

TECNO



FORNO TECNO PROFESSIONAL TO67EXAP

TENSÃO 220 V

Forno Tecno Professional TO67EXAP

Forno elétrico com AirFry integrado e outras funções que assam e grelham com calor ventilado que irão lhe surpreender pela variedade de preparos com deliciosos resultados culinários!

Acabamento em refinado aço escovado com ampla gama de recursos para se desfrutar de deliciosos momentos culinários, todos os dias.

Saboreie receitas com resultados profissionais utilizando suas 7 funções de preparo, com 4 zonas de aquecimento em diferentes posições, que proporcionam calor homogêneo ideal para assar sem precisar mudar de altura ou mover as assadeiras e formas.

Versátil, ele pré-aquece com grande velocidade e oferece temperaturas de 50 °C a 250 °C para preparar todos os tipos de alimentos.

Com o potente grill infravermelho desfrute de deliciosos churrascos, suculentos grelhados e apetitosos gratinados preparados com temperatura controlada e sem

fumaça, de forma rápida e divertida.

Seu painel analógico com botões rotativos oferece uma utilização fácil e intuitiva de todas as funções e controles do forno, para se cozinhar com mais prazer.

O forno TO67EXAP compõe elegantes conjuntos com os demais produtos da Coleção Profissional como as coifas, cooktops, fornos micro-ondas, lava-louças e refrigeradores de embutir.

Os fornos em aço 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.

Sua ampla linha com 40 produtos importados da Itália é composta por fogões com design profissional, fornos de embutir, fornos combinados com micro-ondas, gavetas aquecidas, cook tops a gás e elétricos, coifas de parede e de ilha e máquinas de gelo.

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

Oferece 8 funções com diferentes tipos de calor ideais para todos os tipos de receitas, proporcionando melhores resultados de sabor, aroma e textura nos alimentos.

Função AirFry

Alimentos crocantes e bem assados em alta temperatura de 250 °C distribuída pelo ventilador superior de convecção sem usar óleo em sua ampla bandeja com capacidade de 3 litros.





Churrasqueira com Grill infravermelho

Permite fazer deliciosos churrascos, grelhados e gratinados rapidamente e sem fumaça.

Ampla Capacidade Interna

De 67 litros que permite preparar alimentos maiores com facilidade para atender refeições de todos os tamanhos.



Beleza



Compõe Conjuntos

Com os demais produtos da linha Tecno Professional com os mesmos design, puxadores tubulares em inox escovado e emblemas metálicos cromados.

Design da Coleção Professional

Elegante e robusta combinação do aço inox escovado não poroso com vidro negro, puxador tubular em aço escovado e emblema metálico cromado.



Controles Rotativos

Com acabamento metalizado, selecionam de forma fácil e prática as funções, temperaturas e tempos de preparo dos seus alimentos.

Praticidade

Painel Analógico



Maior facilidade ao controlar o preparo de suas receitas.

Ventilação por Convecção

Permite preparar diferentes alimentos no forno sem trocar seus sabores ou aromas. Oferece uma redução de 25% do tempo de preparo e permite utilizar toda a capacidade do forno.



Cozimento Lento "Slow Cooking"

Assa por mais tempo com calor baixo entre 50 °C e 120 °C para proporcionar alimentos mais macios e suculentos.

Timer

Para até 120 minutos com desligamento automático do forno e aviso sonoro no final do tempo de preparo selecionado. Controle fácil e prático para saborear alimentos sempre no ponto desejado.



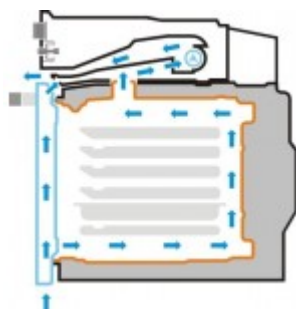
Forno com Esmalte Easy-clean

Utiliza anti-aderente Teflon que permite realizar facilmente uma rápida e eficiente limpeza.

Descongelamento Ventilado

Utiliza ar na temperatura ambiente para descongelar mais rápido os alimentos mantendo inalteradas suas texturas e sabores.

Segurança



Ventilador de Resfriamento

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

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 com Vidro Duplo Removível

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.



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 421 mm

Altura 595 mm

Largura 595 mm

FORNO

Tipo	ventilado por Convecção com 8 funções.
Capacidade	67 litros.
Prateleiras	1 em aço aramado e 1 cesta fritadeira para uso na função Airfry.
Bandejas	2 rasas com esmalte Easy-clean.
Luz do forno	aciona apenas a iluminação interna.
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.
Alturas para prateleiras	5 posições.
Cozimento com grill infravermelho	através da função através da função Grill Ventilado associa o cozimento por irradiação infravermelha de origem superior difundida pelo ventilador. Ideal para churrascos com carnes espessas e simultaneamente assar alimentos ou acompanhamentos nas prateleir
Iluminação do forno	1 lâmpada com protetor de vidro.
Descongelamento normal	através da função Descongelar com temperatura ajustada em 0 °C.
Descongelamento super-rápido	através da função Descongelar com temperatura ajustada em 50 °C para realizar o descongelamento acelerado dos alimentos.
Temperaturas mínima e máxima do forno	50 °C e 250 °C.
Cozimento com calor de baixo ventilado	através da função Delicado, prático e veloz, ótimo para aquecer alimentos ou para finalizar um cozimento já concluído.
Porta do forno com vidro duplo removível	maior segurança no isolamento do calor e facilidade na limpeza do forno com total acesso aos 2 vidros.
Cozimento com calor superior	através da função Superior Ventilado, utiliza o ventilador de convecção e é ideal para manter alimentos aquecidos ao final da receita até o momento de servir.
AirFry	função que repara melhor os alimentos em alta temperatura de 250 °C sem usar óleo em sua ampla bandeja com capacidade de 3 litros.

INSTALAÇÃO

Disjuntor	10 A
Tensão	220 V
Potência máxima do produto	2,0 kW

PRODUTO

Aplicação	embutido.
Cor	inox escovado não poroso.
Garantia	2 anos contra defeitos de fabricação.
puxador da porta do forno	tubular em aço escovado.

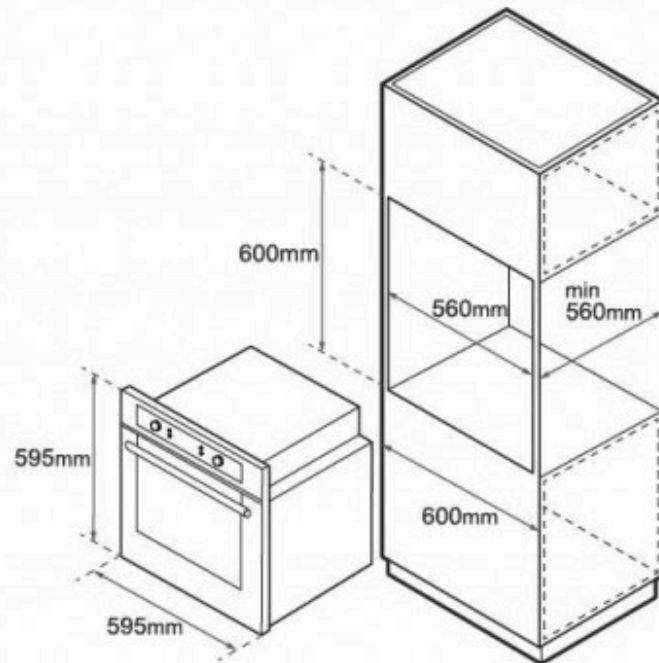
GABARITO

Gabarito de medidas em mm.

Nicho de Embutimento

Importante:

O forno LARGE não precisa de aberturas de ventilação no móvel. Ao embutir o forno LARGE em torre observar os espaços de ventilação necessários para o outro forno.



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