

BERTAZZONI



FORNO COM VAPOR COMB. BERTAZZONI HERITAGE F6011 HERVPTAG

TENSÃO 220 V

Forno com Vapor Combinado Bertazzoni Heritage F6011 HERVPTAG

Fabricado na Itália com majestoso design inspirado nos fogões Bertazzoni do início dos anos 1900 integrado a avançados recursos de alta performance culinária do século 21.

O forno oferece 3 diferentes tipos de calor: vapor, calor ventilado e grill infravermelho que podem ainda ser aplicados combinados durante o preparo, para se desfrutar de deliciosos resultados culinários como nos melhores restaurantes.

Alimentos e vegetais preparados apenas com vapor criam deliciosos resultados por manter toda a sua umidade e textura perfeitamente preservadas.

O vapor proporciona sabores e texturas mais intensos ao assar carnes e peixes, crocantes por fora e suculentos por dentro.

O Bertazzoni Steam Assistant permite também aplicar vapor ao assar com as demais funções de calor do forno, com três níveis de intensidade de acordo com a quantidade de vapor que se deseja no preparo.

Assar com vapor é também a forma mais eficiente de preservar todos os nutrientes e vitaminas dos alimentos.

O vapor realça o sabor dos alimentos dispensando no preparo o uso de óleos, manteiga ou gorduras nos preparos.

O vapor pode ainda ser usado ao esquentar vegetais e frutas para descascá-los com facilidade, tornar suas cores mais intensas e texturas mais crocantes, remover o amargor do sabor, fervê-los parcialmente no início de uma receita e ao prepará-los para congelamento sem perda de sabor, textura e cor.

O calor ventilado assa pratos doces e salgados juntos sem trocar aromas e sabores e aquece rapidamente o interior do forno para maior velocidade de preparo em todos os tipos de receitas.

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

Seu painel TFT acionado por toque oferece um controle fácil e intuitivo de todas as 11 funções do forno para se cozinhar com mais prazer utilizando todos os seus recursos.

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.

Sua ampla capacidade de 76 litros, com cinco alturas para prateleiras e bandejas, é ideal para o preparo simultâneo de vários pratos utilizando todo o espaço interno do forno.

O forno pode ser aplicado junto com os demais produtos da linha Bertazzoni Heritage, 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 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



Cozimento com Vapor

Prepara alimentos ou vegetais a vapor mantendo toda a umidade e textura, sendo também a mais eficiente forma de preservar os sabores, aromas e nutrientes.

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.



Sonda de Temperatura

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

Multifunções

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





Assa por Convecção

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.

Churrasqueira com Grill Infravermelho

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



Beleza



Design Heritage

Compõe refinados conjuntos com os demais produtos da linha Bertazzoni Heritage como os fogões, coifas, forno, gaveta aquecida, refrigeradores, adegas e lava-louças.

Acabamento Cor Marfim

Pintura esmaltada de alta resistência sem porosidade com acabamento brilhante, para os mais refinados projetos de cozinhas planejadas.



Manípulos em Latão Maciço

Refinado design ergonômico com acabamento polido não poroso.

Puxador em Latão

Todo em acabamento polido não poroso, para maior facilidade de limpeza.





Controles em Tela TFT

Acionados por toque para rápida seleção da função, temperatura e tempo de preparo no painel digital.

Praticidade



Guia de Receitas com Vapor

Desfrute de surpreendentes resultados ao assar com vapor usando as várias receitas disponíveis no manual do forno para peixes, carnes, ovos, acompanhamentos, vegetais, bolinhos, sobremesas, frutas, regeneração de alimentos, escaldamento e descongelamento.

Escaldamento com Vapor

Pode ser usado ao escaldar vegetais e frutas para descascá-los com facilidade, tornar suas cores mais intensas e texturas mais crocantes, remover o amargor do sabor, fervê-los parcialmente no início de uma receita e ao preparará-los para congelamento sem perda de sabor, textura e cor.



Gaveta de Água

Com 1 litro de água que permite usar o forno por 1 hora sendo fácil de acessar para reabastecer com o forno em funcionamento. O painel informa o momento de abastecer a gaveta.

Forno de 76 litros

Com amplo espaço interno para receitas de todos os tamanhos.





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.

Painel Touchscreen

Acionado por toque na tela com tecnologia TFT.



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 Digital

Com relógio, conta-minutos, timer e programação futura que inicia o preparo de alimentos no horário desejado desligando o forno no final.



Corrediças Telescópicas Móveis

Podem ser facilmente colocadas em qualquer altura do forno e realizam a extração total de bandejas e prateleiras para sua maior segurança.

Prateleiras Extra Resistentes

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



Segurança



Porta com Vidro Triplo

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.

Vidros Temperados

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



Soft Motion

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

ESPECIFICAÇÕES

DIMENSÕES

Dimensões com Embalagem:

Peso 40.00 Kg

Profundidade 665 mm

Altura 685 mm

Largura 645 mm

Dimensões sem Embalagem:

Peso 35.00 Kg

Profundidade 574 mm

Altura 597 mm

Largura 595 mm

FORNO

Tipo	forno com vapor, calor ventilado e grill infravermelho.
Capacidade	76 litros.
Bandejas	1 rasa, 1 profunda e 1 perfurada para vapor (Gastronorm 2/3)
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	1 aramada heavy duty.
Alturas para prateleiras	5 posições.
Cozimento com calor de baixo	ideal para cozimentos lentos ou manter ou manter os pratos quentes.
Porta do forno com vidro triplo removível	maior segurança no isolamento do calor e facilidade na limpeza do forno com total acesso aos vidros.
Temperaturas mínima e máxima do forno	30 °C a 300 °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.
Modo Sabbath	assa sem acender a luz do forno e não emite nenhum som indicador de funcionamento.
Timer digital	com relógio, conta-minutos, timer e programação futura que inicia o preparo de alimentos no horário desejado desligando o forno no final.
Função pizza	O calor inferior é acionado junto com o ventilador, ideal para o preparo de pizzas e pães sírios.
Dimensões internas do forno	460 mm X 380 mm X 430 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	13 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	2.500 W

PRODUTO

Aplicação	embutido.
Cor	pintura esmaltada na cor marfim, com puxador e manípulos em latão.
Garantia	2 anos de garantia contra defeitos de fabricação.
Fabrição	Itália.

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