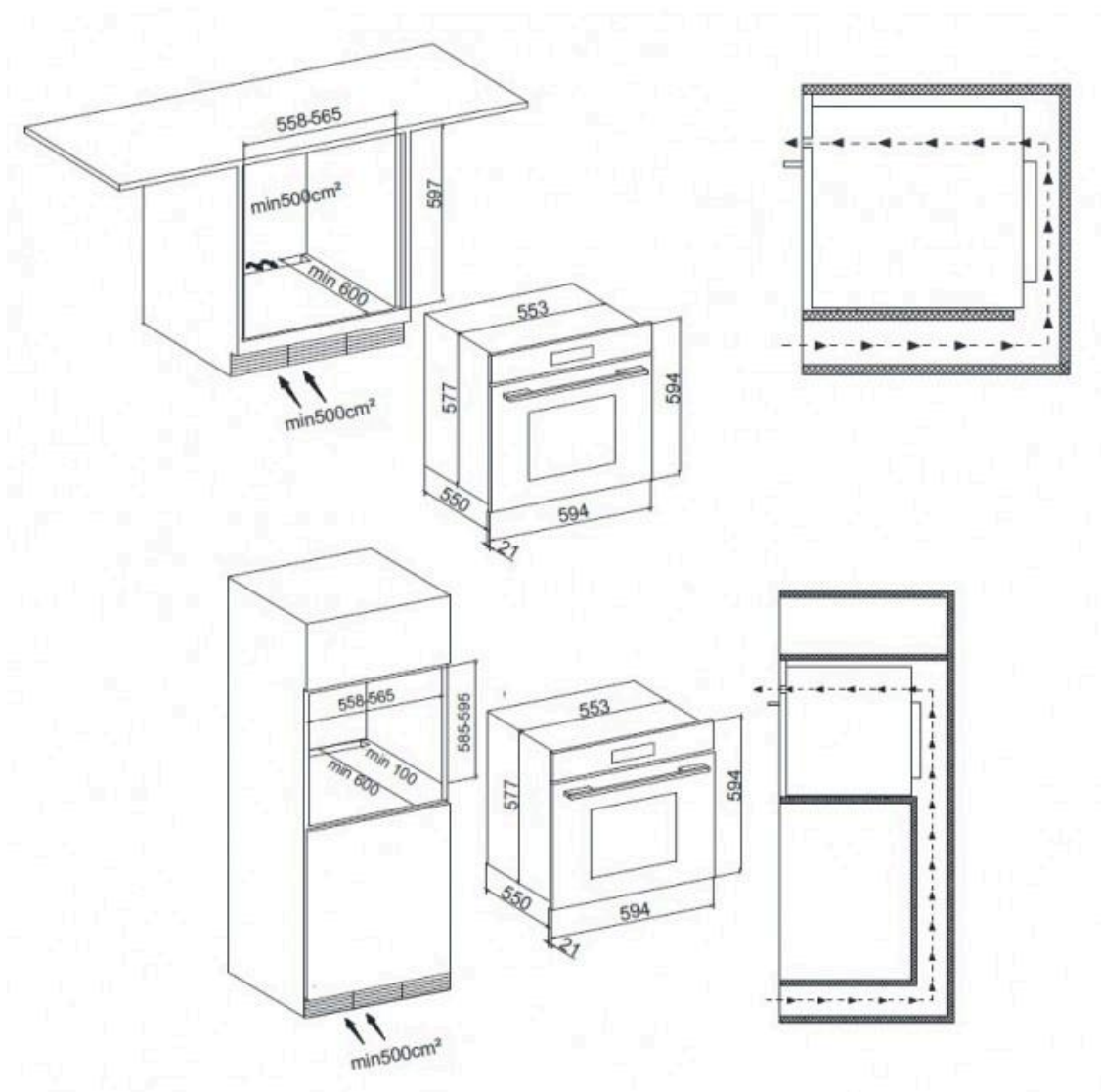
Corrente máxima	13 A
Disjuntor exclusivo	20 A
Rede com 1 fase	aplicar 1 disjuntor.
Rede com 2 fases	aplicar 2 disjuntores.
Bitola do fio	de 2,5 mm à 10 mm.
Plugue	com três pinos redondos (20 A).
Tensão	220 V
Potência máxima do produto	2,85 kW

PRODUTO

Aplicação	embutido.
Cor	preto fosco com vidro espelhado.
Garantia	1 ano. O 2º ano de garantia é obtido gratuitamente através do preenchimento do formulário de extensão de garantia LOFRA.
puxador da porta do forno	tubular em latão.

GABARITO

Medidas do forno Tecno Vintage TO73 EXDNMV2 - em mm.



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