

# BERTAZZONI



## FOGÃO BERTAZZONI HERITAGE HER96L1EXGT

TENSÃO 220 V

### FOGÃO BERTAZZONI HERITAGE HER96L1EXGT

Combinação exclusiva do design inspirado nos fogões originais Bertazzoni do início do século XX com as mais avançadas tecnologias do século XXI que proporciona resultados estéticos e culinários únicos nos mais refinados projetos de cozinha.

Cada fogão Heritage é fruto do trabalho de artesãos e recebe uma placa "Bertazzoni Serie Limitata" com seu número exclusivo de fabricação, tornando-o único.

Oferece 6 queimadores profissionais em latão maciço que inclui um potente queimador triplo de 5.000 W Dual Flame com acionamento sequencial das chamas internas e externas para se desfrutar do calor adequado para todos os tipos de receitas.

Um convidativo grill de mesa opcional é ideal para se divertir preparando deliciosos grelhados sobre uma espessa chapa de 6 mm, que garante uma temperatura homogênea e constante por toda sua superfície.

O forno elétrico ventilado por convecção com 9 funções prepara todos os tipos de receitas com resultados profissionais e permite preparar pratos doces e salgados juntos sem trocar aromas e sabores.

O potente grill infravermelho ventilado com controle de temperatura prepara facilmente deliciosos churrascos, grelhados e gratinados sem fumaça.

O refinado mostrador de temperatura no painel auxilia a obter melhores resultados culinários nas receitas que pedem pré-aquecimento do forno.

Corrediças telescópicas móveis, o sistema de fechamento Soft Close na porta do forno e o compartimento inferior para guarda de utensílios completam o amplo conjunto de recursos oferecidos pelo fogão HER96 L1EXGT.

O fogão foi desenvolvido para compor conjuntos perfeitos com os demais produtos da coleção Heritage, todos com os mesmos manípulos e puxadores no refinado acabamento dourado.

Inspirados nas necessidades daqueles que levam a culinária a sério, a coleção Heritage 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

---



#### Placa "Bertazzoni Serie Limitata"

Cada fogão Heritage é fruto do trabalho de artesãos e recebe uma placa com seu número exclusivo de fabricação, tornando-o único.

## Mesa com 6 Queimadores Profissionais

Oferecem uma grande amplitude entre as potências máxima e mínima de chama, calor na medida certa para todas as suas aventuras culinárias.



## Forno Ventilado por Convecção

Oferece 9 versáteis funções e temperaturas de 50 °C a 250 °C para um delicioso preparo de todos os tipos de receitas. Permite preparar vários pratos simultaneamente no forno sem misturar odores e sabores entre os alimentos, ganhando tempo e utilizando toda a capacidade do forno.

## Queimador 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.



## Churrasqueira com Grill Infravermelho

Permitem grelhar alimentos e fazer deliciosos churrascos rapidamente e sem fumaça.

## Beleza

---



## Design Heritage

A elegância clássica do aço inox com refinados detalhes dourados, formando uma composição única de beleza e robustez.

## Compõe Conjuntos

Com os demais produtos da linha Bertazzoni Heritage como as coifas, refrigeradores, lava-louças, fornos e gavetas aquecidas.





## Manípulos Heritage

Todo em metal com refinado acabamento dourado.

## Puxadores e Varão

Com elegante design tubular cromado com detalhes dourados da linha Heritage.



## Embutível

O fogão pode ser instalado em um nicho com ou sem os pés, encostando suas laterais diretamente nos móveis.

## Praticidade

---



## Mostrador de Temperatura do forno

Indica desde o início do pré-aquecimento do forno até as faixas de temperatura para assar (medium) e tostar ou grelhar (high) os alimentos.

## Forno Controlado por Termostato

Precisão na temperatura de cozimento dos pratos, garantindo sempre melhores resultados.



## Corrediças Telescópicas Móveis

Maior facilidade e segurança ao manusear alimentos no forno. Pode ser facilmente colocada em qualquer altura dos fornos, oferece extração total e suporta prateleiras e bandejas.

## 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 de Panelas Wok

Permite utilizar o queimador Dual Flame no preparo de receitas orientais.

## Suporte de Pequenas Panelas e Cafeteiras

Oferece maior segurança ao preparar com pequenos utensílios.



## Acendimento Superautomático

Maior conforto e praticidade ao acender qualquer queimador usando apenas uma mão.

## Segurança

---



### Soft Motion

Sistema que mantém as portas dos fornos paradas em qualquer posição e realiza seu fechamento de forma suave e segura.

### Portas com Vidros Triplos Removíveis

Reduzem drasticamente a temperatura da superfície externa dos fornos garantindo segurança, redução do consumo de energia, menor oscilação da temperatura interna e um conseqüente melhor resultado no preparo dos alimentos.



### 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 defeitos 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.

### Vidros em Cristal Temperado

Maior beleza, segurança e resistência a impactos e ao calor.



## ESPECIFICAÇÕES

## DIMENSÕES

---

### Dimensões com Embalagem:

Peso	90.00 Kg
Profundidade	700 mm
Altura	1005 mm
Largura	930 mm

### Dimensões sem Embalagem:

Peso	85.00 Kg
Profundidade	600 mm
Altura	890 a 915 mm
Largura	895 mm

## PRODUTO

---

Aplicação	de piso e de embutir.
Cor	inox, com detalhes em dourado.
Garantia	2 anos contra defeitos de fabricação.
Fabricação	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	1.000 a 3.000 W
Suporte de panela Wok	1 em ferro gusa extra robusto.
Queimadores profissionais a gás	1 pequeno, 3 médios, 1 grande e 1 Dual Flame.
Potência do queimador dual flame	480 a 5.000 W
Suporte para pequenas panelas	1 em ferro gusa extra robusto.

## FORNO

Tipo	elétrico ventilado por convecção com 9 funções.
Capacidade	103 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.
Alturas para prateleiras	4 posições.
Prateleiras	2 em aço cromado.
Bandeja	1 esmaltada com grelha integrada.
Iluminação do forno	1 lâmpada, acionada no painel de controle.
Temperaturas mínima e máxima do forno	50 °C e 250 °C.
Corrediças telescópicas móveis	1 par em aço cromado para cada forno.
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.

## INSTALAÇÃO

---

Tensão	220 V
Potência máxima do produto	3.500 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	81,5 cm
Altura do gabinete do móvel para embutimento do fogão sobre uma base sem os pés	83,5 cm
Regulagem de altura do fogão com os pés	89,0 cm a 91,5 cm
Espessura da mesa do fogão	4,0 cm
Altura da moldura traseira da mesa	6,0 cm
Conexão	o cabo elétrico é ligado a rede com um conector fornecido com o fogão.

# Grupo Tecno

Distribuidor oficial LOFRA, Bertazzoni, Tecno e Elica no Brasil.

**LOFRA**<sup>®</sup>

**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