
Bertazzoni Serie Professional
Bertazzoni Serie Modern
Bertazzoni Serie Master
Bertazzoni Serie Heritage

Italia





Introduzione	3	La tecnologia	130
Gli esordi Gli elementi di una cucina completa		Forni da incasso Piani cottura a gas Piani cottura a induzione e cappe speciali per sistemi a induzione Cucine a libera installazione Cappe aspiranti Frigoriferi Lavastoviglie	
La ricetta Bertazzoni	6		
Una storia di famiglia Ingegneria di precisione Al cuore di tutto			
I prodotti	18	La filosofia Bertazzoni	166
Serie Professional Serie Modern Serie Master Serie Heritage		Un approccio ecologico Ragionare in modo concreto, per salvaguardare il futuro I valori di una grande famiglia	
Colori e finiture	118	Caratteristiche tecniche	176
Vernici automotive Metalli Smalti Vernici goffrate		I prodotti della gamma Contatti	



Gli esordi

Da oltre cent'anni le cucine Bertazzoni aiutano gli italiani a mettere in tavola il meglio della tradizione culinaria. Un orgoglio per l'azienda Bertazzoni, perché l'arte di cucinare è uno degli elementi essenziali dello stile di vita delle famiglie italiane. Perché la qualità e capacità di progettare e costruire cucine, così come l'amore per la buona tavola, hanno consentito all'azienda Bertazzoni di conquistarsi sul mercato una solida reputazione.

Costruiti in Emilia Romagna - il granaio d'Italia – gli elettrodomestici Bertazzoni sono perfetti per creare cucine da “assaporare”. Che la tua scelta ricada sui nostri prodotti da incasso o su quelli a libera installazione, qualunque sia il tuo stile in cucina, con i prodotti Bertazzoni potrai scegliere i migliori ingredienti e potrai cucinarli con precisione, gusto ed eleganza.

Gli elementi di una cucina completa

Ispirandosi alla passione per le cucine di alta qualità, Bertazzoni offre una gamma completa di elettrodomestici da incasso e cucine a libera installazione che celebrano la lunga tradizione di un marchio che ha saputo coniugare maestria artigianale ed elevate competenze ingegneristiche.

La migliore tecnologia incontra lo stile dell'autentico design italiano, per garantire una praticità d'uso sempre maggiore. Da questo incontro è nata una gamma di prodotti perfettamente abbinabili, per aiutarti a creare splendide cucine i cui singoli elementi siano belli quanto l'insieme. Bertazzoni tiene conto di qualunque tua necessità, dal modo in cui utilizzi la cucina all'immagine che desideri trasmettere.

Questi elettrodomestici possono essere paragonati agli ingredienti migliori utilizzati in cucina. In questo caso, per ottenere la perfetta combinazione di prestazioni e tecnologia d'avanguardia.

Eleganti, funzionali, con uno stile e una tecnologia inimitabili, sono stati pensati e progettati per chi ama cucinare da persone che sanno come si cucina.

Nel 1909, Napoleone Bertazzoni inaugura il primo stabilimento produttivo moderno dell'azienda. A partire dal 1998, nello stabilimento hi-tech di Guastalla, la produzione è quadruplicata e nel 2018 la Bertazzoni apre una fabbrica all'avanguardia, dedicata alla produzione della nuova gamma da incasso. Non c'è da stupirsi che i nostri prodotti rappresentino il punto più alto del design e della produzione industriale italiani.

L'approccio della Bertazzoni, unico in questo genere, si esprime nella capacità di coniugare tecniche di produzione industriale e competenze ingegneristiche, con dettagli e finiture ispirati all'eccellenza dell'artigianato italiano. Sempre nel segno dell'iconico stile Bertazzoni dedicato agli chef non professionisti, la Serie Professional offre finiture colorate, mutate dalle tecniche di verniciatura utilizzate per le splendide autovetture sportive di lusso made in Italy. La Serie Modern propone un design attuale ed estremamente elegante, realizzato in acciaio inossidabile, metallo nero, rame e zinco, mentre la Serie Heritage si contraddistingue per un design più tradizionale, ispirato alle prime cucine economiche a legna Bertazzoni, rifinito con smalti e inserti in metallo.

Lo sguardo della Bertazzoni abbraccia l'intera cucina, il cui cuore pulsante è la zona cottura e dove ogni elemento è coerente, sia in termini di design che di semplicità di utilizzo. Oltre a forni e a piani cottura, la gamma dei prodotti offerti è completata da frigoriferi, lavastoviglie e cappe aspiranti abbinabili. Sono questi raffinati elementi a costituire il nucleo di una cucina Bertazzoni ad alte prestazioni.



La ricetta Bertazzoni



Una storia di famiglia

I più recenti prodotti Bertazzoni e la loro tecnologia avanzata sono il frutto di una lunga storia che ha inizio, come spesso accade, con un viaggio. Già nell'Ottocento, Francesco Bertazzoni fabbrica bilance di precisione per i caseifici emiliano-romagnoli. Osservando i treni che arrivano a Guastalla dalla Germania e dall'Austria, nota che i vagoni sono riscaldati da un nuovo tipo di cucina economica a legna, usata sia per cucinare per il personale del treno che per riscaldare le carrozze. Questa innovazione attira la sua attenzione, accendendone l'istinto imprenditoriale, sempre coniugato con l'amore per la famiglia e per la buona tavola.

“L'importanza della fedeltà ai propri valori”

Famiglia. Buon cibo. Ingegneria. Questi “ingredienti” danno vita a una nuova ricetta nella mente di Francesco, che sarebbe poi stata tramandata alle sei generazioni Bertazzoni che si sono fino ad ora succedute. Oggi, queste tre parole definiscono il brand.

Ispirandosi alla scoperta delle cucine economiche a legna in uso nelle ferrovie, Francesco e suo figlio Antonio si impegnano per adattare ai propri progetti. Iniziano così a produrre e distribuire cucine economiche a legna nei dintorni di Guastalla, dove hanno il loro laboratorio e in breve le loro cucine iniziano a essere vendute in tutta Italia. La generazione successiva, guidata da Napoleone Bertazzoni, costruisce, nel 1909, una fabbrica proprio nei pressi della stazione ferroviaria.

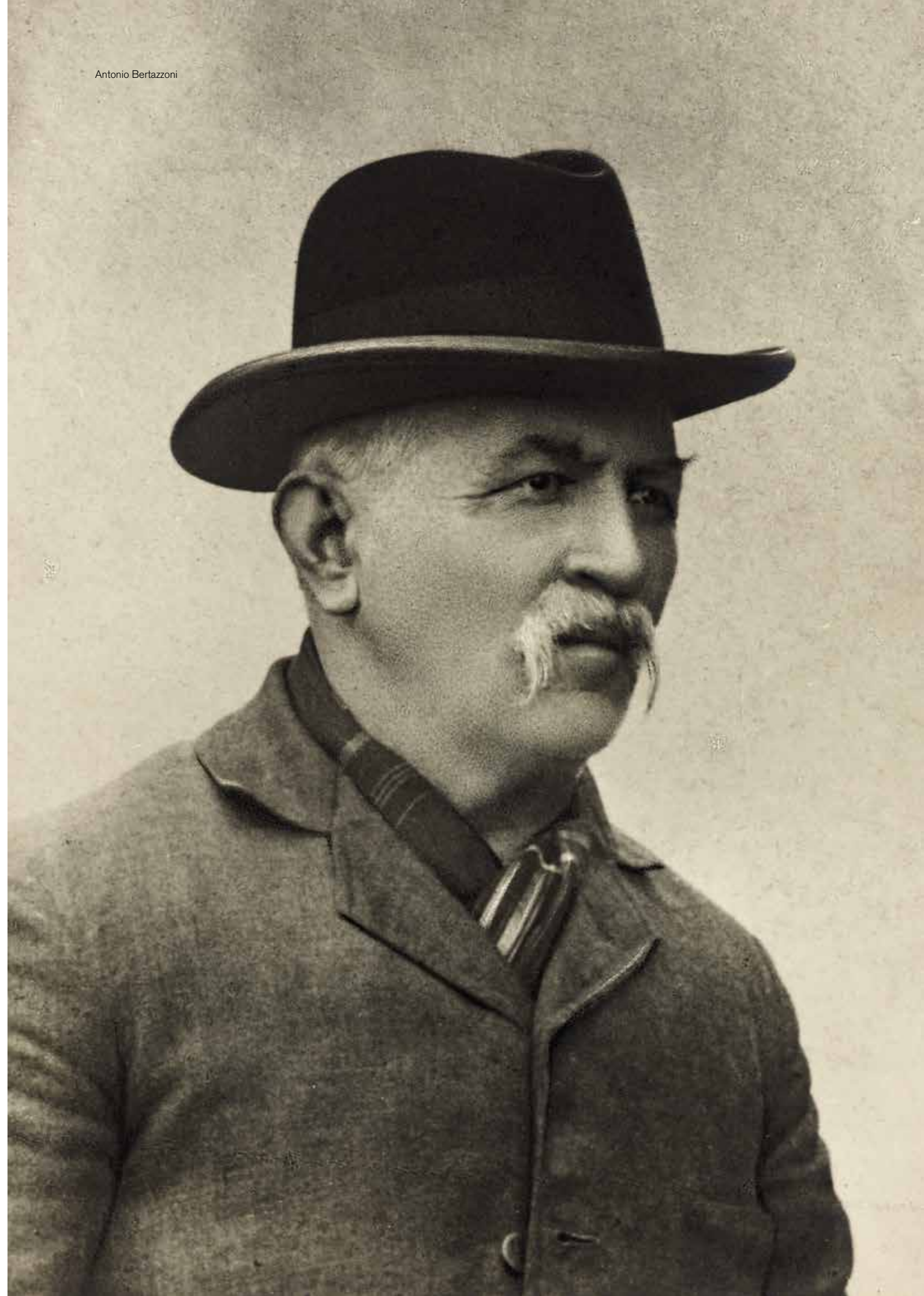
Si tratta di un richiamo all'idea originale, ma è anche una soluzione perfetta per trasportare e distribuire su scala sempre più vasta le cucine a legna a marchio Bertazzoni. Il modello di punta viene chiamato La Germania, in omaggio a quel viaggio in treno da cui tutto ha avuto inizio. Presto cominciano ad arrivare numerosi riconoscimenti per la qualità del design del prodotto. Napoleone introduce tecniche di produzione in serie, mutate dalla fiorente industria automobilistica della regione.

Alla morte di Napoleone, negli anni '30, la vedova, Angela, si occupa di mantenere l'operatività della fabbrica a livelli elevati. La direzione dell'azienda è ormai solida, ma molti avvenimenti devono ancora susseguirsi.

La Germania è il marchio originale delle cucine Bertazzoni



Antonio Bertazzoni



PREMIATA FABBRICA DI CUCINE ECONOMICHE
La Germania
FRATELLI BERTAZZONI



MASSIMA ONORIFICENZA
 GRAN COPPA D'ONORE E
 MEDAGLIA D'ORO
 ESPOSIZIONI RIUNITE FIRENZE
 1909

GUASTALLA

AGENZIA DI VENDITA - BOLOGNA - PIAZZA AL DROVA - D° N° 4

MODELLI DI LUSO
 NICHELATI - SMALTATI A
 FORNO SMONTABILE
 LAMIERE ACCIAIO
 SIEMENS

1.

109

*Spett.le Città Camera di Commercio e Industria
 della Provincia di Reggio Emilia = Prot. N° 403*

*Si certifica
 che la Ditta Flli Bertazzoni fu Antonio (Società in
 nome collettivo) del Comune di Guastalla è iscritta
 in forza di denuncia presentata il 3 Aprile 1925 a'
 sensi dell'art. 64 della Legge 8 Maggio 1924 N° 450
 al N° 114 del Registro delle Ditte e Società commerciali
 e Industriali del Distretto camerale per l'esercizio
 della costruzione di cucine economiche a tipo comune
 e a tipo denominato (La Germania) con sede in Guastalla
 Viale della Stazione, =*

*La firma della predetta Ditta è affidata ai Sigg.
 Ottore ed Attilio Bertazzoni, tanto congiuntamente
 che separatamente,*

Reggio Emilia 8 Marzo 1926

*Il Commissario Governativo
 Pramollati.*

*Il Segretario
 Lepari*

Negli anni '50 la Bertazzoni inizia a produrre le prime cucine a gas e negli anni '60 le prime esportazioni prendono il via, sospinte dal fascino del design e dell'alta ingegneria dei prodotti. Alle cucine a gas si aggiungono poi le cucine elettriche e i modelli ibridi con doppia alimentazione, che dagli anni 2000 vengono esportati in più di 60 paesi.

Nel 2005, la Bertazzoni lancia il proprio marchio negli Stati Uniti e in Canada. Grazie a collaborazioni internazionali e a una crescente rete di rivenditori, Bertazzoni è ormai un marchio di respiro globale, ma sempre orgoglioso delle proprie radici locali e familiari italiane. Un marchio la cui anima rimane legata alle cucine, ma che oggi offre soluzioni complete a clienti sparsi in tutto il mondo.



Ingegneria di precisione

Poiché affonda le proprie radici nella creazione di prodotti dedicati al piacere della buona tavola, la Bertazzoni non dimentica il suo cuore e la sua anima. Gli ingredienti di questa ricetta sono semplici e sono rimasti sempre gli stessi: famiglia, buon cibo, ingegneria. Riuniti nel cuore della casa: la cucina.

Per gli italiani - forse più che per chiunque altro - coniugare design e ingegneria è del tutto naturale. L'ingegneria garantisce prodotti perfettamente funzionali, mentre un naturale talento per il design, suo stretto alleato, fa sì che i prodotti Bertazzoni siano al contempo eleganti e raffinati. Forma e funzione diventano così una cosa sola.

Bertazzoni è da sempre leader sul fronte delle tecniche di produzione e nei propri stabilimenti ha applicato i metodi più all'avanguardia in ogni fase dell'evoluzione aziendale. Nello stabilimento high-tech di Guastalla la produzione è quadruplicata rispetto al 1998, ma non basta. Per incrementare ulteriormente la capacità di soddisfare la domanda del mercato, nel 2017 è stato inaugurato un impianto ancora più grande, dotato delle più moderne tecnologie.

La perizia ingegneristica e la maestria artigianale che permettono di creare grandi elettrodomestici per la cucina sono parte del DNA di questa regione. Guastalla è vicina a città di fama mondiale come Torino, Bologna e Milano, che ospitano realtà industriali di respiro internazionale. Realtà che producono automobili e motociclette iconiche e altre eccellenze a livello mondiale nel comparto alimentare, delle attrezzature agricole, automobilistiche, idrauliche, edili e ceramiche.

Alfa Romeo, Ducati, Lamborghini, Ferrari. Sono nomi evocativi, ma sono anche simboli di macchine potenti, d'eccellenza, sviluppate e perfezionate dalla competizione più agguerrita. La Bertazzoni si ispira a loro.

Il marketing rappresenta un fattore essenziale per consolidare l'impegno del marchio Bertazzoni, oggi riconosciuto in un numero sempre maggiore di paesi in tutto il mondo. Bertazzoni è un marchio in crescita, perché è sinonimo di un'offerta chiara e allettante: offrire ai propri clienti gli strumenti per dare vita a una cucina splendida, i cui elettrodomestici siano frutto di ingegneria di precisione e di un'attenta progettazione.

Si tratta di una filosofia aziendale e di un approccio che si fondano sulla famiglia, così come la filosofia dei nostri clienti si impernia sulla famiglia. Un approccio basato sulla consapevolezza che è la cucina a riunire la famiglia e che i prodotti di qualità aiutano a raggiungere questo obiettivo. È un'arte squisitamente italiana, apprezzata in tutto il mondo.



Balsamico di Modena
(balsamic vinegar)



Al cuore di tutto

Per Bertazzoni la cucina è il cuore pulsante di ogni casa. Ma è altrettanto vero che il cibo è il cuore di ogni cucina. Situata nella Pianura Padana e precisamente in Emilia Romagna – regione nota fin dall’epoca romana come il “granaio dell’impero” – Bertazzoni trae ispirazione dagli ingredienti e dalle ricette che hanno reso la cucina italiana celebre nel mondo.

L’Emilia-Romagna offre infinite eccellenze enogastronomiche: il Parmigiano Reggiano, il prosciutto di Parma, la mortadella, i salumi, l’ aceto balsamico di Modena, il Lambrusco, il Sangiovese, il Trebbiano e un gran numero di varietà di pasta tipica (tagliatelle, tortellini, ravioli, solo per citarne alcuni).



Parmigiano Reggiano

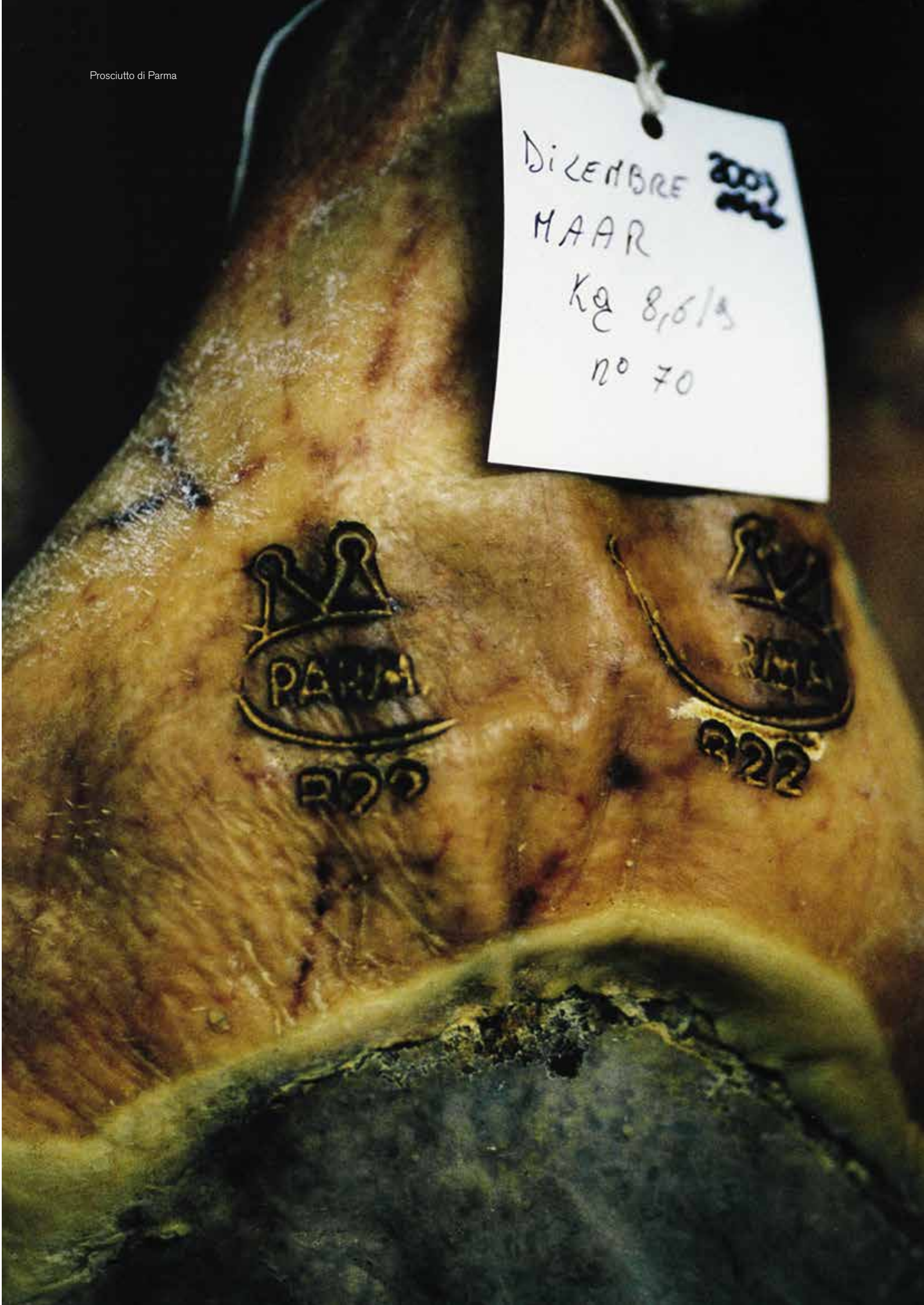


Tutte queste specialità sono il frutto della ricchezza della terra di questa regione. La fertile e ricca terra dalle ampie distese della Pianura Padana fa crescere tutto ciò che è alla base della sua cucina: i campi e i pascoli, i frutteti e gli orti di ogni tipo.

Qui cresce il grano per fare la pasta e il mais per fare la polenta. Qui si trovano i pascoli per i suini, i bovini, gli ovini, il pollame e la selvaggina. Qui si producono il burro e il formaggio. Il riso per i risotti. Nei boschi nascono i funghi porcini, le noci e i tartufi. Negli orti e nei frutteti abbondano le pesche, le pere, le ciliegie, le mele cotogne e, naturalmente, i saporitissimi pomodori. Tutti gli ingredienti di un pasto perfetto.



Prosciutto di Parma



I prodotti

2

Serie Professional

La Serie Professional, dal design curato, vanta l'efficienza, la flessibilità e la versatilità migliori della categoria: prestazioni di livello professionale per la cucina di casa tua. Il suo stile distintivo è caratterizzato da eleganti manopole, maniglie ergonomiche e finiture raffinate, elementi iconici in cui si fondono design e un approccio innovativo alla funzionalità, uniti a un know-how ingegneristico noto in tutto il mondo.

Lo stile inconfondibile di questa serie si è aggiudicato, fin dal suo lancio sul mercato, un lungo elenco di riconoscimenti per il suo design. La gamma Professional comprende forni da incasso, piani cottura, frigoriferi, lavastoviglie e cappe aspiranti coordinate, oltre a una vasta scelta di cucine a libera installazione.



Professional: una soluzione completa

La Serie Professional è la soluzione perfetta, grazie ai suoi elementi progettati appositamente per le cucine integrate. Ogni frontalino, interfaccia, display, comando, maniglia delle porte dei forni da incasso e dei forni combinati a vapore e combinati a microonde è progettato in modo da allinearsi alla perfezione, sia nelle configurazioni orizzontali che in quelle verticali.

L'ampia scelta tecnologica rende questa serie versatile e flessibile, mentre il design dall'aspetto attraente, con linee pulite ed eleganti, armonizza gli elementi da incasso con le cucine a libera installazione. In questo modo è semplice progettare la cucina perfetta e il risultato è splendido.



Forni

I nuovi forni da incasso della Serie Professional Bertazzoni sono disponibili in diverse versioni: dai forni elettrici e a gas, ai forni a vapore combinati, fino ai modelli totalmente a vapore e ai microonde combinati. Possono essere tutti installati perfettamente a filo con i mobili della cucina e allineati tra loro, oltre che con il cassetto scaldavivande. La possibilità di realizzare così tante combinazioni tecnologiche in un'unica cucina offre una scelta, una flessibilità e un controllo senza precedenti.

Qualunque combinazione sceglierai, si adatterà perfettamente al design della tua cucina. Tutti i forni da incasso vantano una finitura in acciaio inossidabile spazzolato anti-impronta, con manopole e maniglie in metallo, per un effetto elegante e pulito. Alcuni modelli sono disponibili anche nella nuova versione in nero opaco, omaggio alle finiture delle auto sportive di lusso. La vernice viene applicata ai frontalini e agli sportelli, con una finitura speciale nella maniglia in metallo, che conferisce un elegante e sofisticato aspetto nero titanio.

Capienti e multi-funzioni

Forni elettrici

Per i designer Bertazzoni un forno da incasso deve essere del tutto analogo a quello di una cucina a libera installazione. Con i loro 76 litri di capienza, i forni da incasso della Serie Professional dispongono delle cavità più ampie della categoria. La tecnologia a convezione Bertazzoni consente una distribuzione ottimale del calore e tempi di riscaldamento più rapidi, evitando al contempo la formazione sia di punti eccessivamente caldi che di zone in cui il calore fatica ad arrivare, anche durante la cottura su più livelli.

La cottura di precisione è garantita da elementi riscaldanti multipli, controllati tramite un microprocessore programmabile, per ottenere i migliori risultati di cottura. Le temperature di cottura sono costantemente monitorate e mantenute tra i 40 °C e i 300 °C.

I forni della Serie Professional sono naturalmente dotati di numerose funzioni, che includono la cottura statica e ventilata, quella con il grill ventilato, la lievitazione a bassa temperatura e la rigenerazione degli alimenti. I forni elettrici sono ideali per cuocere a temperature medio-basse, come

nel caso delle cotture in forno statico o di ricette che richiedano cotture lente, come quella in casseruola. La cottura statica è perfetta per le torte, mentre quella ventilata assicura una distribuzione uniforme del calore su tutti e cinque i livelli, per arrostitire e cuocere senza che i sapori si mescolino. Il grill a infrarossi garantisce una rosolatura e una grigliatura intense su ampie superfici.

Le funzionalità più avanzate includono la sonda digitale e un termostato che monitora la temperatura al centro della pietanza in cottura. Il microprocessore del forno regola costantemente la temperatura, per arrostitire alla perfezione la carne, sia all'interno che all'esterno.

Il nuovo vetro panoramico e la doppia luce laterale alogena consentono di vedere sempre chiaramente all'interno del forno, indipendentemente da quanto sia pieno. Un sistema di apertura e chiusura ammortizzata è stato progettato per rendere il funzionamento della porta un'esperienza piacevole anche al tatto, mentre le prestazioni energetiche di classe A+ sono conformi agli standard più elevati.

Le opzioni dell'intuitiva interfaccia includono un display touch TFT, uno touch LCD, uno a LED, oltre a un termometro tradizionale. Il display touch TFT, ad alta risoluzione, con manopole, offre una notevole flessibilità nella scelta delle modalità di cottura, controllando e visualizzando il funzionamento del forno, la gestione della sonda per il controllo della temperatura, l'esclusivo Assistente Bertazzoni e le funzioni Total Steam e Steam Assist.

Il display LCD dispone di uno schermo touch con manopole. I programmi di cottura preimpostati garantiscono i migliori risultati. In modalità manuale il display visualizza le impostazioni, il timer e la temperatura, le funzioni del forno e della sonda.

Il termometro di precisione, con un elegante quadrante bianco, dallo stile intramontabile, monitora la temperatura, mentre il classico display touch a LED e le manopole consentono di impostare con facilità qualsiasi tipo di cottura.



*“Con i prodotti Bertazzoni
il design è un piacere che si
aggiunge al piacere di cucinare”*



Una pulizia semplice

Forni pirolitici

Non ci si dovrebbe mai preoccupare di pulire il forno subito dopo aver gustato un buon piatto. Per questa ragione tre modelli della Serie Professional sono dotati di funzione autopulente mediante pirolisi. Non sarà più necessario occuparsi della pulizia!

La pirolisi è un processo perfettamente ecologico, che non prevede l'uso di detersivi, basato com'è sulla pulizia e sterilizzazione ad alte temperature, che lascia il forno perfettamente pulito.

Una scelta sana

Forni a vapore

Pensati per la preparazione di pasti veloci e sani, i forni a vapore Bertazzoni utilizzano il vapore acqueo e preservano il sapore, le proprietà nutritive, le vitamine e i minerali. In questo modo la cottura di verdure, pesce e carne diventa rapida ed efficace. Il forno con funzione Total Steam è in grado di fare tutto questo ed è davvero semplice da usare. Il serbatoio dell'acqua - sapientemente nascosto dietro al frontalino, con sistema a pressione ed estrazione (Push & Pull) - permette di aggiungere acqua senza aprire la porta forno. Basta estrarre il serbatoio, riempirlo e riposizionarlo, senza interrompere il programma di cottura.

Il forno con funzione Steam Assist prevede tre diversi livelli di intensità del vapore. La combinazione con le funzioni di cottura tradizionali offre sapori più intensi oltre alla possibilità di cuocere in forno statico, arrostito e grigliare.

Controllo di precisione

Forni a gas

Molti chef preferiscono cucinare in modalità a gas. I forni a gas sono infatti ideali per pesce e arrostiti, perché raggiungono rapidamente temperature elevate, che aiutano a ottenere una cottura perfetta, rendendo i cibi croccanti all'esterno, ma morbidi e succosi all'interno. La cottura statica è eccellente per le torte, mentre quella ventilata assicura una distribuzione uniforme del calore, per arrostito e cuocere su uno o più livelli senza che i sapori si mescolino. Le regolazioni della temperatura sono istantanee. Pertanto questa modalità di cottura è estremamente precisa.

Potenza e precisione

Forni a microonde combinati

I nostri forni a microonde combinati uniscono ai vantaggi di un forno elettrico multifunzione quelli di un microonde e sono abbastanza capienti da permetterti di cucinare per tutta la famiglia. Queste due tecnologie offrono una grande versatilità, consentendo di scegliere tra diverse modalità di cottura: ventilata, statica o grill. Nella modalità a microonde, il forno è dotato di cinque livelli di potenza, oltre alla funzione booster - che riduce significativamente i tempi di cottura rispetto a un forno tradizionale. È disponibile anche in nero opaco, con manopole e maniglia in acciaio nero.

Il meglio delle due modalità

Forni a vapore combinati

Il forno a vapore combinato Bertazzoni offre tutte le funzioni di un forno tradizionale, come la cottura ventilata e il grill, ma anche le funzioni della cottura a vapore, veloce, sana e in grado di preservare sapori e vitamine. La combinazione di vapore e aria calda produce eccellenti risultati, sia per cuocere in modalità statica che per arrostiti. Il serbatoio rimovibile dell'acqua rende semplice l'operazione di ricarica.

Piatti pronti per essere serviti

Cassetto scaldavivande

Questo capiente cassetto scaldavivande (portata 25 kg) è un utile complemento per qualsiasi cucina: mantenendo la temperatura costante, permette alle pietanze di mantenere la corretta temperatura fino al momento in cui devono essere servite. Il cassetto è dotato di un sistema di apertura e chiusura ammortizzate ed è totalmente estraibile.



Piani cottura

I piani cottura Bertazzoni Professional da incasso sono versatili e ad alta efficienza. Sono progettati con fuochi a gas di diverse misure, per offrire tutta la precisione necessaria in cucina. I bruciatori in alluminio sono pensati per essere il più flessibile possibile e possono essere regolati da un fuoco minimo a una fiamma viva – tra meno di 0,48 kW e 5 kW. Con i migliori tempi di riscaldamento della categoria, questi innovativi piani cottura sono dotati di un sistema di accensione sotto manopola, a prova di bambino, che consente di accendere e regolare i fuochi con una sola mano.

Il design del piano cottura e i robusti supporti in ghisa consentono di sistemare le pentole più vicine alla fiamma, ottenendo così minori tempi di ebollizione e un ridotto consumo di gas durante la cottura. Il sistema di sicurezza a termocoppia blocca automaticamente la fuoriuscita di gas se la fiamma si spegne, anche in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica. La pulizia al termine della cottura è resa semplice grazie al fatto che i piani sono stampati in un pezzo unico, con bruciatori sigillati, senza spigoli vivi o fughe che permettano allo sporco di accumularsi. Sono disponibili anche adattatori in ghisa per la cottura a fuoco lento e con wok.

Versatilità professionale

Piani cottura a gas

I piani cottura Professional Bertazzoni offrono numerose opzioni in termini di configurazione e tecnologia, allo scopo di rendere la cottura semplice, versatile e precisa. È possibile scegliere tra una vasta gamma di piani a gas e a induzione, oltre a modelli a induzione speciali, con basi in metallo o in vetro, tutti caratterizzati da un'alta efficienza. I bruciatori sono disponibili in varie misure, in modo da assicurare a chi cucina tutto il controllo necessario per preparare qualsiasi piatto alla perfezione.

Cucinare in modo pulito ed efficiente

Piani cottura a gas in vetro

I piani cottura in vetro della Serie Professional Bertazzoni sono tanto belli quanto pratici. Sono dotati di straordinarie e pratiche basi in vetro nero da 6 mm, che si inseriscono perfettamente a filo con il piano di lavoro, e di manopole in metallo con finitura soft touch per una regolazione accurata della fiamma. I bruciatori monoblocco neri garantiscono un riscaldamento uniforme ed efficiente su tutto il fondo della pentola. Sono molte le opzioni tra cui scegliere, per rendere più semplice anche la preparazione dei piatti più impegnativi, come le configurazioni con doppio wok e le griglie d'appoggio per le pentole in ghisa leggera. Con le loro basi in vetro liscio, non sono solo facili da usare, ma anche estremamente semplici da pulire.







Eleganza e controllo

Piani cottura a induzione

I piani cottura a induzione Bertazzoni offrono un modo di cucinare davvero versatile e semplice. Il loro elegante design li rende facili da utilizzare, da pulire e da installare. I piani in vetro a profilo piatto si adattano perfettamente all'installazione a filo, ma è possibile optare anche per la versione in appoggio con bordo anteriore bisellato. Le superfici in vetro temperato nero si adattano con facilità a stili di cucina diversi, conferendo un aspetto professionale di grande effetto. I piani cottura a induzione sono molto sicuri, grazie ai migliori sistemi di sicurezza automatici integrati, che comprendono una chiusura di sicurezza, protezioni anti-surriscaldamento e anti-traboccamento. In questo modo il vetro intorno alle aree di cottura rimane sempre freddo, riducendo il rischio di ustioni accidentali.

I piani cottura a induzione si scaldano rapidamente per una cottura precisa, perfetta per i cuochi non professionisti, ma che desiderano un controllo di tipo professionale. È possibile scegliere quattro, cinque o sei aree di cottura in tre diverse misure, a seconda delle esigenze. Ogni area di cottura è indicata da una grafica minimalista e dispone della tecnologia più avanzata, per offrire un aspetto elegante e moderno che è anche la quintessenza della semplicità di utilizzo e di pulizia. I comandi sono innovativi e intuitivi: basta scorrere sul display le impostazioni desiderate e selezionarle in base a ciò che si sta cucinando.

La Flex Cooking Area* offre la possibilità di utilizzare una o due aree di cottura contemporaneamente, per lavorare su una superficie più ampia. FlexPlus* funziona allo stesso modo, garantendo una potenza costante per mantenere le pentole al punto di ebollizione. È inoltre possibile incrementare la potenza di tutte le aree di cottura di 3 kW (booster) o di 3,7 kW (doppio booster), per una cottura più rapida ed efficiente.

*Le tecnologie Flex Cooking Area, Flex Plus e Flexi Moving sono disponibili solo in alcuni modelli.

Ogni area di cottura dispone del proprio timer, che si aggiunge a quello principale, indipendente e che si spegne automaticamente al termine del tempo programmato. La funzione pausa consente di interrompere e riavviare la

cottura senza resettare la temperatura. La tecnologia Flexi Moving* permette poi di spostare una pentola da un'area di cottura a un'altra disponibile, trasferendo al tempo stesso anche le impostazioni associate, ovvero livello di potenza della cottura e timer. Cooking Assist automatizza funzioni specifiche, tra cui le impostazioni Low Temperature, per la cottura a bassa temperatura, e Keep Warm, per il mantenimento della temperatura.

I piani a induzione sono facili da pulire, grazie alla loro superficie in vetro liscio. Se una pentola trabocca o c'è bisogno di ripulire uno schizzo, la funzione Clean Function Stand-by offre 20 secondi di tempo prima di richiamare automaticamente l'ultima impostazione data.

*Le tecnologie Flex Cooking Area, Flex Plus e Flexi Moving Technology sono disponibili solo in alcuni modelli.

Invisibili ed efficienti

Piani cottura a induzione con aspirazione integrata

Con la Serie Professional è possibile scegliere fra tre piani a induzione speciali con sistemi di aspirazione integrati. Oltre a tutte le caratteristiche e ai vantaggi di un piano cottura a induzione, il sistema di aspirazione integrata aggiunge un ulteriore livello di funzionalità. Sono disponibili due opzioni, entrambe attivate da un semplice pulsante: una con la griglia di aspirazione posizionata al centro del piano cottura (versioni da 90 e da 78 cm), l'altra con un sottile canale sulla parte posteriore (solo versione da 90 cm). Queste efficientissime unità di aspirazione perimetrale dispongono di nove livelli di potenza e booster.

Progettati pensando agli standard professionali, tutti i filtri e i motori sono nascosti all'interno, di modo che l'aspetto risulti quello di un normale piano cottura a induzione. Sono perfetti per le installazioni a isola, dove potrebbe risultare difficile o visivamente sgradevole installare un'unità di aspirazione sospesa. La versione con canale posteriore da 90 cm è progettata per occupare il minor spazio possibile, lasciando spazio per l'installazione di cassette o armadietti nel vano sottostante. Il piano di lavoro avrà un aspetto professionale, per permetterti di metterti all'opera e creare i tuoi piatti migliori.

Perfetti per sperimentare

Piani cottura a segmenti funzionali

I pluripremiati piani cottura a segmenti funzionali della Serie Professional offrono una straordinaria versatilità. Disponibili nelle configurazioni da 90 cm e da 60 cm, i segmenti a gas dispongono di potenti bruciatori in ottone a doppia corona, ognuna controllabile separatamente. I segmenti con piastra Teppan-Yaki, in acciaio inossidabile, sono dotati di due resistenze elettriche distinte, che vengono fatte funzionare da comandi separati, creando due aree con temperature diverse. I segmenti a induzione a due aree, in vetroceramica, permettono di cucinare in modo estremamente veloce, sicuro e accurato. Che tu voglia perfezionare un particolare stile di cottura o sperimentare nuove ricette di cucina, questi piani cottura a segmenti funzionali ti aiuteranno a ottenere i migliori risultati. I piani cottura a segmenti funzionali Bertazzoni sono stati sviluppati in collaborazione con il designer Stefano Giovannoni e si sono aggiudicati il prestigioso Interior Design Best of Year Award.

Praticità e controllo integrati

Piani cottura

I piani cottura da incasso Bertazzoni offrono tutti i vantaggi dei piani cottura delle nostre cucine a libera installazione e la praticità dei prodotti da incasso. Perfettamente integrati nel design della cucina, i piani cottura della Serie Professional sono dotati di piani in acciaio stampati in un pezzo unico e di bruciatori in ottone.

I blocchi da 122 cm dispongono di sei fuochi in ottone, tra cui un bruciatore a doppia corona, con comandi della fiamma separati, ideale per scegliere tra cottura a fiamma viva e cottura a fuoco lento. Le manopole, montate sul frontalino, offrono un controllo completo, mentre gli affidabili sistemi di accensione sono dotati di tutte le caratteristiche di sicurezza Bertazzoni.



Cucine

Le eleganti cucine della Serie Professional vantano le tecnologie, il design e la progettazione più all'avanguardia. Sono disponibili in versione ad alimentazione singola o ibrida e questo le rende ancora più versatili. Grazie alle elevate prestazioni e un design di alto livello, cucinare ogni giorno è un piacere, anche per un grande pranzo con tutta la famiglia, o per una cena importante. Queste cucine rendono ogni occasione ancora più speciale, eliminando gran parte dello stress causato dal doversi destreggiare tra preparazioni e tempi di cottura diversi. Sono state progettate con l'obiettivo di dare vita a un'esperienza culinaria di livello superiore, caratterizzata da una maggiore facilità d'uso, grazie ai progressi tecnologici, alla capacità di cucinare più pietanze - e in modo più efficiente- e alle migliori performance energetiche. Le loro straordinarie dotazioni tecniche e un design di grande impatto evidenziano il carattere di una cucina magnificamente progettata.

Scegli il controllo

Forno elettrico e piano cottura a gas

Una combinazione alternativa, ad alimentazione ibrida, è rappresentata da questo abbinamento, estremamente facile da utilizzare, di forno elettrico e piano cottura a gas. Il forno ha la stessa versatilità della versione interamente elettrica, con 11 programmi per una cottura statica, ventilata, combinata e grill. Dotato di un preciso programmatore digitale e una sonda, il forno è facile da monitorare e controllare, in modo da cuocere ogni piatto alla perfezione. Le funzioni del forno elettrico consentono di regolare con esattezza la temperatura tra i 40 °C e i 250 °C. La cottura ventilata garantisce una distribuzione uniforme del calore, per cuocere uno o più piatti su diversi livelli, senza che i sapori si mescolino. Questo implica la possibilità di cuocere a temperature più basse, preservando tutto il sapore e le proprietà nutritive dei piatti in cottura. Per le cotture tradizionali e la preparazione dei lievitati quelle in forno statico, invece, il forno è stato progettato per riscaldarsi rapidamente. La funzione pizza cuoce alla perfezione, con una cottura intensa che dora la superficie della pizza e rendere la base croccante.



Come tutti i prodotti Bertazzoni, questa cucina è stata progettata pensando alla sicurezza. Il forno dispone di robusti ripiani estraibili, che scorrono su guide telescopiche per facilitare l'estrazione delle teglie arroventate, mentre lo sportello atermico con triplo vetro garantisce sicurezza e un maggiore isolamento.

Il piano cottura a gas, in acciaio inossidabile stampato in un pezzo unico, senza viti o fori, è stato progettato con la medesima cura. Le linee pulite rendono semplici le operazioni di pulizia al termine della cottura. I solidi bruciatori in ottone, di alta qualità, permettono di regolare la fiamma con piccoli incrementi, per una cottura più precisa. Si trova inoltre ampio spazio per le pentole, dal pentolino del latte al recipiente per wok. Il bruciatore wok a doppia corona è molto versatile e facilmente regolabile, così da consentire di tenere il recipiente alla giusta temperatura mentre si cucina.





Scegli la semplicità

Forno elettrico e piano a induzione

Le cucine Bertazzoni sono disponibili anche nella versione ibrida, a doppia alimentazione, con forno elettrico e piano di cottura a gas o induzione. Pratiche e attentamente progettate, sono anche un piacere a vedersi. Con un'offerta che spazia dall'acciaio inossidabile a sei colori brillanti, rappresentano il perfetto complemento per qualsiasi stile di arredo scelto per la cucina.

Il forno elettrico multifunzione, versatile e flessibile, offre ben 11 programmi di cottura, che includono la cottura statica, quella ventilata, combinata e grill, per risultati sempre eccellenti. Il programmatore digitale consente di regolare con precisione il forno in base a ogni ricetta, mentre la sonda aiuta a ottenere risultati migliori, monitorando costantemente l'esatta temperatura al centro delle pietanze in cottura. Il display visualizza le funzioni selezionate, indica la temperatura rilevata in tempo reale e la gestisce elettronicamente, oltre a controllare i tempi di cottura.

Il capiente forno ha uno sportello atermico a triplo vetro, che garantisce sicurezza e consumi ridotti. I robusti ripiani scorrevoli, posizionati su guide telescopiche, lo rendono sicuro e semplificano l'estrazione dal forno delle teglie bollenti. Le funzioni del forno elettrico permettono di mantenere la temperatura tra i 40 °C e i 250 °C, offrendo un alto grado di precisione. Durante la cottura ventilata, il flusso d'aria bilanciato, generato dalla resistenza attorno alla ventola, garantisce una distribuzione uniforme del calore su uno o più livelli, per cuocere e arrostiti senza che i sapori delle varie pietanze si mescolino tra loro. Ciò significa che è possibile cuocere a temperature più basse, preservando tutto il sapore e le proprietà nutritive dei cibi in cottura. Per le preparazioni più tradizionali e le ricette che richiedano una cottura lenta, si può optare anche per la cottura statica. La funzione di preriscaldamento rapido scalda velocemente il forno, mentre la speciale funzione pizza cuoce in modo più intenso, dorando la superficie e rendendo la base croccante.

Il piano cottura a induzione è pratico ed elegante. Le manopole, grandi e semplici, lo rendono intuitivo da usare e

facile da gestire. Per garantire tutto lo spazio necessario alle pentole e alle padelle di grandi dimensioni, nell'ampia area di cottura non sono presenti i comandi. Il piano cottura a induzione consente di cucinare con rapidità, perché si riscalda velocemente, e vanta un'elevata efficienza energetica, con solo il 10% di dispersione termica, senza contare la funzione booster per una bollitura più rapida, in caso di necessità. Una volta terminate le preparazioni, la superficie liscia del vetro si raffredda in breve tempo, risultando quindi più sicura. Una volta raffreddata, è anche facile da pulire, per riportare il piano alla sua originale lucentezza.

Scegli la precisione

Forno e piano cottura a gas

Per molti professionisti, il gas rappresenta la scelta preferita perché consente di ottenere una cottura controllata e precisa. Molti cuochi non professionisti lo scelgono per lo stesso motivo. Le cucine a gas Bertazzoni sono caratterizzate da un ampio piano di lavoro, con una comoda area cottura e tanto spazio per pentole di ogni dimensione. I bruciatori in ottone di alta qualità possono essere regolati con esattezza per garantire un maggiore controllo e migliori prestazioni. Con il versatile bruciatore a doppia corona è possibile regolare la corona interna e quella esterna separatamente, per una migliore gestione del calore. Il design del piano cottura, in acciaio inossidabile, stampato in un pezzo unico - senza viti o fori - non è solo bello, ma rende anche estremamente semplici le operazioni di pulizia.

I forni prevedono quattro o cinque posizioni per le griglie, offrendo tutto lo spazio necessario per preparare piatti diversi, mentre le guide telescopiche rendono facile collocare ed estrarre le pietanze dai ripiani. La sicurezza e il comfort sono incrementati dai robusti ripiani, che risultano stabili e resistenti. Grazie al termostato di precisione, che regola costantemente la potenza erogata, le fluttuazioni di temperatura sono minime. In questo modo ogni piatto viene cucinato in modo uniforme e nei tempi previsti, rendendo più semplice sapere quando una torta o un arrosto sono pronti per essere serviti.

Questi forni a gas preservano in modo naturale le proprietà nutritive degli alimenti e trattengono l'umidità al loro interno.

Per ricette di tipo tradizionale, come i lievitati le cotture in forno statico e le preparazioni che richiedono tempi di cottura lenti e prolungati, il forno funziona senza la ventola. Per la cottura ventilata, la ventola è stata progettata per fornire un flusso d'aria bilanciato che distribuisca il calore in modo uniforme, così da poter cuocere uno o più piatti su diversi livelli, senza che i sapori si mescolino. Questo consente anche di abbassare la temperatura da impostare, evitando che i cibi si asciughino troppo e conservandone le proprietà nutritive. Il potente grill elettrico, largo quanto l'intera cavità del forno, consente di arrostiti e grigliare su una vasta superficie ed è perfetto per dare il tocco finale ai piatti prima di servirli. La porta forno, atermica e con triplo vetro isolante, garantisce una maggiore efficienza energetica e più sicurezza.

Scegli il meglio di entrambi

Forno ibrido e piano cottura a gas

Gli esclusivi forni ibridi Bertazzoni con piano cottura a gas rappresentano un punto di arrivo in termini di versatilità, offrendo tutte le funzionalità e i vantaggi di due forni in uno. Basta selezionare il sistema desiderato e le impostazioni più adatte al piatto da preparare per avere tutto sotto controllo. Con 11 programmi di cottura, questi forni sono molto flessibili e si adattano a qualsiasi genere di preparazione.

Per cucinare il pesce o arrostiti la carne, cuocere una pizza o del pane, il gas è l'opzione migliore: raggiunge infatti rapidamente temperature elevate, consentendo di cuocere a fuoco vivo e di mantenere il cibo succoso all'interno e croccante in superficie. La ventola fa circolare il calore e l'umidità prodotta naturalmente dalla combustione del gas in tutta la cavità del forno, agevolando la lievitazione del pane e delle basi per pizza. Non ci sono punti troppo caldi o aree in cui il calore fatica ad arrivare, in modo che qualsiasi pietanza si cuocia in modo uniforme.

Questo tipo di forno è ideale anche per le cotture a temperatura medio-bassa. Per realizzare ricette tradizionali o che richiedano una cottura lenta, basta passare alla modalità elettrica, che offre un controllo esatto della temperatura e

una distribuzione uniforme del calore, grazie all'aiuto della ventola. A differenza della modalità a gas, la resistenza elettrica circolare eroga un calore secco e uniforme, facile da controllare alle basse temperature. Il quadro è completato da un grill elettrico, a cui si affianca una vasta scelta di impostazioni per combinare convezione e grill, cottura statica e rosolatura.

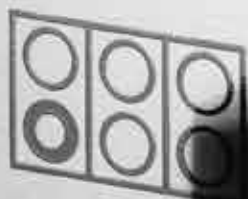
Tutte le cucine Bertazzoni sono progettate per essere sicure e per garantire bassi consumi. Sono dotate di robusti e resistenti ripiani a scorrimento telescopico per estrarre in piena sicurezza dal forno una teglia ricolma o sfornare delicatamente una torta. Il triplo vetro atermico isola la porta forno per risparmiare energia ed evitare ustioni accidentali.

I bruciatori in ottone massiccio del piano cottura sono di altissima qualità e, grazie a un elevato numero di regolazioni, aiutano a cucinare nel segno della precisione e con i migliori risultati. Ispirato alle cucine professionali, l'ampio piano di lavoro può accogliere molte pentole senza "sovraffollamenti". Il bruciatore wok a doppia corona è molto versatile e facilmente regolabile, così da consentire di mantenere una pentola alla giusta temperatura mentre si cucina. Il piano in acciaio inossidabile dal design ergonomico e funzionale viene stampato in un pezzo unico e, non avendo viti o fori, può essere pulito in un attimo.

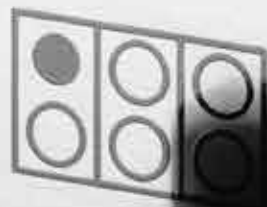




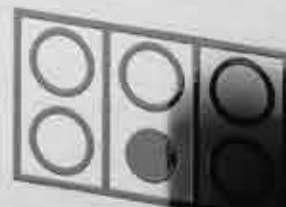
OFF



OFF



OFF



OFF

LOW

DUAL IN

LOW

DUAL OUT

LOW

REAR

HIGH

LOW

FRONT

Cappe aspiranti

L'ampia gamma di cappe Bertazzoni comprende cappe integrate e modelli di fascia alta in vetro, modelli a scomparsa e a T per l'installazione a isola e cappe da incasso a soffitto, che rendono la cucina ariosa e spaziosa.

La gamma offre una soluzione per cucine di ogni dimensione e stile, da quella minimalista a una cucina più ricca di particolari. Le cappe Bertazzoni vantano prestazioni versatili, con un'ampia gamma di velocità di aspirazione, comandi touch o con pulsanti integrati nel design di ogni cappa. Il risparmio energetico è di serie.



Frigoriferi

I frigoriferi della Serie Professional Bertazzoni si abbinano perfettamente con il resto dei prodotti di questa gamma. La scelta spazia dal modello interamente integrato a quello French Door, a libera installazione. Quest'ultimo è caratterizzato da porte in acciaio inossidabile con maniglie coordinate della Serie Professional, perfette per abbinarsi con gli altri elettrodomestici della cucina, nel segno di una progettazione attenta e curata nel dettaglio. Entrambi i modelli offrono un'ampia gamma di funzionalità high-tech, che includono l'illuminazione a LED perimetrale, due compressori e opzioni di configurazione flessibili per i comparti frigo e congelatore.

Ogni alimento al suo posto Frigorifero French Door

Il frigorifero French Door della Serie Professional è pensato per chi ama cucinare per gli amici e la famiglia secondo gli standard più elevati. Dietro alle porte in acciaio inossidabile anti-impronta, si cela un generoso comparto da 412 litri per la refrigerazione e uno da 120 litri per il congelamento, in cui ogni genere di alimento trova il suo posto. E c'è spazio riporre una grande quantità di alimenti. Il congelatore è articolato in due cassetti separati, per garantire la massima flessibilità.

I sei ripiani in vetro temperato sono dotati di bordi a tenuta e possono essere posizionati a diverse altezze, in modo da accogliere barattoli, contenitori e imballaggi per alimenti. Il cassetto a tutta larghezza, totalmente estraibile, dispone di un coperchio a scomparsa ed è molto ampio, così da accogliere piatti di portata, torte o semifreddi. Sulla porta sono predisposti quattro balconcini ad altezza regolabile, due dei quali riservati a bottiglie e contenitori di grandi dimensioni.

Il sistema di raffreddamento dual air dispone di sistemi no-frost indipendenti per il comparto frigo e il congelatore, per mantenere la temperatura ottimale in entrambi, tenendo sotto controllo anche i livelli di umidità. La modalità super freeze utilizza un compressore a velocità variabile per offrire un ciclo di raffreddamento degli alimenti freschi più rapido del 20%.

I comandi touch rendono semplice e comodo il funzionamento del frigorifero, con sensori digitali e un display a LED che consentono un controllo preciso della temperatura di frigo e congelatore. Un design pensato per essere il più flessibile possibile e per organizzare ogni comparto in base alle tue esigenze.

Il frigorifero French Door è dotato di maniglie coordinate con il resto della Serie Professional, per un'estetica coerente con il resto della cucina.

Integrazione perfetta

Frigorifero combinato da incasso No-Frost

I modelli da incasso Bertazzoni Total No-Frost sono i migliori della categoria per silenziosità ed efficienza. Utilizzano un solo motore, un solo evaporatore e uno speciale sistema di ventilazione per evitare l'accumulo di brina e la condensa prodotta dagli alimenti conservati, eliminando le operazioni di sbrinamento del congelatore. Il sistema di ventilazione previene inoltre la formazione di cattivi odori e muffe all'interno del frigorifero. Per risultati ottimali, consigliamo di avvolgere verdure e altri alimenti con la pellicola, prima di riporli in frigo.

Il nostro frigorifero da incasso è progettato per adattarsi perfettamente al vano standard della cucina in cui si sceglie di installarlo.

I comandi touch sono stati posizionati nella parte interna inferiore destra dell'armadio - anziché sulla parte superiore della porta - per consentire un facile accesso. Questo design ergonomico permette di controllare la temperatura in modo preciso e prevede molte opzioni per soddisfare le specifiche esigenze di ogni cliente.

L'eccellente isolamento è stato concepito per evitare che la temperatura esterna interferisca con il funzionamento del frigorifero, in qualsiasi stagione. Con un impatto acustico rilevato di 41 dBA, paragonabile a quello di una tranquilla biblioteca, questo modello risulta estremamente silenzioso.



Lavastoviglie

Le lavastoviglie Bertazzoni sono progettate per integrarsi perfettamente con cucine di qualsiasi tipo, con tre diverse opzioni per soddisfare le esigenze specifiche di ogni cliente. Fondamentale in questo senso è l'offerta dei migliori livelli di pulizia, grazie a 8 programmi di lavaggio.

Ogni programma punta prioritariamente al risparmio di acqua e di energia: dall'Eco al Self-Cleaning, dal ciclo di lavaggio più veloce a quello più efficiente, dall'igiene extra per i piatti dei bambini al lavaggio delicato pensato appositamente per i bicchieri da vino.

Basta selezionare il programma con un semplice tocco sul frontalino, che visualizzerà tutte le opzioni disponibili in bianco. L'avvio del lavaggio può essere programmato con un ritardo di 24 ore.

La nuova gamma di lavastoviglie da incasso è dotata di una Washing light, una spia esterna che illumina il pavimento davanti alla lavastoviglie e segnala se il ciclo di lavaggio è terminato. La spia rimane sempre accesa quando la lavastoviglie è in funzione, mentre lampeggia per cinque minuti al termine del ciclo.

Durante il lavaggio, le lavastoviglie Bertazzoni sono estremamente silenziose, facendo della cucina un luogo tranquillo e rilassante. Al termine di ogni programma, lo sportello si apre automaticamente per consentire all'aria fresca di circolare all'interno della macchina e garantire una perfetta asciugatura, anche di piatti di plastica, tazze e posate. Oltre all'asciugatura, questo sistema contribuisce anche a migliorare le prestazioni energetiche della lavastoviglie.

Il rivoluzionario sistema ad anta scorrevole consente al pannello decorativo di scorrere fino a 9 cm, per adattarsi perfettamente a qualsiasi cucina da incasso. Ciò significa che la lavastoviglie può essere installata in mobili con uno zoccolo fino a 2 cm.

Tutte le lavastoviglie Bertazzoni sono in classe A+++, la migliore sul mercato, e garantiscono consumi ridotti e il rispetto dell'ambiente..



Serie Modern

La Serie Modern porta in cucina una ventata d'eleganza fresca e moderna. I designer Bertazzoni sono riusciti a portare il design essenziale ai più alti livelli di raffinatezza, sfruttando a pieno tutta la ricchezza dei materiali.

Con la sua gamma di nuovi elettrodomestici da incasso, la Serie Modern racconta una storia squisitamente italiana, fatta di stile e design, in cui vetro e metalli preziosi si mescolano e vengono plasmati dalla lunga esperienza e dalla passione che hanno fatto del modo di costruire della Bertazzoni un'arte, oltre che una scienza. La Serie Modern offre uno stile ricco e sofisticato, attuale e senza tempo. Le linee pulite degli elettrodomestici sono rese possibili dai comandi touch dei modelli più evoluti, rivelando un'idea di integrazione impeccabile, che non ha precedenti.

17:34

17:3

Modern, la soluzione completa

La Serie Modern offre la soluzione perfetta per le cucine più sofisticate. Tutti gli elementi dei forni da incasso da 60 cm e dei forni compatti combinati a vapore e combinati a microonde da 45 cm sono progettati per un allineamento perfetto. Perciò i frontalini, i display, i comandi, le maniglie e i vetri del forno si prestano perfettamente a ogni tipo di configurazione orizzontale o verticale. Progettare la cucina perfetta diventa semplice. La vasta offerta tecnologica rende questa serie versatile e flessibile, mentre il design offre un aspetto accattivante, pulito ed elegante.

Con la Serie Modern, le opzioni per combinare un'ampia gamma di elettrodomestici da incasso sono innumerevoli. Il suo stile italiano moderno, abbinato a un'avanzata funzionalità, è in grado di trasformare non solo l'aspetto della cucina, ma anche il tuo modo di cucinare.



Forni da incasso

I nuovi forni da incasso della serie Modern Bertazzoni incarnano oltre centotrent'anni di esperienza, conferendo a ogni cucina un aspetto semplice, pulito e sofisticato. Ogni macchina vanta le tecnologie più all'avanguardia, unite a caratteristiche senza tempo che sottolineano la tradizione di cui la Bertazzoni è erede. Si può scegliere tra colori straordinari e finiture speciali: acciaio inossidabile, rame, zinco, nero opaco, tutti elementi che esaltano il design moderno di questa gamma. La maniglia della porta forno è caratterizzata da una elegante finitura in vetro nero, che si integra perfettamente con il cristallo della porta stessa per conferire al forno un aspetto lussuoso e pulito.

Raffinati e semplici all'esterno, questi forni da incasso sono anche versatili e pratici. Forni elettrici, a gas, a vapore combinati, a vapore e microonde combinati, un lungo elenco di opzioni tra cui scegliere, spaziando dalla tecnologia singola a quella combinata. Abbinando due o tre tecnologie diverse, vengono garantiti massima flessibilità e controllo in cucina.

Controllo di precisione

Forni elettrici

Con una capienza di 76 litri, i forni elettrici da incasso della Serie Modern sono i più grandi della categoria. Nonostante le dimensioni, sono estremamente efficienti, grazie alla tecnologia a convezione Bertazzoni. Grazie a una distribuzione del calore ottimale e a tempi di riscaldamento più rapidi, evitano la formazione di aree troppo calde e altre scarsamente irraggiate, anche durante la cottura su più livelli.

La precisione è garantita da più elementi, controllati da un microprocessore programmabile per ottenere i risultati migliori. Le temperature di cottura, comprese tra i 40 °C e i 260 °C, sono costantemente monitorate e gestibili.

Un'ampia scelta di funzioni rende la cottura più efficiente ed efficace: cottura statica, ventilata, grill ventilato, lievitazione a bassa temperatura e rigenerazione degli alimenti. I forni elettrici sono ideali per la cottura a temperature medio-basse, per esempio per i lievitati la cottura in forno statico o le ricette che richiedano cotture lente, come quelle in

casseruola. La cottura statica è eccellente per le torte, mentre quella ventilata assicura una distribuzione uniforme del calore su tutti e cinque i livelli per arrostitire e cuocere senza che i sapori si mescolino. Il grill a infrarossi garantisce una rosolatura e una grigliatura intense su ampie superfici.

La tecnologia è l'essenza di questi elettrodomestici evoluti. Per esempio, la sonda utilizza un termostato digitale che permette di misurare l'esatta temperatura al centro degli alimenti. Il microprocessore del forno regola costantemente la temperatura degli elementi riscaldanti interni, per garantire una perfetta cottura della carne, sia all'interno che all'esterno.*

Per quanto il forno sia pieno, è sempre possibile vedere chiaramente al suo interno, grazie al nuovo vetro panoramico e all'illuminazione laterale doppia a lampade alogene. Il meccanismo di chiusura ammortizzata è progettato per rendere il funzionamento della porta un'esperienza piacevole anche al tatto.

Progettiamo i nostri prodotti secondo gli standard più elevati, perciò i forni della Serie Modern Bertazzoni sono tutti in classe energetica A+, per le migliori prestazioni in termini di risparmio energetico.

Il loro moderno design è abbinato alle tecnologie più all'avanguardia, con una vasta scelta di frontalini intuitivi, come il display TFT touch ad alta risoluzione, che offre una grande flessibilità nella scelta delle modalità di cottura. L'interfaccia intelligente comanda e visualizza la funzione del forno selezionata, la gestione della sonda per il controllo della temperatura, l'esclusivo Assistente Bertazzoni, oltre alle funzioni Total Steam e Steam Assist.

Anche l'interfaccia LCD dispone di un display touch con manopole e ricette preimpostate per garantire i migliori risultati in cucina. In modalità manuale, visualizza le impostazioni, timer e temperatura, le funzioni del forno e i comandi legati alla sonda. Il modello con display a LED è semplice da configurare e da gestire, grazie alle manopole che permettono di scegliere tra nove funzioni di cottura.

*Disponibile per modelli specifici.



“La funzionalità è nel nostro DNA. Fare cose che funzionino.”



Cucinare utilizzando le caratteristiche del vapore

Forni a vapore

I forni a vapore rendono rapida ed efficiente la cottura di verdure, pesce e carne. Utilizzano il vapor acqueo per cuocere in modo veloce e sano, preservando tutto il sapore, le sostanze nutritive, le vitamine e i minerali degli alimenti.

Il forno con funzione Total Steam è semplice da installare e da utilizzare. Il sistema di riempimento consente di ricaricare il serbatoio dell'acqua, sapientemente nascosto dietro il frontalino con sistema a pressione ed estrazione (Push & Pull), senza dover aprire la porta forno. È sufficiente estrarre il serbatoio, riempirlo e riposizionarlo, senza interrompere il programma di cottura.

Il forno con funzione Steam Assist offre tre diversi livelli di intensità del vapore. Questi, combinati con le funzioni di cottura tradizionali, permettono di ottenere sapori più intensi e ti consentono sia di cuocere che di arrostiti.

La pulizia diventa semplice

Forni pirolitici

Cucinare dovrebbe essere sempre un piacere, ma preparare squisiti manicaretti richiede un gran numero di modalità di cottura - arrostiti, cuocere al forno, bollire, soffriggere e grigliare - che, per quanto eseguite con cura, creano non poca confusione. E, alla fine di un buon pasto, nessuno ha certo voglia di pulire il forno. Per rendere semplice e veloce questa operazione, tre dei modelli della Serie Modern dispongono della funzione autopulente mediante pirolisi, per avere un forno sempre igienizzato e in perfette condizioni. Si tratta di un sistema totalmente ecologico, che non prevede l'uso di detergenti, basandosi invece sulla pulizia e sulla sterilizzazione ad alte temperature.



Efficienza sempre sotto controllo

Forni a gas

La cottura a gas è spesso l'opzione preferita da molti chef, perché è ideale per cuocere il pesce e arrostitire la carne. Uno dei motivi principali di questa scelta consiste nel fatto che il gas raggiunge una temperatura elevata in tempi molto brevi, contribuendo a rendere i cibi croccanti all'esterno e mantenendo l'umidità al loro interno. La cottura statica è eccellente per le torte, mentre quella ventilata assicura una distribuzione uniforme del calore, per arrostitire e cuocere su uno o più livelli senza che i sapori si mescolino. Il forno a gas della Serie Modern è la perfetta espressione di questa tecnologia, con programmi efficienti e controllabili, sia per cucinare ricette tradizionali, sia per sperimentare nuove ricette.

Il meglio delle due opzioni

Forno a vapore combinato

Il forno a vapore combinato Bertazzoni sfrutta il vapor acqueo per cuocere i cibi. Si può optare per una cottura interamente a vapore, veloce e sana, che preservi intatti sapori e vitamine, o per un uso più tradizionale, con cottura ventilata e grill. La combinazione di vapore e aria calda produce risultati eccellenti anche per cuocere prodotti lievitati arrostiti e arrostitire le pietanze. Il serbatoio dell'acqua rimovibile rende semplice l'operazione di riempimento.

Potenza e precisione

Forno a microonde combinato

I forni combinati formato famiglia Bertazzoni offrono tutti i vantaggi di un forno elettrico multifunzione accanto a quelli di un microonde. La versatile combinazione di queste due tecnologie consente di scegliere tra cottura ventilata, statica o grill, accanto alla funzione booster a microonde, per ridurre significativamente i tempi di cottura rispetto ai forni tradizionali. Nella modalità a microonde, il forno è dotato di cinque livelli di potenza. Questo modello è disponibile anche in nero opaco, con manopole e maniglia in acciaio nero.

Pronto in tavola

Cassetto scaldavivande

Il cassetto scaldavivande Bertazzoni è un utile complemento per qualsiasi cucina. Con una capacità di 25 kg, è dotato di un sistema di apertura e chiusura ammortizzato interamente scorrevole. Questo capiente cassetto mantiene una temperatura costante, per conservare le pietanze alla corretta temperatura fino al momento in cui devono essere servite.



Piani cottura

I piani cottura Bertazzoni sono la quintessenza della versatilità. La Serie Modern offre un'ampia scelta di piani a gas e a induzione, oltre a modelli a induzione speciali, con basi in metallo o in vetro, tutti caratterizzati da un'alta efficienza e con bruciatori di diverse misure, per garantire il massimo della versatilità e dell'accuratezza nel cucinare. I bruciatori in alluminio possono essere regolati da un fuoco minimo a una fiamma viva – tra meno di 0,48 kW e 5 kW.

I piani cottura Bertazzoni vantano i migliori tempi di riscaldamento della categoria e un sistema di accensione sotto manopola, di sicurezza, che consente di accendere e regolare i fuochi con il gesto di una mano. Il design del piano cottura e le robuste griglie d'appoggio per le pentole, in ghisa, consentono di sistemare le pentole più vicine alla fiamma, ottenendo così minori tempi di ebollizione e ridotto consumo di gas durante la cottura. Un sistema di sicurezza a termocoppia blocca automaticamente la fuoriuscita di gas se la fiamma si spegne, anche in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica.

I piani sono stampati in un pezzo unico e dotati di bruciatori sigillati, senza spigoli vivi o fughe in cui si possa accumulare lo sporco, caratteristiche che li rendono molto semplici da pulire. Inoltre, sono disponibili anche adattatori in ghisa per la cottura a fuoco lento e con wok.

Scelta e flessibilità

Piani cottura a gas

La Serie Modern offre un'ampia selezione di piani cottura: in metallo o in vetro, a gas, a induzione, oltre ai modelli speciali a induzione. I piani cottura, ad alta efficienza, sono dotati di bruciatori di varie misure per garantire il massimo della versatilità e dell'accuratezza in cucina. I bruciatori in alluminio possono essere regolati da un fuoco minimo a una fiamma viva – tra meno di 0,48 kW e 5 kW.

I piani cottura Bertazzoni vantano i migliori tempi di riscaldamento della categoria e un sistema di accensione sotto manopola, di sicurezza, che consente di accendere e regolare i fuochi con una sola mano. Il design del piano cottura e le robuste griglie d'appoggio per le pentole, in ghisa, consentono di sistemare le pentole più vicine alla fiamma, ottenendo così minori tempi di ebollizione e ridotto consumo di gas durante la cottura.

Splendidamente funzionali

Piani cottura a gas in vetro

I piani cottura in vetro Bertazzoni sono realizzati in vetro nero temperato a profilo basso e termo-resistente e si possono installare perfettamente a filo con il piano di lavoro. Le eleganti e leggere griglie d'appoggio singole in ghisa sono molto stabili, ma anche semplici da rimuovere per la pulizia, proprio come i bruciatori monoblocco. Le manopole ergonomiche nere, con finitura soft touch, risultano davvero piacevoli al tatto.





Puliti, sicuri e pratici

Piani cottura a induzione

I piani cottura a induzione Bertazzoni sono versatili, facili da utilizzare e da pulire e molto eleganti.

Installarli è semplice: i piani in vetro a profilo piatto si adattano perfettamente al montaggio a filo con il piano di lavoro, ma è anche possibile scegliere la versione in appoggio, con bordo anteriore smussato bisellato. Le superfici in vetro temperato nero si abbinano a diversi stili di cucina. I piani cottura a induzione sono estremamente sicuri, grazie ai migliori sistemi automatici di sicurezza, come la chiusura di sicurezza, le protezioni anti-surriscaldamento e anti-traboccamento. Inoltre, il vetro attorno alle aree di cottura si mantiene sempre freddo, riducendo il rischio di ustioni accidentali.

I piani cottura a induzione si riscaldano rapidamente per una cottura precisa. È possibile scegliere quattro, cinque o sei aree di cottura in tre diverse misure, a seconda delle esigenze. Le aree di cottura sono indicate da una grafica minimalista, che ne esalta la tecnologia con un aspetto elegante e moderno, semplice da utilizzare, con comandi innovativi e intuitivi.

La Flex Cooking Area* offre la possibilità di utilizzare più aree di cottura contemporaneamente, in modo da lavorare su una superficie più ampia. È poi possibile incrementare la potenza di tutte le aree di cottura di 3 kW (booster) o di 3,7 kW (doppio booster), per una cottura più rapida ed efficiente.

Ogni area di cottura dispone del proprio timer, che si aggiunge a quello principale, che si spegne automaticamente al termine del tempo programmato. La funzione pausa consente di interrompere e riavviare la cottura senza resettare la temperatura. La tecnologia Flex Moving* permette poi di spostarsi da un'area di cottura all'altra, trasferendo anche le impostazioni associate, come il livello di potenza della cottura e il timer. Cooking Assist automatizza funzioni specifiche, tra cui le impostazioni Low Temperature, per la cottura a bassa temperatura e Keep Warm, per il mantenimento della temperatura.

Le superfici in vetro liscio dei piani a induzione sono davvero facili da pulire. Se una pentola trabocca, o c'è bisogno di ripulire uno schizzo, la funzione Clean Function Standby offre un intervallo di 20 secondi prima di richiamare automaticamente l'ultima impostazione inserita.

*Le tecnologie Flex Cooking Area, Flex Plus e Flexi Moving Technology sono disponibili solo in alcuni modelli specifici.

Funzionamento invisibile

Piani cottura a induzione con aspirazione integrata

All'interno della Serie Modern, possiamo offrire tre piani cottura a induzione con sistema di aspirazione integrato, azionabile con un semplice pulsante. Oltre a tutte le caratteristiche e ai vantaggi di un piano cottura a induzione, il sistema di aspirazione integrata aggiunge un ulteriore livello di funzionalità. Sono disponibili due opzioni: una con la griglia di aspirazione posizionata al centro del piano cottura (versioni da 90 e da 78 cm), l'altra con un sottile canale sulla parte posteriore (solo versione da 90 cm). Queste efficientissime unità di aspirazione perimetrale dispongono di nove livelli di potenza e booster.

Progettati pensando al design della Serie Modern, tutti i filtri e i motori sono nascosti all'interno, di modo che l'aspetto sia quello di un normale piano cottura a induzione. Sono perfetti per le installazioni a isola, dove potrebbe risultare difficile o visivamente sgradevole installare un'unità di aspirazione sospesa. La versione da 90 cm con canale posteriore è progettata per occupare il minor spazio possibile, in modo da lasciare spazio all'installazione di cassette o armadietti nel vano sottostante. La cucina assume così un design ordinato e moderno.





Cappe aspiranti

Le cappe aspiranti della Serie Modern sono disponibili in sette misure e design, con possibilità di scelta tra installazione a parete, a isola e a incasso. Le cappe a parete sono disponibili in tre versioni (da 60, 90 o 120 cm) per adattarsi alle diverse dimensioni dei piani cottura, mentre quelle a isola sono disponibili in due misure (da 90 o 120 cm). I comandi elettronici touch sotto vetro rendono semplice la scelta delle impostazioni corrette.

La serie include due eleganti e innovative cappe in vetro nero montate a parete, disponibili in due misure e stili. Si può scegliere tra la versione verticale o inclinata, entrambe perfette per abbinarsi sia ai piani cottura a induzione che a quelli a gas in vetro. A seconda del design che si desidera scegliere per la propria cucina, è possibile prevedere o meno l'installazione della canna fumaria. Tutti i filtri sono nascosti all'interno e il sistema di aspirazione perimetrale è silenzioso ma potente. Azionate da eleganti controlli touch sotto vetro, le impostazioni sono indicate da spie rosse.

La cappa Up&Down è un elegante cubo di 40 cm dal design discreto e minimalista, che si adatta a qualsiasi stile di cucina. Il sistema Up&Down consente di regolare in modo ottimale la distanza tra cappa e piano cottura, a seconda di ciò che si sta cucinando. È elegante ed efficiente allo stesso tempo, con un'aspirazione perimetrale molto silenziosa. Per controllarla, si possono usare i pulsanti predisposti sull'unità o il pratico telecomando.

Le nostre cappe di aspirazione da incasso si possono inserire in un pensile o collocare sul soffitto della cucina, rendendole così discrete da risultare praticamente invisibili. Disponibili in tre misure per adattarsi al piano cottura (86, 70 e 52 cm) e con due livelli di potenza.





Frigoriferi

I modelli combinati Total No-Frost da incasso Bertazzoni sono estremamente silenziosi ed efficienti. Questo è reso possibile dalla sinergia tra motore, evaporatore e uno speciale sistema di ventole che previene l'accumulo di brina ed elimina l'eventuale condensa prodotta dagli alimenti conservati. Non è quindi più necessario sbrinare il congelatore, mentre il sistema di ventilazione contribuisce a mantenere il frigorifero libero da muffe e odori sgradevoli. Per un risultato ottimale, il consiglio è quello di avvolgere verdure e alimenti con la pellicola.

Il nostro frigorifero da incasso è progettato per adattarsi perfettamente al vano standard della cucina in cui si sceglie di installarlo. L'interfaccia utente touch sotto vetro è stata posizionata nella parte inferiore destra interna del frigorifero, anziché sulla parte superiore della porta. Questo design ergonomico permette di controllare con precisione la temperatura e prevede molteplici opzioni per soddisfare ogni esigenza. L'eccellente isolamento messo a punto dai tecnici Bertazzoni è stato concepito per evitare che la temperatura esterna interferisca con il funzionamento del frigorifero, in qualsiasi stagione.

I nostri frigoriferi sono inoltre estremamente silenziosi, con un impatto acustico di soli 41 dBA, pari a quello di una tranquilla biblioteca.



Lavastoviglie

Le lavastoviglie Bertazzoni sono progettate per integrarsi perfettamente con cucine di qualsiasi tipo, con tre diverse opzioni per soddisfare esigenze specifiche. Fondamentale in questo senso è l'offerta dei migliori livelli di pulizia, grazie a 8 programmi di lavaggio. Ogni programma punta prioritariamente al risparmio di acqua e di energia: dall'Eco al Self-Cleaning, dal ciclo di lavaggio più veloce a quello più efficiente, dall'igiene extra per i piatti dei bambini al lavaggio delicato pensato appositamente per i bicchieri da vino.

Basta selezionare il programma con un semplice tocco sul frontalino, che visualizza tutte le opzioni disponibili in bianco. L'avvio del lavaggio può essere programmato con un ritardo anticipo massimo di 24 ore.

La nuova gamma di lavastoviglie da incasso è dotata di una Washing light, una luce esterna che illumina il pavimento davanti alla lavastoviglie e segnala se il ciclo di lavaggio è terminato. La luce rimane sempre accesa quando la lavastoviglie è in funzione, mentre lampeggia per cinque minuti al termine del ciclo.

Durante il lavaggio, le lavastoviglie Bertazzoni sono le più silenziose, rendendo la cucina un luogo tranquillo e rilassante. Al termine di ogni programma, lo sportello si apre automaticamente per consentire all'aria fresca di circolare all'interno della macchina e garantire una perfetta asciugatura, anche di piatti di plastica, tazze e posate. Oltre all'asciugatura, questo sistema contribuisce anche a migliorare le prestazioni energetiche della lavastoviglie.

Il rivoluzionario sistema ad anta scorrevole consente al pannello decorativo di scorrere fino a 9 cm, per adattarsi perfettamente a qualsiasi cucina da incasso. Questo significa che la lavastoviglie può essere installata in mobili con uno zoccolo fino a 2 cm.

Tutte le lavastoviglie Bertazzoni sono in classe A+++, la migliore sul mercato e garantiscono consumi ridotti e il rispetto dell'ambiente.



Serie Master

Pratica ed elegante, progettata a tutto tondo con straordinaria efficienza, unita alla qualità dei prodotti Bertazzoni, la Serie Master fonde il meglio dello stile ispirato alle cucine professionali, progettate con tecnologie all'avanguardia e con un raffinato design italiano. La Serie offre un'ampia selezione di cucine e una gamma completa di elettrodomestici coordinati.



Master, una soluzione di design completa

Estrema praticità e fascino sono gli elementi alla base della Serie Master, una gamma dallo stile inconfondibile, caratterizzata da una palette di colori ricercati - che fa della cucina un'autentica opera d'arte - oltre che da grandi manopole con finitura soft-touch e maniglie ispirate ai modelli professionali, progettate nel nome della funzionalità, ma senza penalizzare lo stile. Ogni elemento della serie si integra perfettamente con gli altri e con qualunque stile di cucina.



Cucine

Le bellissime cucine della Serie Master portano in cucina un tocco d'esperienza. Progettate per offrire elevate prestazioni e con misure standard, si possono facilmente integrare con arredi e unità preesistenti. Le misure disponibili vanno dai 60 ai 120 cm di larghezza e, qualsiasi sia la misura scelta, tutte sono ugualmente versatili. Per le finiture è possibile scegliere uno dei tre eleganti colori opachi o l'acciaio inossidabile. I forni della Serie Master sono stati pensati per far sì che cucinare sia un autentico piacere. Grazie alla modalità statica e a quella ventilata, sono adatti per creare qualsiasi tipo di piatto, dalle torte agli arrosti, dalle preparazioni a cottura lenta, fino al pane e alla pizza. Come tutte le cucine della gamma Bertazzoni, anche quelle della Serie Master sono dotate delle più moderne tecnologie, affinché ogni operazione sia intuitiva e semplice da eseguire, con grandi manopole ergonomiche con finitura soft touch e maniglie dallo stile professionale. Qualsiasi sia la misura del tuo forno o del piano cottura, si adatterà perfettamente alle esigenze di design della tua cucina.

L'apice della versatilità

Forno elettrico e piano cottura a gas

Le cucine della serie Master con forno elettrico e piano cottura a gas sono disponibili in cinque misure, da 60 a 120 cm di larghezza. La più larga è la versione da 100 cm, con triplo forno e piano cottura a sei fuochi, per ottenere il massimo della flessibilità. I versatili forni elettrici multifunzione offrono 11 programmi di cottura (cottura statica, ventilata, combinata e grill), per avere sempre risultati eccellenti. Il programmatore digitale permette di impostare con esattezza il forno, per la preparazione di qualsiasi ricetta. Una speciale sonda contribuisce inoltre a garantire una cottura sempre perfetta, monitorando costantemente la temperatura all'interno delle pietanze. Il display visualizza le funzioni del forno selezionate, il tempo di cottura e la temperatura rilevata in tempo reale, gestendo tutto elettronicamente. Il modello più grande ospita un pratico forno ausiliario, senza ventola e dotato di quattro funzioni. Il terzo forno è dotato di un potente grill regolabile.

Tutti i forni montano una porta con un triplo vetro atermico, per garantire maggiore sicurezza e risparmio energetico. I robusti ripiani a scorrimento telescopico rendono facile e sicura l'estrazione delle teglie bollenti dal forno. La temperatura, compresa tra i 40 °C e i 300 °C, può essere controllata con un elevato grado di precisione. Durante la cottura ventilata, il flusso d'aria bilanciato generato dalla resistenza attorno alla ventola garantisce una distribuzione uniforme del calore su uno o più livelli, per cuocere e arrostiti senza che i sapori delle varie pietanze si mescolino gli uni con gli altri. Questo significa che è possibile cuocere a temperature più basse, preservando intatti tutto il sapore e le proprietà nutritive dei cibi in cottura. Per le preparazioni più tradizionali e le ricette che richiedono una cottura lenta e prolungata, si può optare per la cottura statica. La funzione di preriscaldamento rapido scalda velocemente il forno, mentre la speciale funzione pizza cuoce in modo più intenso, dorando la superficie e rendendo la base croccante.

Il comodo piano cottura da 60 cm di larghezza si adatta perfettamente alle cucine più piccole ed è ideale quando si deve installare una nuova cucina in un arredamento preesistente. Nonostante le dimensioni, offre le stesse qualità tecniche e prestazioni di cottura delle altre cucine della Serie Master, con 9 funzioni di cottura e tutta la versatilità che ci si aspetterebbe da una cucina molto più grande.

I piani cottura a gas, in acciaio inossidabile stampato in un pezzo unico, sono progettati con la medesima cura, senza viti o fori in cui possano annidarsi cibo e sporcizia, semplificando notevolmente le operazioni di pulizia. Si può scegliere tra quattro, cinque o sei bruciatori in ottone massiccio, che consentono di regolare la fiamma con incrementi minimi e di cucinare in modo estremamente preciso. Se installati, i potenti bruciatori a doppia corona consentono di spaziare da una cottura più delicata, a fuoco minimo, fino a quella a fiamma viva (tra meno di 0,48 kW e 5 kW). L'ampio piano di lavoro può ospitare ogni genere di pentola, dal pentolino del latte al wok. Il bruciatore wok a doppia corona è molto versatile e la sua pratica regolazione consente di mantenere la pentola alla giusta temperatura, mentre si cucina. Il modello da 120 cm è dotato di una piastra elettrica Teppan-Yaki in acciaio inossidabile e di sei versatili bruciatori a gas in ottone, uno dei quali a doppia corona.



Una scelta innovativa

Forno elettrico e piano a induzione

Le modernissime cucine della serie Master sono disponibili anche nella versione ibrida, a doppia alimentazione, con forno elettrico e piano cottura a induzione. Progettate con cura, sono facilissime da usare e di semplice manutenzione. La scelta tra acciaio inossidabile e sei colori a finitura lucida crea un forte contrasto con i piani a induzione in vetro nero, aggiungendo un tocco di modernità alla cucina.

Con 11 programmi di cottura disponibili, il forno elettrico multifunzione non può che offrire eccellenti risultati in termini di cottura. La scelta comprende la cottura statica, quella ventilata, combinata e con il grill. Impostare il forno per qualsiasi ricetta è semplice, grazie al programmatore digitale, mentre la sonda aiuta a ottenere i risultati migliori, monitorando la temperatura dei piatti in cottura. Il display indica la temperatura all'interno del forno, gestita elettronicamente, oltre al tempo di cottura.

Le funzioni del forno elettrico consentono un accurato controllo della temperatura, compresa fra i 40 °C e i 250 °C. Durante la cottura ventilata, il flusso d'aria bilanciato, generato dalla resistenza attorno alla ventola, garantisce una distribuzione uniforme del calore su uno o più livelli, per cuocere e arrostitire a temperature inferiori, senza perdere nulla in termini di gusto o proprietà nutritive. Questo sistema evita inoltre che i sapori si mescolino tra loro. Alcune ricette prevedono una cottura tradizionale, altre invece una cottura più lenta: a ognuna è riservata una specifica modalità. L'impostazione di preriscaldamento rapido fa scaldare il forno in poco tempo. Per una pizza perfetta dalla crosta dorata e dalla base croccante, basta scegliere la speciale funzione dedicata.

La sicurezza è parte integrante del prodotto: i robusti ripiani scorrevoli del forno, su guide telescopiche, lo rendono sicuro e semplificano l'estrazione di teglie bollenti. Il triplo vetro atermico dello sportello evita ustioni accidentali e garantisce un isolamento che si traduce in un eccellente livello di risparmio energetico.

Il piano cottura a induzione è pratico ed elegante. Le manopole, grandi e chiare, lo rendono intuitivo da usare e facile da gestire. Per garantire tutto lo spazio necessario ad utilizzare pentole e padelle di grandi dimensioni, nell'ampia area di cottura non sono presenti comandi. Consente di cucinare con rapidità, perché si riscalda velocemente e vanta un'elevata efficienza energetica, con solo il 10% di dispersione termica, senza contare la funzione booster per una bollitura più rapida, in caso di necessità. Una volta terminata la cottura, la superficie liscia del vetro si raffredda in breve tempo, risultando quindi più sicura. Una volta fredda, è anche facile da pulire, per riportare il piano alla sua originale lucentezza.

“La funzionalità è nel nostro DNA. Fare cose che funzionino.”





Controllo a 360°

Forno e piano cottura a gas

Molti apprezzano l'elevato grado di controllo offerto dai piani cottura e dai forni a gas. Non a caso, sono amati da un gran numero di chef professionisti, proprio per la loro precisione e facilità di controllo. Le versioni a gas delle cucine della Serie Master Bertazzoni si caratterizzano per gli ampi piani di lavoro con comode aree cottura e tanto spazio pentole di ogni dimensione e quattro bruciatori, compreso il versatile bruciatore doppio wok, che consente di regolare in modo indipendente la corona interna e quella esterna, per un controllo ottimale della fiamma. I bruciatori in ottone, di alta qualità, possono essere regolati con estrema precisione, per prestazioni impeccabili. Il design del piano in acciaio inossidabile, stampato in un pezzo unico - senza viti o fori - è magnifico e semplice da pulire, caratteristica che consente di preservarne tutta la bellezza.

Disponibile in due misure progettate per adattarsi alla maggior parte delle cucine, l'ampia cavità del forno può ospitare diverse pietanze. Ripiani robusti a scorrimento telescopico rendono semplice e sicuro collocare ed estrarre le pietanze dal forno. Le cucine con forno singolo da 90 cm sono dotate di due luci interne, che permettono di controllare sempre ogni ripiano del forno. Grazie al termostato di precisione, che regola costantemente la potenza erogata, le variazioni di temperatura sono minime. Questo significa che ogni piatto viene cotto in modo uniforme e nei tempi previsti.

Per una cottura di tipo tradizionale e con tempi lunghi, è possibile disattivare la ventola di convezione. La ventola è stata progettata per fornire un flusso d'aria bilanciato, con una distribuzione uniforme del calore, così da poter cuocere o arrostitire su uno o più livelli, senza che i sapori si mescolino. Questo consente anche di abbassare la temperatura da impostare, evitando che i cibi si asciughino eccessivamente e conservandone le proprietà nutritive. Il grill elettrico, largo quanto l'intera cavità del forno, permette di arrostitire e grigliare su una vasta superficie ed è perfetto per dare un tocco finale ai piatti prima di servirli in tavola. Il triplo vetro atermico della porta riduce la dispersione del calore e contribuisce a prevenire eventuali ustioni accidentali.

La scelta perfetta per ogni occasione

Forno ibrido e piano cottura a gas

La Serie Master Bertazzoni include anche un forno singolo ibrido con piano cottura a gas, per avere tutta la versatilità e la funzionalità di due forni in uno. Scegli il tipo di cottura più adeguato alla ricetta da preparare: uno degli 11 programmi multifunzione personalizzabili sarà di certo quello perfetto. Imposta e gestisci la cottura con il programmatore digitale e la sonda che monitora la temperatura all'interno di ogni pietanza, per assicurarti che tutto sia cotto alla perfezione.

L'opzione gas è ideale per cuocere il pesce o arrostitire la carne, che risulteranno croccanti all'esterno e succosi all'interno, grazie alle elevate temperature che si possono raggiungere in breve tempo. La ventola fa poi circolare il calore e la naturale umidità in modo omogeneo, affinché non si creino punti troppo caldi o scarsamente riscaldati, per una cottura uniforme delle pietanze.

Per cuocere i lievitati in forno statico o effettuare cotture lente a basse temperature, si può optare per la modalità elettrica, che consente di controllare in modo esatto la temperatura, con una distribuzione uniforme del calore grazie alla ventola. La resistenza elettrica garantisce infatti un tipo di calore facile da controllare, secco e omogeneo. Accanto al grill elettrico ad alta efficienza, è disponibile un'ampia gamma di impostazioni, per combinare convezione e grill, cottura statica e gratinatura.

La sicurezza è alla base della progettazione di questi forni, dotati di griglie robuste a scorrimento telescopico per sfornare piatti bollenti in totale tranquillità. La porta è isolata dal triplo vetro atermico, che permette di risparmiare energia ed evita possibili ustioni accidentali.

I bruciatori in ottone massiccio del piano cottura sono di altissima qualità e, grazie a un notevole numero di regolazioni, aiutano a cucinare nel segno della precisione e dei migliori risultati. Ispirato alle cucine professionali, l'ampio piano di lavoro può accogliere una gran quantità di pentole senza "sovraffollamenti". Il bruciatore wok a doppia corona è molto versatile e facilmente regolabile, così da mantenere la pentola alla giusta temperatura, mentre si cucina. La pulizia è resa semplice dalla superficie in acciaio inossidabile, stampata in un pezzo unico, senza viti né fori.

Cappe aspiranti

Le cappe in acciaio inossidabile della Serie Master sono disponibili in tre colori – crema, nero e vino – oltre che in acciaio inox, per abbinarsi alle cucine della serie.

La gamma comprende cappe integrate e modelli di fascia alta in vetro, modelli a scomparsa e a T per l'installazione a isola, oltre a modelli da incasso a soffitto, che rendono la cucina ariosa e spaziosa.

Che si desideri uno stile minimalista o uno più ricco di dettagli, le cappe della Serie Master Bertazzoni offrono alte prestazioni e tre diverse velocità di aspirazione, comandi touch sotto vetro o con pulsanti integrati nel design della cappa stessa. Il risparmio energetico è di serie. L'altezza della canna offre un ampio margine di regolazione. Due lampade alogene illuminano perfettamente il piano di lavoro e i filtri rimovibili possono essere comodamente lavati in lavastoviglie.

“L'estetica non è il nostro obiettivo primario, ma è per noi fondamentale”



Frigoriferi

I frigoriferi della Serie Master Bertazzoni sono progettati per adattarsi perfettamente a tutti gli altri prodotti della gamma. L'offerta include un modello completamente integrato e uno French Door, a libera installazione, sulle cui splendide doppie porte in acciaio inossidabile sono state montate le maniglie coordinate della Serie Master. Le dotazioni high-tech dei due modelli prevedono l'illuminazione a LED perimetrale, due compressori e opzioni di configurazione flessibile per i comparti frigo e congelatore.

Freschezza su larga scala

Frigorifero French Door

Il frigorifero French Door della Serie Master Bertazzoni è stato pensato per chi ha bisogno di avere sempre a portata di mano grandi quantità di cibi freschi. Il comparto frigo vanta infatti una capacità di 412 litri, a cui si aggiungono i 120 litri del congelatore, con tanto spazio a disposizione per bottiglie, contenitori, alimenti freschi o pietanze già cotte. Il congelatore è articolato in due cassetti separati, per garantire la massima flessibilità.

I sei ripiani in vetro temperato sono completamente regolabili, per poter accogliere un vasto assortimento di imballaggi per alimenti. Sono tutti dotati di bordi a tenuta, in modo da semplificare le operazioni di pulizia in caso di rovesciamento accidentale, limitando l'area in cui il liquido può spargersi. Il cassetto a tutta larghezza, totalmente estraibile, è dotato di un coperchio a scomparsa e può contenere anche piatti di grandi dimensioni. La porta accresce la versatilità di questo prodotto, con quattro balconcini regolabili in altezza, due dei quali destinati alle bottiglie e ai contenitori di grandi dimensioni.

Il comparto frigo e il congelatore dispongono di un doppio sistema di raffreddamento ad aria, con sistemi no-frost indipendenti, che mantengono entrambi alla temperatura perfetta e, allo stesso tempo, mantengono l'umidità sotto controllo. La modalità super freeze, che utilizza un compressore a velocità variabile, rende il ciclo di congelamento degli alimenti freschi più rapido del 20%.

I comandi digitali touch rendono semplice e comodo il funzionamento del frigorifero: ogni comparto può essere regolato in base alle proprie esigenze. Grazie ai sensori digitali e al display a LED, è facile controllare la temperatura esatta sia nel comparto frigo che nel congelatore.

Per ottenere un design coerente, il frigorifero French Door è dotato di maniglie della Serie Master, che si possono abbinare a tutti gli altri elettrodomestici della serie per conferire alla cucina un aspetto elegante e lineare.

Integrazione perfetta

Frigorifero combinato da incasso, con il congelatore nella parte bassa

I frigoriferi combinati frigo-congelatore da incasso Bertazzoni, i migliori della categoria in termini di efficienza, utilizzano un solo motore, un solo evaporatore e uno speciale sistema di ventilazione per evitare l'accumulo di brina. Questo sistema rimuove anche la condensa, eliminando l'esigenza di sbrinare il congelatore. I cibi si mantengono sempre freschissimi e nel comparto frigo non si formano muffe, né odori sgradevoli.

L'eccellente isolamento è stato concepito per evitare che la temperatura esterna interferisca con il funzionamento del frigorifero. Con un impatto acustico rilevato di 41 dBA, paragonabile a quello di una tranquilla biblioteca, questo modello risulta estremamente silenzioso. Una volta chiusa la porta, ti dimentichi della sua presenza.

Tenere sotto controllo la temperatura è semplicissimo, grazie ai comandi digitali touch posizionati nella parte inferiore destra all'interno del frigorifero, anziché sulla parte superiore della porta. È inoltre possibile scegliere fra molte opzioni a seconda di ciò che viene conservato nel comparto frigo e nel congelatore.



Lavastoviglie

Le lavastoviglie Bertazzoni sono potenti, efficienti, a basso consumo e si integrano perfettamente con qualsiasi cucina. Gli otto diversi programmi puntano soprattutto al risparmio di acqua e di energia: dall'eco al self-cleaning, dal ciclo di lavaggio più veloce a quello più efficiente, dall'igiene extra per i piatti dei bambini fino al lavaggio delicato, pensato appositamente per i bicchieri da vino. Qualunque sia la scelta, pentole e stoviglie sono sempre scintillanti al termine del ciclo di lavaggio. Basta selezionare il programma con un semplice tocco sul frontalino, che visualizza tutte le opzioni disponibili in bianco. L'avvio del lavaggio può essere programmato con un anticipo massimo di 24 ore.

Le nuove lavastoviglie da incasso sono così silenziose che non ci si accorge nemmeno di quando sono in funzione. Per questo motivo è stata predisposta la funzione washing light, che proietta una luce sul pavimento durante il ciclo di lavaggio, lampeggia per cinque minuti alla fine del ciclo e poi si spegne, indicando che il programma è stato completato. Al termine di ogni programma di lavaggio, lo sportello si apre automaticamente per consentire il ricircolo dell'aria all'interno della macchina, garantendo una migliore asciugatura e migliori performance energetiche.

Per adattarla perfettamente a qualsiasi cucina da incasso, la Bertazzoni ha scelto il rivoluzionario sistema ad anta scorrevole, che consente al pannello decorativo di scorrere fino a 9 cm. Questo significa che la lavastoviglie può essere installata in mobili con uno zoccolo fino a 2 cm.

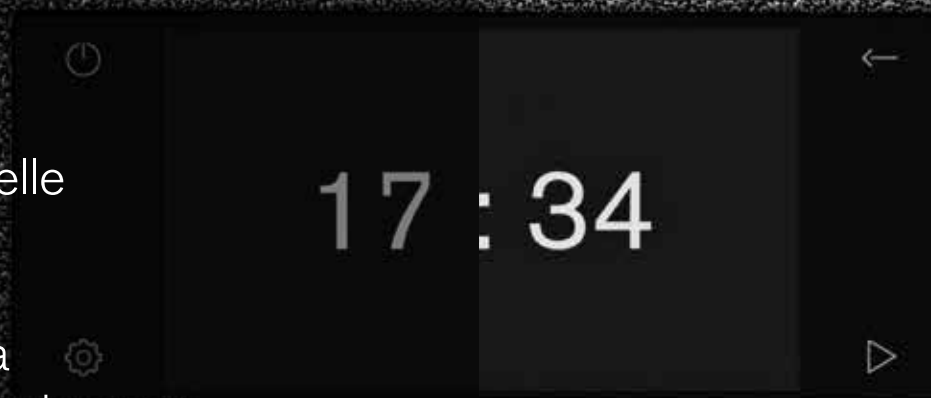
Tutte le lavastoviglie Bertazzoni appartengono alla classe A+++, la migliore sul mercato e garantiscono consumi ridotti e il rispetto dell'ambiente.



Serie Heritage

Il design della Serie Heritage è ispirato a quello delle prime cucine costruite da Napoleone Bertazzoni agli inizi del XX secolo. Con elementi stilistici ripresi dal passato, questa serie è stata progettata secondo gli elevati standard qualitativi e le tecnologie d'avanguardia.

La nuova gamma di cucine da incasso e a libera installazione rappresenta l'autentica incarnazione dell'eredità Bertazzoni, che l'azienda celebra con profondo rispetto, così come celebra ogni nuovo prodotto per la cucina. La gamma da incasso Heritage include forni, cucine, piani cottura, sistemi di aspirazione, frigoriferi e lavastoviglie.



La soluzione completa Heritage

La Serie Heritage rappresenta una soluzione ideale per una cucina moderna. Tutti gli elementi dei forni da incasso da 60 cm e dei forni compatti combinati a vapore e combinato a microonde da 45 cm sono progettati per un allineamento perfetto. Perciò i frontalini, i display, i comandi, le maniglie e i vetri dei forni sono tutti allineati, sia nelle configurazioni orizzontali che in quelle verticali. In questo modo è semplice creare una cucina dall'estetica accattivante, ma dotata di tutta la tecnologia che si possa desiderare. Le cucine si inseriscono con naturalezza in una cucina dal design tradizionale.

La serie Heritage coniuga stile classico e progettazione secondo i canoni più moderni. È la soluzione perfetta per integrare una vasta gamma di elettrodomestici in cucina, mantenendo un design tradizionale, attraente e confortevole.



Forni da incasso

I nuovi forni da incasso della Serie Heritage Bertazzoni sono immediatamente riconoscibili. Il loro design si ispira direttamente all'amatissima prima serie prodotta dall'azienda. Gli accattivanti telai in acciaio inossidabile, con finiture cromate lucide, manopole e maniglie cromate in metallo, accanto al caratteristico quadrante del termometro analogico, spiccano in qualunque cucina. La gamma di colori e finiture speciali include il nero opaco, il nero décor e l'avorio, con finiture cromate e in acciaio inossidabile o in rame.

I forni da incasso della Serie Heritage offrono tutta la versatilità che ci si aspetta da un prodotto Bertazzoni. Il loro design si ispira alla tradizione, ma quando si tratta di tecnologia, lo sguardo è sempre rivolto al futuro: forni elettrici, a gas, a vapore combinati, a vapore e microonde combinati, un lungo elenco di possibilità tra cui scegliere, spaziando dalla tecnologia singola a quella combinata. Abbinando due o tre macchine diverse, vengono garantiti massima flessibilità e controllo.

Elettrico eclettico

Forni elettrici

I forni elettrici da incasso della Serie Heritage Bertazzoni sono i più capienti della categoria, con una capacità di ben 76 litri. Questi grandi forni sono progettati per essere estremamente efficienti, grazie alla tecnologia a convezione Bertazzoni, che consente un'ottimale distribuzione del calore e tempi di riscaldamento più rapidi, evitando al contempo la formazione di punti troppo caldi e aree scarsamente raggiunte dal calore, anche durante la cottura su più livelli. Diversi elementi forniscono un calore uniforme per una cottura di precisione, controllata mediante un microprocessore programmabile, così da garantire i migliori risultati. Le temperature di cottura sono costantemente monitorate e gestibili in un range che va da 40 °C a 260 °C.

Le funzioni di cottura includono quella statica, quella ventilata, il grill ventilato, la lievitazione a bassa temperatura e la rigenerazione degli alimenti. I forni elettrici sono ideali per cuocere a temperature medio-basse, come nel caso dei lievitati della cottura in forno statico o di ricette che richiedono cotture lente, come quella in casseruola. La cottura statica è perfetta per le torte, mentre quella ventilata

assicura una distribuzione uniforme del calore su tutti e cinque i livelli, per arrostitire e cuocere senza che i sapori si mescolino. Il grill a infrarossi garantisce rosolatura e grigliatura intense su ampie superfici.

La sonda utilizza un termostato digitale che monitora l'esatta temperatura al centro degli alimenti, mentre il microprocessore del forno regola costantemente la temperatura degli elementi riscaldanti interni, per garantire una perfetta cottura della carne, sia all'interno che all'esterno.

Anche quando il forno è pieno, è sempre possibile vedere chiaramente al suo interno, grazie al nuovo vetro panoramico e all'illuminazione laterale doppia a lampade alogene. Il sistema di apertura e chiusura ammortizzata è progettato per rendere il funzionamento della porta un'esperienza piacevole anche al tatto.

I forni Bertazzoni sono progettati secondo gli standard più elevati e sono tutti in classe energetica A+, per garantire le migliori prestazioni in termini di risparmio energetico.

Dietro a un design tradizionale, si nasconde un prodotto tecnologicamente avanzato, con diversi pannelli di controllo intuitivi tra cui scegliere. Il display TFT touch screen ad alta risoluzione, con manopole, offre una grande flessibilità nella scelta delle modalità di cottura. L'interfaccia intelligente gestisce e visualizza la funzione del forno selezionata, quella della sonda per il controllo della temperatura e l'esclusivo Assistente Bertazzoni, oltre alle funzioni Total Steam e Steam Assist.

Il quadrante bianco del termometro ha un'eleganza senza tempo. Con questo strumento analogico di precisione si può monitorare in modo affidabile la temperatura all'interno del forno, che può essere regolata con rapidità, grazie alle due manopole di controllo, in base al tipo di cottura.



“La nostra principale missione è quella di rendere felice la gente, costruendo prodotti che li rendano felici”

Versatilità e veloci

Forni a vapore e pirolitici

La cottura a vapore è una tecnica tradizionale per cuocere i cibi rapidamente e in modo sano, mantenendo intatti sapori, sostanze nutritive, vitamine e minerali. È perfetta per le verdure, il pesce e la carne.

Il forno con funzione Total Steam è semplice da configurare e da gestire. Il serbatoio dell'acqua è nascosto dietro al frontalino con sistema a pressione ed estrazione (Push & Pull), e può essere riempito facilmente, senza aprire lo sportello del forno. Basta estrarre il serbatoio, versare l'acqua e riposizionarlo, senza dover interrompere il programma di cottura. Questo modello dispone anche della funzione di auto-pulizia a pirolisi, un modo semplice per mantenere il forno perfettamente pulito e igienizzato grazie alla pulizia e alla sterilizzazione ad alte temperature.

Il forno con funzione Steam Assist prevede tre diversi livelli di intensità del vapore. La combinazione con le funzioni di cottura tradizionali permette di ottenere sapori più intensi, consentendoti sia di cuocere che di arrostiti.

Una scelta tradizionale

Forni a gas

La gamma dei forni Heritage, con il suo design tradizionale, non sarebbe completa senza un modello a gas – la tradizionale scelta di molti chef. Questi forni sono infatti ideali per pesce e arrostiti di carne, perché raggiungono rapidamente temperature elevate, che rendono i cibi croccanti all'esterno, ma morbidi e succosi all'interno. La cottura statica è eccellente per le torte, mentre quella ventilata assicura una distribuzione uniforme del calore, per arrostiti e cuocere su uno o più livelli senza che i sapori si mescolino.

Innovazione per gli chef di oggi

Forni compatti

Fin dalle origini, l'innovazione è stata una tradizione Bertazzoni. Oggi, continuiamo a innovare e a sviluppare nuove idee per aiutare i nostri clienti a ottenere il massimo dalla loro cucina. Questi forni conservano il tradizionale design Heritage, a cui si aggiungono sia i vantaggi dei forni tradizionali che le tecnologie a vapore e a microonde, per garantire tutta la versatilità di cui hanno bisogno gli chef di oggi.



Piani cottura

I piani cottura da incasso Bertazzoni Heritage sono altamente performanti e sono progettati con bruciatori a gas in varie misure, per offrire tutta la versatilità e la precisione necessarie in cucina. I bruciatori in alluminio sono molto flessibili e si possono regolare da un fuoco minimo a una fiamma viva – tra meno di 0,48 kW e 5 kW.

Vantano i migliori tempi di riscaldamento della categoria e un sistema di accensione sotto manopola, di sicurezza, che permette di accendere e regolare i fuochi con una sola mano. Il design del piano cottura e le robuste griglie d'appoggio, in ghisa, consentono di sistemare le pentole più vicine alla fiamma, ottenendo così minori tempi di ebollizione e un ridotto consumo di gas durante la cottura. Un sistema di sicurezza a termocoppia blocca automaticamente la fuoriuscita di gas se la fiamma si spegne, anche in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica.

I piani cottura Bertazzoni sono stampati in un pezzo unico, con bruciatori sigillati e nessuno spigolo vivo o fughe in cui si possa accumulare lo sporco, semplificandone la pulizia. Inoltre, sono disponibili anche adattatori in ghisa per la cottura a fuoco lento e con wok.

Fascino senza tempo

Piani cottura a gas

I piani cottura a gas della Serie Heritage Bertazzoni sono progettati nel segno di un'eleganza senza tempo. Ogni dettaglio è stato studiato e messo a punto per garantire flessibilità e varietà di scelta. Disponibili in tre misure, questi piani cottura a profilo basso consentono un'installazione a filo da 6 mm. Le versioni da 60 e 75 cm utilizzano la stessa misura di taglio e si integrano facilmente nei piani di lavoro sopra ai forni sottobanco.

È importante che i piani cottura siano sempre perfettamente abbinati con il resto della cucina. Proprio a questo scopo sono disponibili in diverse configurazioni di colori e finiture, con superficie metallica smaltata, in un raffinato color avorio, o nel più tradizionale nero. Su entrambi i colori si possono montare manopole in metallo cromate o in rame, dal design ergonomico.

Le nuove griglie in ghisa definiscono un'ampia superficie di cottura, assicurando una migliore stabilità alle pentole. Il bruciatore a doppia corona, da 5 kW, con i suoi due bruciatori in uno, permette un controllo eccezionale, mentre quello da 1000 W, con corona per cottura a fuoco minimo, può essere regolato per erogare appena 400 W – una potenza perfetta per salse delicate, cioccolato e altre preparazioni. A seconda del tuo stile in cucina, puoi optare per la configurazione con la corona per wok laterale o centrale.



Cucine

Le cucine della Serie Heritage Bertazzoni si ispirano agli esordi dell'azienda. Sono le dirette discendenti di quelle cucine economiche a legna che vennero create dal fondatore Francesco e da suo figlio Antonio e che divennero celebri in tutta Italia all'inizio del secolo scorso. Le cucine Heritage ripropongono quella semplice e geniale intuizione, aggiornandola agli standard del XXI secolo. Create per adattarsi alle attuali cucine di stile tradizionale, coniugano un fascino dal sapore classico alla tecnologia e l'ingegneria d'avanguardia degli elettrodomestici Bertazzoni. Sono disponibili nelle dimensioni da 90, 100 e 120 cm, con forni gemelli, doppi o tripli e piani cottura stampati in un pezzo unico, a gas, o a induzione in acciaio inossidabile. I tre colori con finitura opaca – crema, nero e vino – donano alla cucina un aspetto elegante e senza tempo.

Tradizionale e moderno

Forno elettrico e piano a induzione

La combinazione di forno elettrico e piano a induzione è allo stesso tempo versatile e flessibile. Grazie a 11 programmi di cottura, tra cui la cottura statica, ventilata, ventilata combinata e grill, il forno offre sempre risultati perfetti. Impostare il forno è semplice, grazie al programmatore digitale, mentre la sonda aiuta a cuocere sempre alla perfezione i piatti, monitorandone costantemente la temperatura interna. Le funzioni di cottura selezionate, la rilevazione della temperatura in tempo reale e la durata impostata sono tutti dati visualizzati sul display.

La versatilità del forno è riassunta dal preciso controllo della temperatura, che può essere regolata tra 40 °C e 250 °C. La modalità ventilata garantisce un flusso d'aria costante e l'elemento riscaldante circolare attorno alla ventola consente una distribuzione uniforme del calore, per cuocere e arrostitire su uno o più livelli, senza che i sapori si mescolino. Questo significa che è possibile cuocere a temperature inferiori, preservando tutto il sapore e le proprietà nutritive delle pietanze. Nella modalità statica il forno è perfetto per la cottura tradizionale e altre preparazioni che richiedono cotture lente. La funzione di preriscaldamento rapido scalda velocemente il forno, mentre la speciale funzione pizza cuoce in modo più intenso, dorando la superficie e rendendo la base croccante.

La sicurezza in cucina è fondamentale, per questo il forno è dotato di una porta con triplo vetro atermico, che evita ustioni accidentali, oltre a garantire bassi consumi energetici. All'interno, i robusti ripiani estraibili, a scorrimento telescopico, permettono di estrarre piatti bollenti dal forno in piena tranquillità.

Il piano cottura a induzione conferisce un tocco di modernità a questa cucina dallo stile tradizionale. Intuitivo e facile da utilizzare, dispone di un'ampia area di cottura senza comandi (disposti nella parte anteriore) per lasciare più spazio a pentole di grandi dimensioni. I piani a induzione rendono la cottura più rapida: sono progettati per riscaldarsi rapidamente ed essere altamente efficienti, con solo il 10% di dispersione termica, dato che riscaldano esclusivamente la pentola. La funzione booster può essere sfruttata per raggiungere rapidamente l'ebollizione. La sicurezza è garantita dalla liscia superficie di vetro a raffreddamento rapido, che la rende più sicura durante l'uso. Quando si è terminato di cucinare, l'elegante piano in vetro è facile da pulire.





Una combinazione senza tempo

Forno elettrico e piano cottura a gas

Forno elettrico e piano cottura a gas Con i suoi 11 programmi, questo forno elettrico multifunzione ti offre sempre eccellenti risultati di cottura. Le funzioni includono la cottura statica, quella ventilata, la combinata e il grill. Un programmatore digitale e la sonda - che rileva la temperatura interna delle pietanze- aiutano a impostare e monitorare il forno in modo perfetto per qualsiasi ricetta. Il display visualizza le funzioni del forno selezionate, la durata della cottura e la temperatura in tempo reale. Il modello a tre forni ospita un utile forno ausiliario, senza ventola e con quattro modalità di cottura, mentre il terzo forno è dotato di un potente grill regolabile.

Le porte sono tutte dotate di triplo vetro atermico, per garantire maggiore sicurezza e consumi ridotti. I robusti ripiani a scorrimento telescopico rendono facile e sicura l'estrazione di piatti bollenti dal forno. La temperatura può essere controllata con precisione e impostata tra 40 °C e 250 °C. Durante la cottura ventilata, il flusso d'aria bilanciato garantisce una distribuzione uniforme del calore su uno o più livelli, per cuocere e arrostitire senza che i sapori delle varie pietanze si mescolino tra loro. Cucinare a basse temperature in questa modalità preserva aromi e proprietà nutritive. Per la cottura tradizionale e altre preparazioni che richiedano cotture lente, si può scegliere la cottura statica. La funzione di preriscaldamento rapido scalda velocemente il forno, mentre la speciale funzione pizza ti permette di preparare una pizza croccante e cotta a puntino.

La comoda gamma da 60 cm offre le stesse qualità tecniche e prestazioni di cottura delle altre cucine della Serie Heritage, con 9 funzioni di cottura e tutta la versatilità che ci si aspetta da una cucina molto più grande. Disegnato per cucine di piccole dimensioni, è ideale quando si devono inserire elementi di cottura in un arredamento preesistente.

I piani cottura a gas, in acciaio inossidabile e stampati in un pezzo unico, sono progettati con la medesima cura, senza viti o fori in cui si possano annidare cibo e sporcizia, semplificando notevolmente le operazioni di pulizia. In base ai modelli, si può scegliere tra quattro, cinque o sei bruciatori in ottone massiccio, che consentono di regolare la fiamma con incrementi minimi e di cucinare in modo estremamente preciso. Se installati, i potenti bruciatori a doppia corona consentono di spaziare da una cottura più delicata, a fuoco minimo, fino a quella a fiamma viva (da meno di 0,48 kW a 5 kW). L'ampio piano di lavoro può ospitare qualunque genere di pentola, dal pentolino del latte a un wok. Il bruciatore wok

a doppia corona è molto versatile e vanta molte possibilità di regolazione, per mantenere la pentola alla giusta temperatura mentre si cucina. Il modello da 120 cm è dotato di piastra elettrica Teppan-Yaki, in acciaio inossidabile e di sei versatili bruciatori a gas in ottone, uno dei quali a doppia corona..

Una scelta versatile

Forno ibrido e piano cottura a gas

Il forno ibrido a gas della Serie Heritage Bertazzoni garantisce tutta la praticità di due forni in uno. Selezionare la modalità di cottura più idonea al piatto che si sta creando è semplice, grazie anche agli 11 programmi multifunzione che agevolano le operazioni di impostazione e all' utilizzo del programmatore digitale e della sonda che monitora la temperatura al centro di ogni pietanza, per risultati sempre perfetti.

L'opzione gas è ideale per cuocere il pesce o arrostitire la carne, che risultano croccanti all'esterno e succosi all'interno, grazie alle elevate temperature che si possono raggiungere in breve tempo. La ventola fa circolare il calore e la naturale umidità in modo omogeneo, affinché non si creino aree troppo calde o scarsamente riscaldate, per una cottura uniforme delle pietanze.

Per cuocere i lievitati in forno statico o effettuare cotture lente a basse temperature, si può optare per la modalità elettrica, che consente di gestire con esattezza la temperatura e offre una distribuzione uniforme del calore, grazie alla ventola. La resistenza elettrica garantisce un tipo di calore facile da controllare, secco e omogeneo. Il grill elettrico, molto efficiente, è perfetto per aggiungere un tocco finale ai piatti. Il vasto assortimento di impostazioni permette di combinare convezione e grill, cottura statica e rosolatura.

La sicurezza è alla base della progettazione di questi forni, con robusti ripiani a scorrimento telescopico per estrarre piatti bollenti in totale tranquillità. La porta è isolata dal triplo vetro atermico, che permette di risparmiare energia ed evita possibili ustioni accidentali.

I bruciatori in ottone massiccio del piano cottura a gas sono di altissima qualità e, grazie a un gran numero di regolazioni, aiutano a cucinare nel segno della precisione e dei migliori risultati. Ispirato alle cucine professionali, l'ampio piano di lavoro può accogliere una grande quantità di pentole senza "sovraffollamenti". Il bruciatore wok a doppia corona è molto versatile e facilmente regolabile, così da mantenere la pentola alla giusta temperatura mentre si cucina. La pulizia è resa semplice dalla superficie in acciaio inossidabile, stampata in un pezzo unico, senza viti né fori.

Cappe aspiranti

Le cappe a parete della Serie Heritage sono disponibili in due misure, con canna fumaria opzionale. In nero opaco o bianco lucido, il loro inconfondibile design coniuga tradizione e innovazione. Appositamente progettate per la Serie Heritage, queste cappe si adattano alle cucine di qualsiasi stile e tipologia.

Grazie al sistema di aspirazione perimetrale, funzionano in modo semplice ed efficiente. Sia il modello da 110 cm che quello da 70 cm vantano tre velocità per garantire prestazioni ottimali. La versione più potente, da 70 cm, è dotata di un booster, per offrire la massima potenza di aspirazione. I filtri in alluminio, con segnalazione di saturazione del filtro, assicurano un'affidabilità eccezionale. Un'ampia barra luminosa a LED da 9 W illumina l'area di cottura e agevola le operazioni di regolazione e selezione. Non meno importante è il pratico timer che spegne automaticamente la cappa al termine della cottura.



Frigoriferi

I frigoriferi sono una parte fondamentale della cucina. L'offerta Bertazzoni include un modello sottobanco integrato e un French Door a libera installazione, quest'ultimo dotato di porte squadrate in acciaio inossidabile, con maniglie abbinate per un coordinamento perfetto con tutti gli altri elettrodomestici della Serie Heritage. Entrambi i modelli offrono numerose specifiche high-tech, che comprendono illuminazione a LED perimetrale, due compressori e opzioni di configurazione flessibile per i comparti frigo e congelatore.

Freschezza senza tempo

Frigorifero French Door

Il nostro frigorifero French Door è ideale per le famiglie numerose, che necessitano di un frigorifero capiente. Dietro alle porte in acciaio inossidabile anti-impronta si cela un generoso comparto da 412 litri per la refrigerazione e uno da 120 litri per il congelamento. Il congelatore è articolato in due cassetti separati, per garantire la massima flessibilità. I sei ripiani in vetro temperato sono dotati di bordi a tenuta e possono essere posizionati a diverse altezze, in modo da accogliere barattoli, contenitori e imballaggi di ogni tipo. Il cassetto a tutta larghezza, totalmente estraibile, dispone di un coperchio a scomparsa ed è molto ampio, così da accogliere piatti da portata, torte o semifreddi. Sulla porta sono predisposti quattro balconcini ad altezza regolabile, due dei quali riservati a bottiglie e contenitori di grandi dimensioni.

Il sistema di raffreddamento dual air dispone di sistemi no-frost indipendenti per il comparto frigo e il congelatore, per mantenere la temperatura ottimale in entrambi, tenendo sotto controllo anche i livelli di umidità. La modalità super freeze utilizza un compressore a velocità variabile per offrire un ciclo di raffreddamento degli alimenti freschi più rapido del 20%.

I comandi touch semplificano e rendono pratico il funzionamento del frigorifero, con sensori digitali e un display a LED che consentono un controllo preciso della temperatura di frigo e congelatore. Un design pensato per essere il più flessibile possibile e per regolare ogni comparto in base alle tue esigenze.

Il frigorifero French Door è dotato di maniglie coordinate con il resto della Serie Heritage, per un design coerente con il resto della cucina.





Silenzioso e affidabile

Frigorifero combinato da incasso

I modelli da incasso Total No-Frost Bertazzoni sono i migliori della categoria. Sono estremamente silenziosi ed efficienti, grazie alla sinergia tra motore, evaporatore e uno speciale sistema di ventilazione che previene l'accumulo di brina e asciuga la condensa prodotta dagli alimenti conservati. Non è quindi più necessario sbrinare il congelatore, mentre il sistema di ventilazione evita la formazione di muffe e odori sgradevoli. Per un risultato ottimale, il consiglio è quello di avvolgere le verdure e gli altri alimenti con la pellicola.

Il nostro frigorifero da incasso è progettato per adattarsi perfettamente al vano standard della cucina in cui si sceglie di installarlo.

I comandi touch sono stati posizionati nella parte inferiore destra interna del frigorifero (anziché sulla parte superiore della porta) per consentire un facile accesso. Questo design ergonomico permette di controllare la temperatura in modo preciso e prevede molte opzioni per soddisfare le specifiche esigenze di ogni cliente.

L'eccellente isolamento del frigorifero è stato concepito per evitare che la temperatura esterna interferisca con il suo funzionamento, in qualsiasi stagione. Con un impatto acustico di appena 41 dBA, paragonabile a quello di una tranquilla biblioteca, questo modello è estremamente silenzioso.



Lavastoviglie

Le lavastoviglie Bertazzoni sono progettate per integrarsi perfettamente con cucine di qualsiasi tipo, con tre diverse opzioni per soddisfare esigenze specifiche. Fondamentale è l'offerta dei migliori livelli di igiene e pulizia, grazie a otto programmi di lavaggio. Ogni programma punta prioritariamente al risparmio di acqua e di energia: dall'eco al self-cleaning, dal ciclo di lavaggio più veloce a quello più efficiente, dall'igiene extra per i piatti dei bambini al lavaggio delicato, pensato appositamente per i bicchieri da vino.

Basta selezionare il programma con un semplice tocco sul frontalino, per visualizzare tutte le opzioni disponibili in bianco. L'avvio del lavaggio può essere programmato con un anticipo di massimo 24 ore.

La nuova gamma di lavastoviglie da incasso è dotata di una washing light, una luce esterna che illumina il pavimento davanti alla lavastoviglie e segnala se il ciclo di lavaggio è terminato. La luce rimane sempre accesa quando la lavastoviglie è in funzione, mentre lampeggia per cinque minuti al termine del ciclo.

Durante il lavaggio, le lavastoviglie Bertazzoni sono le più silenziose sul mercato, facendo della cucina un luogo tranquillo e rilassante. Al termine di ogni programma lo sportello si apre automaticamente, per consentire all'aria fresca di circolare all'interno della macchina e garantire una perfetta asciugatura, anche di piatti di plastica, tazze e posate. Oltre all'asciugatura, questo sistema contribuisce anche a migliorare le prestazioni energetiche della lavastoviglie.

Il rivoluzionario sistema ad anta scorrevole consente al pannello decorativo di scorrere fino a 9 cm, per adattarsi perfettamente a qualsiasi cucina da incasso. Ciò significa che la lavastoviglie può essere installata in mobili con uno zoccolo fino a 2 cm.

Tutte le lavastoviglie Bertazzoni sono in classe A+++, la migliore sul mercato e garantiscono consumi ridotti e il rispetto dell'ambiente.



Colori e finiture





Colori e finiture

Bertazzoni è orgogliosa della propria capacità di coniugare metodi di produzione industriale alle competenze ingegneristiche di precisione e all'amore per il design italiano.

Questa filosofia ha portato alla creazione di quattro nuove finiture speciali ispirate all'eccellenza della manifatturiera italiana. Poiché gli elettrodomestici Bertazzoni sono un'elegante sintesi tra forma e funzionalità, tecnologia e stile inimitabile, queste finiture speciali hanno portato questa filosofia a nuovi livelli.

Designer e progettisti si sono ispirati alle impeccabili verniciature delle auto supersportive di lusso italiane, alla lavorazione artigiana dei metalli, alle robuste finiture a polvere, oltre che ai tradizionali smalti originali delle cucine Bertazzoni. Ogni finitura si abbina a serie diverse e completa un'estetica raffinata e immediatamente riconoscibile. Qualunque sia la serie o la finitura scelte, i prodotti Bertazzoni regalano un tocco unico al design e allo stile della tua cucina.

Vernici automotive

La Serie Professional è conosciuta in tutto il mondo per i colori vivaci delle sue cucine. Quando i designer Bertazzoni hanno deciso di aggiungere colore a questi elettrodomestici, si sono concentrati su una palette di tonalità naturali legate all'Emilia-Romagna. L'ispirazione era a portata di mano: nel paesaggio, negli edifici, nelle piante, nella sua palpitante vitalità, nei colori cangianti sotto la luce del sole, della luna o di una semplice lampada.

Ma cogliere la naturale bellezza di questi colori e riprodurli a pieno nel contesto domestico di una cucina ha richiesto un ulteriore livello di conoscenze.

Altre ispirazioni, anche in termini di applicazioni pratiche, provengono dalla tradizione manifatturiera dell' Italia del Nord, in particolare quella dell'industria automobilistica. Nel corso degli anni, infatti, i produttori di auto sportive hanno messo a punto tecniche straordinarie e molto versatili per applicare le vernici sui metalli. Bertazzoni ha collaborato con esperti dell'industria automobilistica di lusso, per applicare alla Serie Professional le stesse tecnologie, nell'ottica di garantire un rivestimento cromatico omogeneo e di altissima qualità.

Artigiani altamente qualificati, infatti, applicano manualmente svariati strati di colore. Il risultato finale è una verniciatura resistente all'usura, agli acidi e alla corrosione termica, che conferisce una lucentezza duratura e aggiunge una nuova dimensione all'eleganza della cucina. Per le cucine della Serie Professional è possibile scegliere tra sei colori lucidi: nero, bianco, giallo, arancio, rosso e vino.

Per i nuovi forni da incasso della Serie Professional è stata introdotta una nuova speciale tonalità, ispirata alle più famose auto sportive italiane: carbonio, un nero opaco e profondo, che evoca immediatamente un mondo fatto di elevate prestazioni e tecnologia automobilistica all'avanguardia. Il colore, perfettamente opacizzato, viene applicato a mano, sovrapponendo più strati, per creare una finitura di grande impatto e fascino. Il tocco finale è dato dalle manopole nella variante titanio.

Questa elegante e raffinata combinazione di colori offre prestazioni professionali e eleganza alla tua cucina. Per completare un design straordinario, i piani cottura della Serie Professional sono disponibili anche in vetro con manopole e maniglie color titanio.



Metalli

L'Italia è famosa per i suoi fabbri, noti per la cura e la perfezione dei dettagli. Proprio a questi artigiani si ispirano le speciali finiture metalliche Bertazzoni, che applicano le loro tecniche e la loro qualità, perfezionate nel corso degli anni, ai forni da incasso della Serie Modern.

Queste finiture sono impiegate per rivestire gli elementi decorativi dei forni, utilizzando vero metallo per creare superfici resistenti e durature. Disponibili nelle versioni acciaio inossidabile, rame e zinco, i colori sono applicati da mani esperte sugli elementi decorativi dei forni, dando vita a una finitura ricca e preziosa, che conferisce un tocco di sofisticata raffinatezza alle cucine.

Questo procedimento richiede estrema cura, molto tempo, una profonda esperienza e grande attenzione ai dettagli. Il telaio del forno viene prima di tutto trattato con un primer, per poi essere verniciato con una polvere di autentico rame o zinco. Viene quindi lasciato riposare per due giorni, così da permettere l'ossidazione della finitura.

Una volta terminata questa fase, il telaio viene spugnato secondo il tradizionale metodo, levigato, lucidato, per rimuovere l'ossido in eccesso e infine rifinito con una perfetta finitura opaca.

Quando i forni sono assemblati, i meravigliosi telai delle porte, in rame o zinco opaco, incorniciano l'ampio vetro panoramico di colore nero lucido. Si crea così uno straordinario contrasto, messo ulteriormente in risalto dal frontalino touch e dalla finitura in vetro della maniglia. Poiché ogni aspetto del processo è realizzato manualmente, seguendo metodi tradizionali, non esistono due forni esattamente uguali. Sono unici come opere d'arte che mostrino tutta l'abilità e la perizia di chi le ha create.



Rame



Zinco

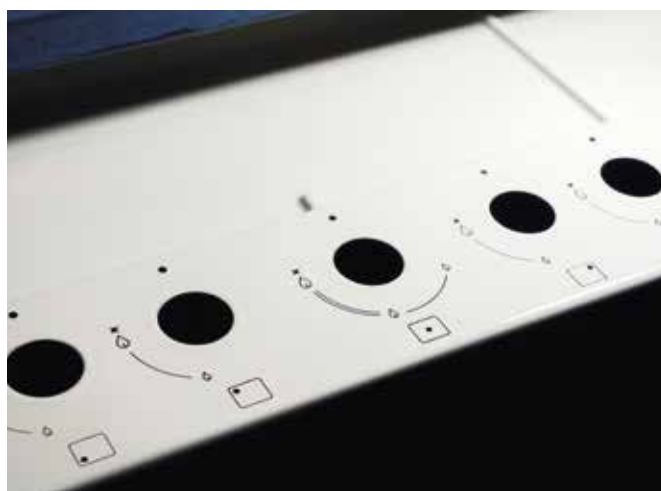
Acciaio
Inox

Smalti

Disponibile nella nuova Serie Heritage da incasso, questa finitura si ispira alle originali cucine economiche a legna che Antonio e Napoleone Bertazzoni costruivano negli anni Trenta. Il processo di smaltatura crea una finitura molto resistente che rende le superfici di cottura semplici da pulire.

Nero décor è il colore che contraddistingue i nuovi forni e i piani cottura della Serie Heritage. La finitura nero scuro è costellata da migliaia di minuscole particelle di alluminio, che splendono come stelle lontane quando sono colpite dalla luce. L'inconfondibile aspetto anni Trenta è completato da dettagli in acciaio inossidabile e cromati.

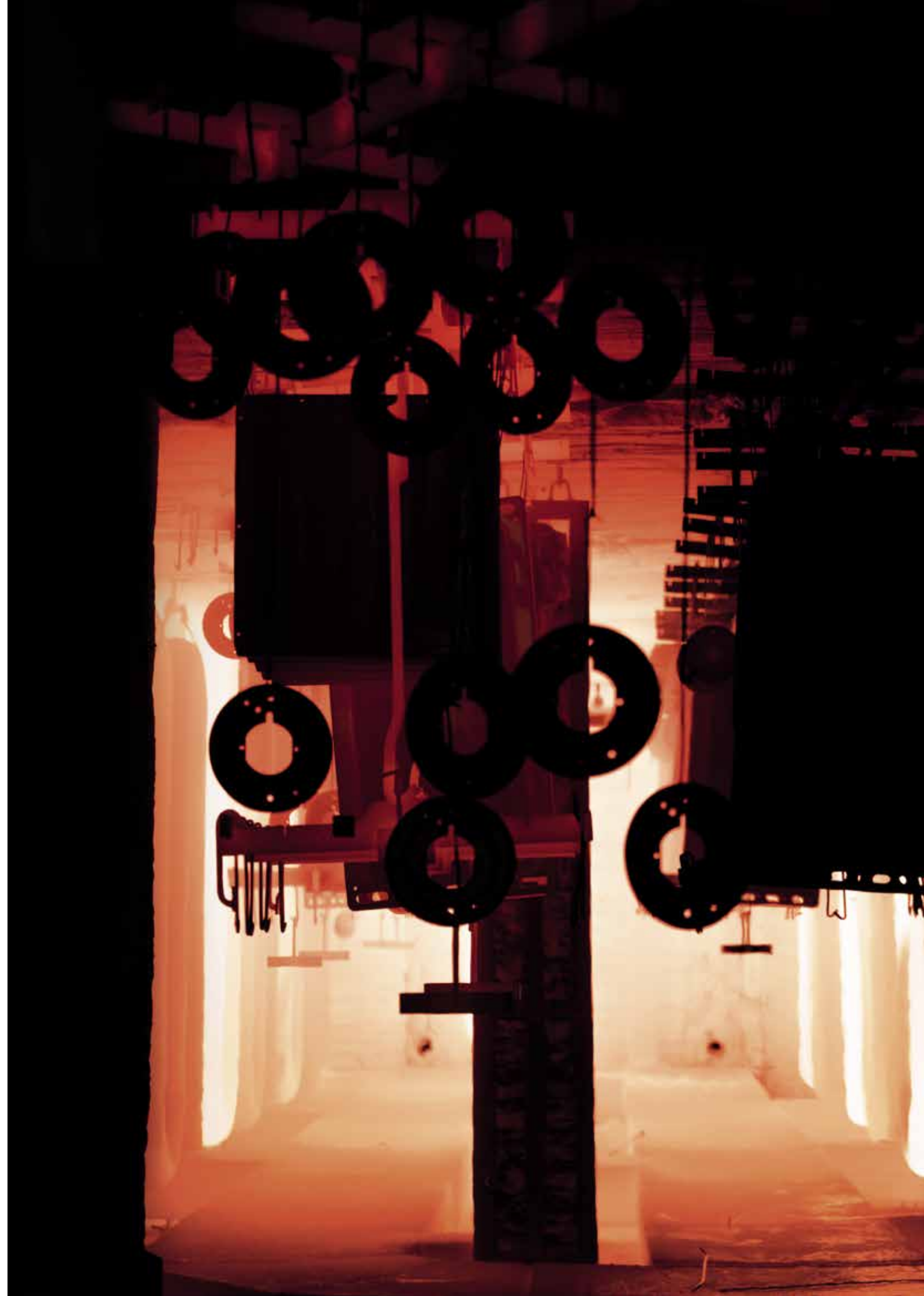
Per i forni Heritage, si può optare anche per l'avorio o il nero opaco, scegliendo tra acciaio inossidabile, cromo brillante o caldo rame per la sfumatura dei riflessi metallici. Come per le Serie Professional e Modern, i piani cottura e le cappe aspiranti coordinate sono disponibili in avorio o nero opaco, con riflessi cromati, o in rame, per conferire alla cucina un aspetto tradizionale e allo stesso tempo moderno e accogliente.



Nero
Décor



Avorio



Vernici goffrate

L'elegante finitura con vernice goffrata dal sapore classico crea un aspetto gradevole e sofisticato. La verniciatura a polvere è uno dei procedimenti più utilizzati per proteggere i metalli, soprattutto negli elettrodomestici da cucina e si presta in modo particolare alla creazione di finiture opache davvero magnifiche.

Bertazzoni sfrutta questo procedimento per la ricca e intensa finitura in vernice goffrata delle cucine delle Serie Master e Heritage. Disponibile in tre bellissimi colori opachi – nero, crema e vino – è anche molto pratica, duratura e resistente a graffi e macchie.

Per questo processo vengono impiegate polveri pigmentate, ottenute da resine e altri materiali, applicate elettrostaticamente e polimerizzate a temperature molto elevate. Una volta riscaldate, si distribuiscono formando una sorta di pellicola, per una finitura materica eccezionalmente resistente, molto più della vernice tradizionale.



Crema



Vino



Nero

La tecnologia

4



Prodotti di nuova generazione

L'innovazione è da sempre al centro della storia della Bertazzoni. Ma l'azienda non ha mai creduto nella tecnologia fine a se stessa. L'obiettivo è sempre stato quello di soddisfare i bisogni delle persone. Di pari passo con le trasformazioni nel corso degli anni, la Bertazzoni ha risposto con nuove tecnologie, accomunate da un unico obiettivo: migliorare la qualità della vita di ogni giorno.

I forni da incasso, i piani cottura e gli altri elettrodomestici di nuova generazione descritti in queste pagine sono stati tutti concepiti per rendere più semplice assaporare cibi sani e ben cucinati. Allo stesso tempo, ogni aspetto della forma e della funzionalità dei prodotti è stato perfezionato, per poter perdere meno tempo in operazioni monotone o ripetitive.

Forni da incasso

I nuovi forni da incasso Bertazzoni sono stati progettati per aiutarti a creare il design perfetto per la tua cucina. Ogni elemento, come il cassetto scaldavivande, si adatta e si uniforma perfettamente ai mobili della cucina, per un aspetto lineare e coerente. La gamma comprende forni elettrici e a gas, forni a vapore e a vapore combinati, microonde combinati e cassette scaldavivande. In questo modo è possibile scegliere tra diverse combinazioni di tecnologia, per ottenere la massima flessibilità e il massimo controllo in cucina.

Tra le caratteristiche principali:

- La cavità forno più capiente della sua categoria: fino a 76 litri
- La tecnologia a convezione Bertazzoni, per una distribuzione ottimale del calore e tempi di riscaldamento più rapidi
- Nessun punto troppo caldo o scarsamente raggiunto dal calore
- Sonda e termostato digitale per un controllo preciso della temperatura e dell'uniformità della cottura
- Livelli di cottura multipli, con ripiani estraibili a scorrimento telescopico su tutti e i cinque livelli
- Nuovo vetro panoramico e doppia luce laterale con lampadine alogene per una visione ottimale di ogni ripiano
- Interfacce con display Full Touch TFT, LED, LCD e l'elegante, intramontabile termometro
- Tecnologie auto-pulente Hydro e mediante pirolisi, per un'igiene senza problemi
- Forno a vapore ventilato per cuocere alimenti ricchi di liquidi preservandone le proprietà nutritive e la consistenza, riducendo i tempi di preparazione
- Funzioni riscaldamento rapido, convezione e microonde – per ridurre i tempi di cottura fino al 50%
- Cassetto scaldavivande a estrazione totale e temperatura costante in tutto il vano
- Porta con sistema di apertura silenziosa, ergonomica, efficiente e semplice da usare
- Porta con chiusura ammortizzata – cerniera a chiusura ammortizzata automatica
- Installazione perfettamente a filo con i mobili della cucina grazie alla solida struttura di supporto del telaio
- Allineamento verticale e orizzontale senza compromessi per maniglie, comandi e vetri
- Acciaio inossidabile con trattamento anti-impronta
- Manopole e maniglie in acciaio inossidabile spazzolato
- Nuova finitura in nero opaco, realizzata con una tecnologia di verniciatura mutuata dal mondo automotive di lusso
- Classe energetica A+ per ridurre i consumi di tutti i modelli



Cavità



Dimensioni

Benefit

- La più grande cavità del forno nella sua categoria

Caratteristiche/tecnologia

Fino a 76 litri



5 ripiani del forno

Benefit

- Cottura simultanea su più livelli

Caratteristiche/tecnologia

- 5 ripiani del forno a scorrimento telescopico



Illuminazione laterale e abbinata

Benefit

- Illuminazione di tutti i ripiani

Caratteristiche/tecnologia

- Lampade alogene laterali

Porta forno



Porta interna

Benefit

- Facile da pulire
- Fresca al tatto

Caratteristiche/tecnologia

- Vetro largo quanto l'intera cavità con tecnologia d'installazione invisibile
- Vetro quadruplo
- Vetro rimovibile



Vetro panoramico

Benefit

- Eccellente visibilità nei cinque ripiani

Caratteristiche/tecnologia

- Nuovo e più ampio vetro del forno



Porta forno a chiusura ammortizzata

Benefit

- Sostegno ergonomico per l'apertura/chiusura della porta forno

Caratteristiche/tecnologia

- Cerniera della porta ad apertura bilanciata

Chiusura ammortizzata

Benefit

- Elegante, comoda, molto piacevole al tatto

Caratteristiche/tecnologia

- Automatica, con cerniera della porta ad apertura scorrevole e silenziosa

Acciaio inossidabile anti-impronta sul frontalino e sulla porta forno

Benefit

- Un aspetto più pulito nelle zone che più vengono toccate

Caratteristiche/tecnologia

- Rivestimento in uno speciale acciaio inossidabile

Forno elettrico



Electric oven

Benefit

- Controllo esatto della temperatura
- Miglior scelta della modalità di cottura per ricette personalizzate

Caratteristiche/tecnologia

- Pulizia ad acqua o pirolitica

Classe energetica

Benefit

- Macchine a risparmio energetico

Caratteristiche/tecnologia

- Classe A+ per tutti i modelli

Cucina con sonda digitale

Benefit

- Cucina di precisione con risultati programmati

Caratteristiche/tecnologia

- Termostato digitale con/e interfaccia utente



Assistente Bertazzoni

Benefit

- Cucina con risultati programmati
- L'Assistente gestisce una precisa sequenza di funzioni di cottura, temperatura e tempi

Caratteristiche/tecnologia

- Processo di cottura controllata con sensori digitali, collocati in tutta la cavità
- Sonda per cucinare con accuratezza

Forno a vapore



Total steam

Benefit

- Permette la cottura senza grassi per un'alimentazione più sana
- Mantiene i liquidi e le sostanze nutritive
- Un sapore più intenso

Caratteristiche/tecnologia

- Selezione della funzione vapore assoluto (Total Steam), impostazione del tempo, inizio della cottura.
- 11 modalità di cottura

Steam assist

Benefit

- Mantiene i liquidi e le sostanze nutritive
- Un sapore più intenso

Caratteristiche/tecnologia

- 3 diversi livelli di intensità di vapore, combinati con le funzioni di cottura tradizionali

Sistema di ricarica

Benefit

- Design elegante e pulito
- Semplicità di riempimento del serbatoio dell'acqua senza interrompere la cottura

Caratteristiche/tecnologia

- Serbatoio dell'acqua rimovibile, collocato dietro il frontalino.
- Sistema a pressione ed estrazione (Push & Pull), con il frontalino che si apre verso l'alto per facilitare l'accesso

Forno a gas



Forno a gas ventilato

Benefit

- Termostato di precisione, temperatura costante, con distribuzione uniforme del calore

Caratteristiche/tecnologia

- Controllo di precisione della temperatura attraverso fuochi a gas e fiamma regolabili



Interfacce



Interfaccia TFT

- Benefit**
- Grande flessibilità nella scelta della migliore modalità di cottura

Interfaccia intelligente

- Caratteristiche/Tecnologia**
- display touch da 4.3 cm, ad alta risoluzione (comandi touch sotto vetro o manopole)
 - Funzioni del display: gestione della sonda, delle ricette (funzionamento, memorizzazione, recupero delle modalità di cottura dell'Assistente Bertazzoni), erogazione vapore



Display LCD

- Benefit**
- Eleganza senza tempo per una migliore lettura

- Caratteristiche/Tecnologia**
- Manopole e display touch LCD (disponibile la versione touch sotto vetro)
 - Funzioni del display : regolazioni, controllo del timer e della temperatura, mostrare le funzioni del forno, gestione della sonda



Display LED

- Benefit**
- Impostazione veloce dei programmi di cottura

- Caratteristiche/Tecnologia**
- manopole e display touch a LED (7 segments)
 - funzioni del display: timer, orologio



Termometro

- Benefit**
- Strumento di precisione analogico
 - Indica lo stato della temperatura
 - Monitoraggio della variazione della temperatura
 - Eleganza senza tempo

- Caratteristiche/Tecnologia**
- Termometro dal quadrante bianco

Forni compatti



Forno combinato a microonde

- Benefit**
- Due volte più veloce dei forni tradizionali
 - Versatile e facile da utilizzare

- Caratteristiche/Tecnologia**
- Combinazione di convezione e microonde fino a 1000W
 - 5 livelli di potenza per una cottura su più livelli
 - 38 litri per una grande capienza
 - Grill ampio quanto l'intera cavità e con funzione grigliatura



Forno combinato a vapore

- Benefit**
- Mantiene più alti i livelli delle proprietà nutritive e conserva al meglio le fibre dei vegetali

- Caratteristiche/Tecnologia**
- Combinazione di modalità europea a convezione o grill con la funzione vapore
 - Modalità di cottura solo a vapore
 - Grill ampio quanto la cavità del forno e funzione tostatura
 - 31 litri di capienza

Piani cottura

I piani cottura a gas Bertazzoni offrono un'eleganza senza tempo e optional versatili che si adattano perfettamente a qualsiasi tipo di cucina. Le opzioni sono moltissime, dalle basi in metallo o in vetro, ai modelli a gas, a induzione e a induzione speciale, per potersi adattare al design di qualunque cucina. I piani a gas sono dotati di bruciatori ad alta efficienza, potenti e precisi, che offrono i migliori tempi di riscaldamento della categoria. Il design delle griglie di appoggio in ghisa consente di sistemare le pentole più vicine alla fiamma, rendendo la cottura più efficiente, oltre a risparmiare tempo e gas. La sicurezza è garantita da un sistema di accensione sotto manopola e da un sistema che interrompe automaticamente l'afflusso del gas in caso di spegnimento della fiamma. I piani cottura Bertazzoni sono stampati in un pezzo unico, con bruciatori sigillati e senza spigoli vivi o fughe in cui si possa accumulare lo sporco, in modo da semplificare le operazioni di pulizia – stessa caratteristica offerta dagli efficienti bruciatori monoblocco, facilmente rimovibili.

- Design elegante e senza tempo – per una cucina dall'aspetto uniforme, senza soluzione di continuità
- Disponibili in quattro misure: 60 cm, 75 cm, 90 cm e 120 cm
- Facili da installare con montaggio a filo (6 mm) su modelli specifici
- Disponibili con finiture in acciaio inossidabile, vetro nero o nel moderno smalto nero opaco*
- Manopole in acciaio inossidabile, con finitura soft touch*
- Nuovo design delle griglie in ghisa, per un'ampia superficie di cottura e una maggiore stabilità
- Leggere griglie in ghisa, più semplici da sollevare per semplificare la pulizia
- Controllo perfetto – doppio bruciatore da 5 kW (due bruciatori in uno)
- Bruciatore da 1000 W con corona per la cottura a fuoco lento, per regolare la fiamma fino a 400 W per salse delicate e cioccolato
- I piani a induzione offrono possibilità di cottura versatili, efficienti e rapide
- Comandi touch per un uso intuitivo
- Le funzionalità Flex e FlexPlus consentono di utilizzare due aree cottura contemporaneamente per ospitare le pentole più grandi
- I piani a induzione speciali appartengono alle migliori classi energetiche A++ e A+++
- Aspirazione integrata nei piani cottura a induzione speciali
- Configurazione con corona wok laterale o centrale per adattare il piano al proprio stile di cucina
- Piani cottura a gas in vetro con supporti singoli e bruciatori monoblocco per una cottura efficiente e una pulizia semplice
- Sistema di accensione sotto manopola
- Dotazioni di sicurezza che includono accensione con sistema di sicurezza e interruzione automatica dell'afflusso di gas





Bruciatore da 5kw

Benefit

- Maggiore flessibilità di cottura, due bruciatori in uno

Caratteristiche/Tecnologia

- Doppio bruciatore da 5 kW

Simmer ring

Benefit

- Regolazione ad una cottura delicata per salse e cioccolata

Caratteristiche/Tecnologia

- Bruciatore a 1000W regolabile ad un minimo di 400W con corona per cottura simmer in dotazione



Manopole

Benefit

- Finitura artigianale

Caratteristiche/Tecnologia

- Metallo ergonomico e finitura soft touch



Griglie d'appoggio continue

Benefit

- Ampia superficie per cucinare
- Una migliore collocazione delle pentole
- Una maggiore stabilità per i recipienti

Caratteristiche/Tecnologia

- Griglie in ghisa dal nuovo design
- Ampi cuscinetti in silicone



Layout

Benefit

- I fori praticati sul piano di lavoro sono gli stessi per i modelli da 75 e 60 cm.
- La disposizione del piano di lavoro si adatta ai diversi stili di cucina

Caratteristiche/Tecnologia

- Disponibile nella dimensione da 90cm/75cm/60cm
- Posizionamento del wok nell'area centrale o laterale



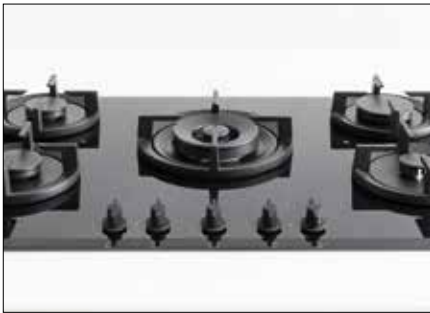
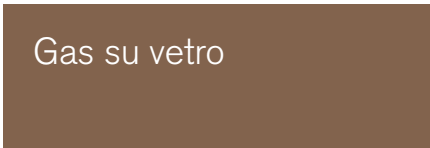
Bordo sottile

Benefit

- Si integra facilmente con la superficie del piano di lavoro
- Semplice da installare
- Aggiunge un tocco di eleganza senza tempo

Caratteristiche/Tecnologia

- Installazione a filo (6mm)
- Può essere installato sopra i forni da incasso



Superficie in vetro nero

Benefit

- Resistente al calore
- Piano cottura stampato in un pezzo unico che si integra perfettamente con la superficie del piano di lavoro

Caratteristiche/Tecnologia

- Realizzazione in vetro temperato
- Installazione a filo (6mm)

Griglie singole d'appoggio per le pentole

Benefit

- Leggere, per una più facile pulizia

Caratteristiche/Tecnologia

- Realizzazione in ghisa



Bruciatori monoblocco

Benefit

- Più facili da rimuovere e pulire

Caratteristiche/Tecnologia

- Bruciatori monoblocco



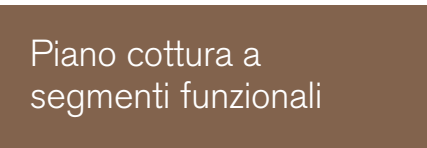
Manopole con finitura soft touch

Benefit

- Piacevoli e facili da usare

Caratteristiche/Tecnologia

- Manopole ergonomiche nere con finitura soft touch



Potenza del bruciatore da 5kw

Benefit

- Maggiore flessibilità di cottura, due bruciatori in uno

Caratteristiche/Tecnologia

- Doppio bruciatore da 5 kW

Corona per cottura a fuoco minimo

Benefit

- Regolazione ad una cottura delicata per salse e cioccolata

Caratteristiche/Tecnologia

- Corona per cottura simmer
- Bruciatore a 1000W che si abbassa sino a 400W con corona per cottura simmer incorporata

Induzione rapida e cottura alla piastra Teppan-Yaki in acciaio inossidabile

Benefit

- Tutti i tipi di alimentazione e di riscaldamento disponibili
- Possibilità di scelta a seconda delle proprie preferenze

Caratteristiche/Tecnologia

- Possibilità di scelta tra alimentazione singola o ibrida

Una stessa disposizione dei fori praticati sul piano di lavoro

Benefit

- Lo stesso chassis per tutte le tecnologie di cottura

Caratteristiche/Tecnologia

- Soluzione di design unica per qualunque modalità di cottura

Disponibile nelle versioni da 90cm e 60cm

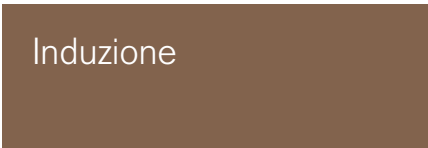
Benefit

- Grande versatilità
- Un piano cottura da 60cm rappresenta un'elegante soluzione per cucine più piccole
- Funziona anche come estensione del piano cottura,

- combinato con il modello da 90 cm

Caratteristiche/Tecnologia

- Piano cottura da 60cm disponibile nella configurazione da 3 o 4 fuochi e bruciatore con corona per wok di tipo compatto
- Modelli da 90cm con diverse combinazioni di tipo di alimentazione e con segmenti uniti 3 x 30



Superficie per la cottura a induzione

Benefit

- Cottura veloce, precisa ed efficiente
- Vetro semplice da pulire
- Cottura più uniforme, grazie ad una maggiore distribuzione del calore
- Resistente al calore, per una maggiore sicurezza
- Il colore nero si abbina con il design della cucina

Caratteristiche/Tecnologia

- Superficie in vetro temperato con sistema di cottura a induzione
- Nessun utilizzo del gas e nessuna dispersione di calore

3 dimensioni

Benefit

- Ampie dimensioni e più aree di cottura
- Viene incontro al meglio alle tue necessità

Caratteristiche/Tecnologia

- Larghezza da 90cm/78cm/60cm
- 4, 5 o 6 aree di cottura

Interfaccia utente

Benefit

- Innovativo e molto intuitivo
- Scorrete semplicemente le dita sul display e selezionate le impostazioni

Caratteristiche/Tecnologia

- Accendete il piano cottura con i comandi touch ON/OFF
- Cursore sottile e interfaccia utente Tocca e Scorri senza grafica

Gestione dei tempi

Benefit

- Alta efficienza – il booster velocizza il processo di cottura
- Timer – le aree si spengono automaticamente quando i singoli timer indicano il termine della cottura
- Pausa – le aree si spengono automaticamente quando richiesto

Caratteristiche/Tecnologia

- Potenza booster per tutte le aree di cottura: 3kw (booster) o 3.7kw (doppio booster)
- Un timer per ogni area, più un timer indipendente centralizzato
- Funzione pausa

Assistente

Benefit

- Aiuto al potenziamento della cottura per specifiche modalità di cottura

Caratteristiche/Tecnologia

- Funzioni automatizzate
- Bassa temperature 42°C
- Mantenimento del calore 70°C
- Funzioni chef, luminosità, rumorosità e grill

Funzione pulizia

Benefit

- Interrompe il processo di cottura, permettendoti di pulire il vetro
- Richiama automaticamente l'ultima impostazione

Caratteristiche/Tecnologia

- Pausa di 20 secondi, poi tutte le impostazioni riprendono a funzionare automaticamente

Flexi Moving*

Benefit

- Permette di spostare le pentole da un'area all'altra
- Trasferisce la tua programmazione preferita a qualunque area disponibile

Caratteristiche/Tecnologia

- Funzione movimentazione pentole

Flex Cooking Area*

Benefit

- Flessibilità nell'utilizzo di più aree di cottura contemporaneamente per pentole più grandi

Caratteristiche/Tecnologia

- Regolazione costante della potenza
- Mantiene la comunicazione tra tutte le aree di cottura
- Gestisce il livello di potenza della cottura e la programmazione del timer
- * Disponibile in alcuni modelli

Sicurezza

Benefit

- Nessun rischio di fughe di gas
- Nessun rischio di bruciature accidentali
- Migliore sistema di sicurezza per la cottura nella categoria, ad uso domestico

Caratteristiche/Tecnologia

- Nessun uso del gas: l'area di cottura si accende quando una pentola viene collocata sull'area
- La zona esterna dell'area di cottura è sempre fresca
- Le funzioni di sicurezza automatica comprendono la chiusura di sicurezza, la protezione contro il surriscaldamento e il traboccamento

Installazione

Benefit

- Bordo piatto in vetro che si inserisce perfettamente nel piano di lavoro Flat glass profile fits flush in the top
- Scelta di un bordo anteriore bisellato da installare sul piano
- Entrambe le soluzioni offrono un risultato estetico elegante

Caratteristiche/Tecnologia

- Bordo basso in vetro o bordo anteriore bisellato

Grafica dei comandi

Benefit

- Minori elementi grafici e maggiore tecnologia
- Design elegante e pulito
- Evita l'accumularsi della sporcizia, facile da pulire

Caratteristiche/Tecnologia

- Design minimalista e intuitivo per le aree di cottura

Induzione speciale con aspirazione integrata

Ventilazione integrata – Posizionamento posteriore

Benefit

- Design in vetro – superficie totalmente piatta quando la cappa è spenta
- Facile da gestire. È semplice ricollocare le pentole situate in diverse aree di cottura
- Migliore della categoria per risparmio di spazio – il vano sottostante può ospitare 3 ripiani

Caratteristiche/Tecnologia

- Disponibile nella versione da 90 cm di larghezza
- Una sottile ventola posteriore in alto



Ventilazione integrata – Posizionamento centrale

Benefit

- Design in vetro
- La grata nera si fonde con il piano cottura nero

Caratteristiche/Tecnologia

- Disponibile nelle versioni da 78cm e da 90cm di lunghezza (L)
- Una sottile ventola posteriore in alto

3 dimensioni

Benefit

- Più dimensioni per venire incontro ad ogni esigenza
- Più aree di cottura a seconda delle esigenze

Caratteristiche/ Tecnologia

- Ampiezza da 90cm/86cm/78cm
- Più di 4 aree cottura flessibili

*Disponibile in alcuni modelli





Comandi

Benefit

- Facili da usare per qualunque esigenza
- Funzione intensiva, quando necessaria
- Spia di cambio del filtro
- Le programmazioni ti seguono e ti assistono quando sposti una pentola da un'area all'altra

Caratteristiche/ Tecnologia

- Comando touch sul piano cottura a induzione
- 6 velocità (4+2 intensive)
- Comando timer, filtro grassi e filtro carbone

Gestione dei tempi

Benefit

- Alta efficienza – il booster accelera il processo di cottura
- L'area si spegne automaticamente quando il tempo impostato è scaduto
- Timer – le aree si spengono automaticamente quando i singoli timer terminano la loro programmazione

Caratteristiche/ Tecnologia

- Potenza booster per tutte e 4 le aree di cottura: fino a 3.7kw
- Un timer per ciascuna area più un timer generale indipendente

Cooking Assist

Benefit

- Aiuto al potenziamento della cottura per specifiche modalità di cottura

Caratteristiche/ Tecnologia

- Funzioni automatizzate – scongelamento, bassa temperatura, bollitura e funzione Chef automatico

Flex Cooking Area*

Benefit

- Flessibilità nell'utilizzo di più aree di cottura contemporaneamente per pentole più grandi

Caratteristiche/ Tecnologia

- Regolazione costante della potenza
- Mantiene la comunicazione tra tutte le aree di cottura
- Gestisce il livello di potenza della cottura e la programmazione del time

*Disponibile in alcuni modelli

Sicurezza

Benefit

- Nessun rischio di fughe di gas
- Nessun rischio di bruciature accidentali
- Migliore sistema di sicurezza per la cottura nella categoria, ad uso domestico

Caratteristiche/ Tecnologia

- Nessun uso del gas: l'area di cottura si accende quando una pentola viene collocata sull'area
- La zona esterna dell'area di cottura è sempre fresca
- Le funzioni di sicurezza automatica comprendono la chiusura di sicurezza, la protezione contro il surriscaldamento e il traboccamento

Doppia installazione

Benefit

- La migliore ventilazione integrata sul piano cottura della categoria
- Nessuna limitazione nell'installazione di mobiletti, cassetti o credenze
- La griglia nera si fonde con il piano cottura nero

Caratteristiche/ Tecnologia

- Le cappe aspiranti possono essere installate con sistemi di aspirazione o di filtraggio

Massimo flusso d'aria

Benefit

- Migliore della categoria per livelli di rumorosità e potenza di aspirazione

Caratteristiche/ Tecnologia

- Motore EBM 720-750 e 850 m3/h

Classe energetica

Benefit

- Migliore della categoria per risparmio energetico

Caratteristiche/ Tecnologia

- Energia class A+

Cucine

Le cucine Bertazzoni sono state create per offrire la migliore versatilità, la maggiore capienza e le migliori prestazioni della categoria. Costruite con i più alti standard di qualità, rappresentano il perfetto complemento per qualunque stile di cucina. Disponibili nelle serie Professional, Master, Heritage, è possibile scegliere tra un'ampia gamma di colori e finiture sorprendenti e raffinati.

Con dimensioni che variano tra i 60 cm e i 120 cm, sono state appositamente realizzate tenendo conto delle esigenze di chi cucina, sia che si tratti di persone esperte nell'arte di cucinare, sia che abbiano appena iniziato il loro viaggio nel mondo della cucina.

Caratteristiche principali:

- Cucine disponibili in versioni da 60cm, 90cm, 100cm e 120cm di larghezza
- Design del forno extra-large, con sistema a convezione con due ventole, fornisce un'ottima distribuzione del calore e tempi di riscaldamento più veloci
- Il versatile e flessibile forno elettrico multi-funzione dispone di 11 programmi, per eccellenti risultati di cottura
- Funzioni forno elettroniche per un preciso controllo delle temperature tra 40°C e 250°C
- Il termostato di precisione regola la potenza dei bruciatori a gas del forno in continuazione nelle minime fluttuazioni di temperatura
- Il forno ibrido elettrico e a gas offre il meglio dei due sistemi – flessibile e adattabile alla preparazione qualunque piatto e a qualunque stile di cucina
- Piani cottura con bruciatori in ottone di alta qualità per una maggiore precisione e un miglior controllo
- Bruciatore con corona per wok versatile e con doppi comandi
- I piani cottura a induzione scaldano rapidamente e sono molto efficienti, con una dispersione energetica solo del 10%.
- Design del piano cottura in un pezzo unico, in acciaio inossidabile, privo di fori o viti per una pulizia più semplice
- Sicurezza e comfort assicurati grazie ai robusti ripiani a scorrimento telescopico
- Il potente grill elettrico, ampio quanto la cavità del forno, fornisce una perfetta doratura su una superficie molto estesa
- Maggiore efficienza energetica e sicurezza grazie alla porta forno isolata, in triplo vetro e fresca al tatto
- Speciale funzione pizza per una pizza perfetta



Cucine a gas



Design del piano cottura in un pezzo unico

Benefit

- Design splendido, facile da pulire

Caratteristiche/ Tecnologia

- Piano cottura in un pezzo unico, senza viti o fori

Bruciatori in ottone

Benefit

- Prestazioni di cottura superiori
- Controllo preciso della fiamma

Caratteristiche/ Tecnologia

- Bruciatori in ottone massiccio di alta qualità e precisione

Ripiani del forno robusti

Benefit

- Solidi, sicuri e facili da usare

Caratteristiche/ Tecnologia

- Robusti ripiani, sicuri e comodi



Bruciatore per wok a doppia corona e comandi separati

Benefit

- Estremamente versatile, dalla cottura simmer, a fuoco minimo, all'ebollizione

Caratteristiche/ Tecnologia

- Corona interna e corona esterna indipendenti e con comandi separati

Piano di lavoro spazioso

Benefit

- Spazio pe pentole di tutte le dimensioni

Caratteristiche/ Tecnologia

- Ampia superficie di cottura

Forno extra large

Benefit

- Maggior spazio per molte pietanze

Caratteristiche/ Tecnologia

- Cavità da 124 litri
- Il più grande nella categoria

Grill

Benefit

- Abbrustolisce velocemente la superficie delle pietanze per dare un tocco finale

Caratteristiche/ Tecnologia

- Rapido grill elettrico per abbrustolire e rosolare

Termostato dei bruciatori

Benefit

- Maggiore controllo, fornisce migliori risultati di cottura

Caratteristiche/ Tecnologia

- Il termostato regola in continuazione la potenza dei bruciatori per controllare le fluttuazioni minime della temperatura

Porta forno fresca al tatto

Benefit

- Isolata per ragioni di sicurezza e di risparmio energetico

Caratteristiche/ Tecnologia

- Porta forno in triplo vetro

Cucine elettriche con piano cottura a gas

Design del piano cottura in un pezzo unico

Benefit

- Facile da pulire, bello da vedere

Caratteristiche/ Tecnologia

- Piano cottura in un pezzo unico, senza viti o fori

Brucitori in ottone

Benefit

- Prestazioni di cottura superiori
- Controllo preciso della fiamma

Caratteristiche/ Tecnologia

- Bruciatori in ottone massiccio di alta qualità e precisione



Sonda

Benefit

- Risultati di cottura migliori e maggiormente prevedibili

Caratteristiche/ Tecnologia

- La sonda misura la temperatura al cuore dei cibi

Colori

Benefit

- Splendido design che si abbina alla scelta dell'arredamento della cucina

Caratteristiche/ Tecnologia

- Ampia scelta tra 6 colori lucidi e 3 opachi



Ripiani del forno robusti a scorrimento telescopico

Benefit

- Solidi, sicuri e facili da usare quando si estraggono recipienti pesanti e bollenti dal forno

Caratteristiche/ Tecnologia

- Sicurezza e comfort



Bruciatore per wok a doppia corona e comandi separati

Benefit

- Estremamente versatile, dalla cottura simmer, a fuoco minimo, all'ebollizione

Caratteristiche/ Tecnologia

- Corona interna e corona esterna indipendenti e con comandi separati

Programmatore digitale professionale

Benefit

- Controlla la temperatura al cuore delle pietanze per i migliori risultati
- I programmi offrono la scelta migliore per ciascuna pietanza

Caratteristiche/ Tecnologia

- Timer programmabile e sonda per un costante monitoraggio della temperatura

Design del piano cottura in un pezzo unico

Benefit

- Design splendido, facile da pulire

Caratteristiche/ Tecnologia

- Piano cottura in vetro, in un pezzo unico, senza viti o fori

Sonda

Benefit

- Risultati di cottura migliori e maggiormente prevedibili

Caratteristiche/ Tecnologia

- La sonda misura la temperatura al cuore dei cibi

Colori

Benefit

- Splendido design che si abbina alla scelta dell'arredamento della cucina

Caratteristiche/ Tecnologia

- Ampia scelta tra 6 colori lucidi e 3 opachi

Ripiani del forno robusti a scorrimento telescopico

Benefit

- Solidi, sicuri e facili da usare

Caratteristiche/ Tecnologia

- Ripiani robusti per maggiori sicurezza e comfort



Piano di lavoro spazioso

Benefit

- Spazio per pentole di tutte le dimensioni

Caratteristiche/ Tecnologia

- Ampia superficie di cottura

Forno multi funzione

Benefit

- Scelta versatile e flessibile di programmi per piatti specifici

Caratteristiche/ Tecnologia

- 11 programmi del forno

Porta forno fresca al tatto

Benefit

- Isolata per ragioni di sicurezza e di risparmio energetico

Caratteristiche/ Tecnologia

- Porta forno in triplo vetro

Cucine a induzione





Programmatore digitale professionale

Benefit

- Semplice da usare per grandi risultati

Caratteristiche/ Tecnologia

- Timer programmabile e sonda

Forno multi funzione

Benefit

- Scelta versatile e flessibile di programmi per piatti specifici

Caratteristiche/ Tecnologia

- 11 programmi del forno

Porta forno fresca al tatto

Benefit

- Isolata per ragioni di sicurezza e di risparmio energetico

Caratteristiche/ Tecnologia

- Porta forno in triplo vetro

Induzione regolata con manopole

Benefit

- Intuitiva, con comandi senza possibilità di errore

Caratteristiche/ Tecnologia

- Ampie e chiare manopole

Booster

Benefit

- Permette di raggiungere molto velocemente il punto di ebollizione per una cottura più efficiente

Caratteristiche/ Tecnologia

- Funzione booster

Piano di lavoro fresco al tatto

Benefit

- Si accendono solo le aree sotto le pentole
- Sicuro durante l'utilizzo e quando si è finito di cucinare

Caratteristiche/ Tecnologia

- La superficie di cottura si raffredda molto in fretta
- Area riscaldata limitata alla base della pentola

Pulizia facile

Benefit

- Il piano di lavoro, in vetro, è molto facile da pulire

Caratteristiche/ Tecnologia

- Superficie liscia in vetro

Ampia area di cottura

Benefit

- Design elegante
- Spazio per le pentole più grandi

Caratteristiche/ Tecnologia

- Ampia area di cottura
- Nessun comando sul piano di lavoro

Riscaldamento veloce

Benefit

- La cottura a induzione scalda molto velocemente

Caratteristiche/ Tecnologia

- La superficie riscalda solo la pentola

Risparmio energetico

Benefit

- Molto efficiente con solo il 10% di dispersione energetica

Caratteristiche/ Tecnologia

- La superficie scalda solo la pentola

Cappe aspiranti

Le cappe aspiranti Bertazzoni sono disponibili in un'ampia gamma di misure e versioni, per adattarsi all'estetica di qualsiasi cucina delle Serie Professional, Modern e Heritage. Si può scegliere tra cappe a parete, a isola e da incasso di varie dimensioni, a seconda dei piani cottura. La tecnologia all'avanguardia, tra cui l'aspirazione perimetrale, la scelta fra tre velocità di aspirazione con booster, per una maggiore potenza*, consentono a queste cappe di affrontare qualsiasi sfida in cucina.

- Disponibili versioni integrate, a T e da incasso
- Design elegante e funzionale
- Pannelli di controllo elettronici touch e telecomando*
- Opzione Up&Down, per impostare la distanza dal piano cottura
- Aspirazione perimetrale efficiente e silenziosa (riduzione del rumore percepito pari al 25%)
- Comandi touch per semplificare la scelta delle impostazioni
- Misure da 52 cm a 120 cm, per adattarsi a qualsiasi piano cottura
- Finitura in acciaio inossidabile e in vetro nero*
- Piani cottura a induzione speciali, dotati di tre opzioni di aspirazione integrata
- Più spazio per cassetti o pensili nei vani sottostanti
- Luci a LED per un'eccellente visibilità del piano cottura
- Filtri in alluminio e carbone con spia saturazione filtro*
- Apparecchi ad alta efficienza in classe energetica A+

* Disponibile su modelli selezionati



Cappe integrate



Da incasso

Benefit

- dimensioni di cappa da abbinare alle diverse dimensioni dei piani cottura a gas e a induzione
- Aspirazione perimetrale
- 3 velocità + booster

Caratteristiche/ Tecnologia

- 3 dimensioni differenti (L: 52/70/86cm) da installare nella parte superiore del mobiletto sopra il piano cottura
- Design elegante
- L'aspirazione perimetrale riduce la percezione del rumore del 25% assicurando la massima efficienza



A soffitto

Benefit

- La perfetta integrazione con il soffitto permette un elegante risultato estetico che garantisce spazio alla cucina
- Facile da azionare

Caratteristiche/ Tecnologia

- Installata a soffitto
- Telecomando in dotazione

A parete

Design a T

Benefit

- 3 dimensioni di cappa da abbinare alle diverse dimensioni dei piani cottura a gas e a induzione
- Le migliori prestazioni energetiche sul mercato
- Facile da far funzionare

Caratteristiche/ Tecnologia

- 3 dimensioni differenti per la cappa a parete(L: 60, 90, 120 cm) per adattarsi a tutti i piani cottura
- Classe energetica A +
- Comandi touch elettronici

Cappe in vetro



Verticali e Piatte

Benefit

- Design elegante e innovativo grazie alla scelta tra un design verticale e uno piatto
- Aspirazione perimetrale
- Le migliori prestazioni energetiche sul mercato

Caratteristiche/ Tecnologia

- Due diversi modelli a parete (L: 90cm) completamente in vetro nero, con una canna del camino opzionale

- L'aspirazione perimetrale riduce la percezione del rumore del 25% assicurando la massima efficienza
- Classe energetica A+ e A



Camino

Benefit

- Design molto particolare, che fonde linee tradizionali a linee attuali
- Adatto a qualunque tipo di stile in cucina
- Facile da controllare

Caratteristiche/ Tecnologia

- Due diverse dimensioni per il muro L: 70 110cm da installare con mensole/ ganci
- Disponibile in due diversi colori: bianco e nero
- Comandi elettronici

Installazione ad isola

Design a T

Benefit

- Due dimensioni di cappa per abbinarsi con piani cottura a gas e a induzione di dimensioni diverse
- Le migliori prestazioni energetiche sul mercato
- Facile da controllare

Caratteristiche/ Tecnologia

- Due dimensioni diverse (L: 90/120cm) da installare a isola
- Classe energetica A+
- Comandi touch elettrici

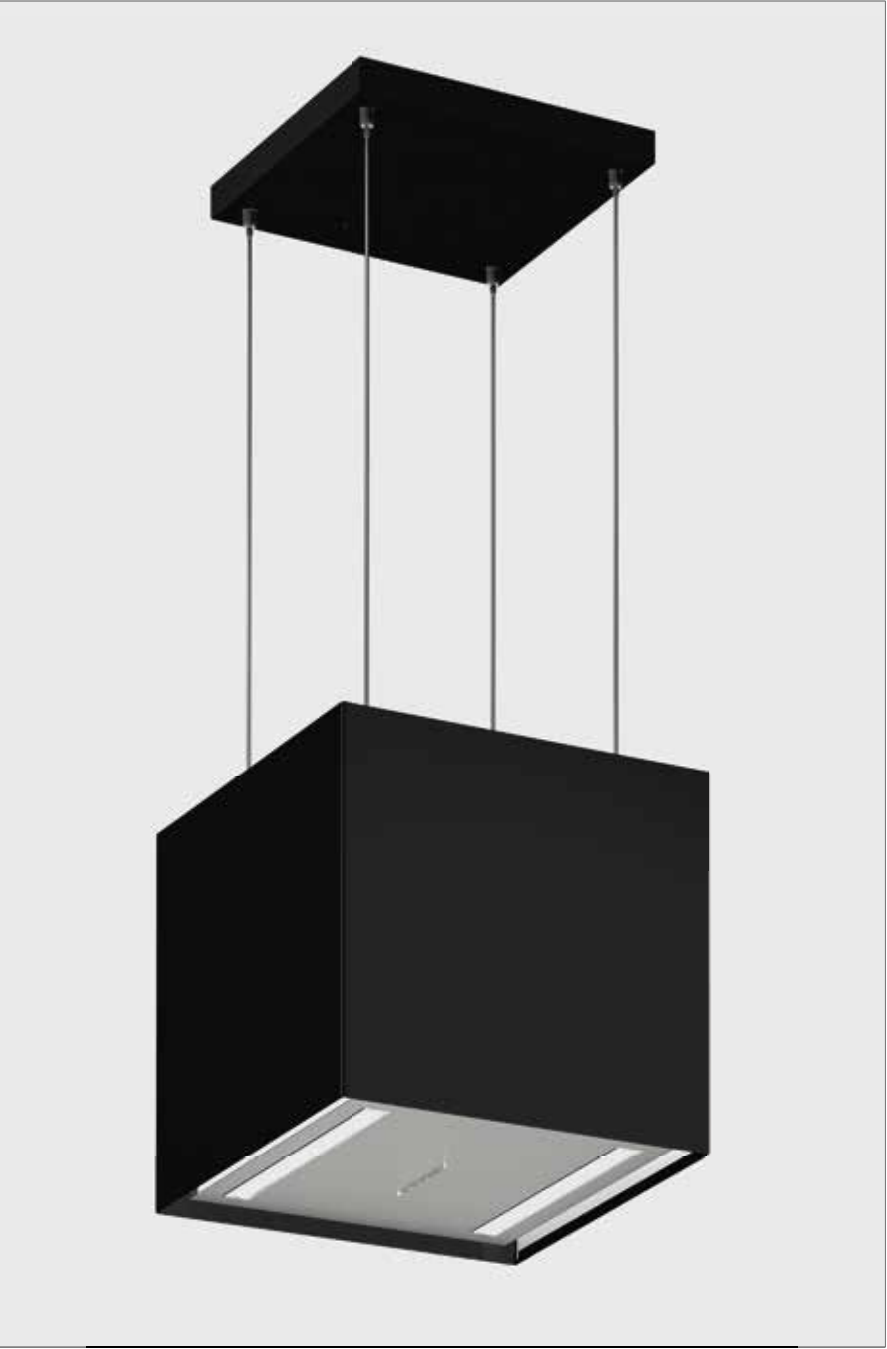
Up & Down

Benefit

- Design minimalista ed estremamente funzionale
- La forma squadrata permette alla cappa di inserirsi armoniosamente in qualunque stile di cucina
- Permette di alzarla e abbassarla, regolando la distanza giusta tra il piano cottura e la cappa
- Aspirazione perimetrale
- Facile da controllare

Caratteristiche/ Tecnologia

- Un cubo di inox color antracite (L: 40cm) da installare ad isola o accanto al muro
- Include sistemi che la alzano e la abbassano (Up & Down system) per stabilire la distanza giusta dal piano cottura
- L'aspirazione perimetrale riduce la percezione del rumore del 25% assicurando la massima efficienza
- Tasti elettrici con telecomando in dotazione



Frigoriferi

Oltre al forno e al piano cottura, il frigorifero è il terzo elemento che non può mancare in una cucina. I frigoriferi Bertazzoni offrono numerose caratteristiche high-tech, tra cui l'illuminazione a LED perimetrale, due compressori e flessibilità di configurazione per i comparti frigo e congelatore. Il doppio sistema di raffreddamento ad aria e i sistemi no-frost - uno per comparto - consentono di mantenere una perfetta temperatura, tenendo l'umidità sotto controllo. La modalità Super Freeze sfrutta un compressore a velocità variabile per un ciclo di raffreddamento degli alimenti freschi più rapido del 20%. Si può scegliere tra una versione sottobanco integrata, che si adatti perfettamente alle cucine componibili, o un modello French Door a libera installazione, con porte e maniglie in acciaio inossidabile perfettamente coordinate agli altri elettrodomestici delle Serie Professional e Heritage.

- Modello French Door: comparto frigo da 412 litri, congelatore da 120 litri
- Frigorifero combinato Total No-Frost: ripartizione 70/30 della capacità tra comparto frigo e congelatore
- Ripiani in vetro temperato con bordi a tenuta
- Cassetti a scorrimento totalmente estraibili
- Balconcini regolabili in altezza
- Doppio sistema no-frost indipendente
- Previene la formazione di brina ed elimina tutta la condensa prodotta dagli alimenti conservati
- Nessun accumulo di ghiaccio o formazione di cattivi odori
- Il congelatore non ha mai bisogno di essere sbrinato
- Modalità Super Freeze, per un ciclo di congelamento dei cibi freschi più rapido del 20%
- Controlli touch con sensori digitali e display a LED
- Controllo esatto della temperatura nel comparto frigo e nel congelatore: ogni comparto può essere regolato in base alle tue esigenze
- Progettati in modo che la temperatura interna non sia influenzata dalla temperatura esterna
- Silenziosi ed efficienti, grazie a una ridotta rumorosità, di appena 40 dBA



French door



Porte in acciaio indossidabile

- Benefit**
- Facilissimo da pulire

- Caratteristiche/ Tecnologia**
- Anti-impronta

Cassetto per conservare gli alimenti ampio quanto il frigorifero

- Benefit**
- Spazio per piatti, pasticci, torte

- Caratteristiche/ Tecnologia**
- Cassetti a scorrimento totalmente estraibili con copertura invisibile e a scomparsa

Cassetto da 4 litri

- Caratteristiche/ Tecnologia**
- 4 ripiani regolabili in altezza nella porta, due dei quali riservati alla conservazione fino ad una capienza di 4 litri

Super freeze

- Benefit**
- L'opzione Super Freeze congela più in fretta del 20% il cibo fresco

- Caratteristiche/ Tecnologia**
- Compressore a velocità variabile



Doppio cassetto con temperatura controllata

- Benefit**
- Conservazione perfetta per la carne, il pesce e la verdura

- Caratteristiche/ Tecnologia**
- Compartimento chiuso con comandi separati per la temperatura da 0°C a 5°C



Posizione dei ripiani variabile

- Benefit**
- Flessibilità d'uso

- Caratteristiche/ Tecnologia**
- 6 ripiani di vetro temperato con bordi anti-traboccamento
 - Uno speciale ripiano pieghevole permette la conservazione di tutti gli alimenti

Comandi touch digitali

- Benefit**
- Controllo preciso della temperatura
 - Opzioni di modifica per specifiche necessità dell'utente

- Caratteristiche/ Tecnologia**
- Display a LED e sensori digitali

Frigo Combinato da incasso

Comparti congelatore e frigo no frost

- Benefit**
- Il congelatore non necessita mai di scongelamento
 - Impedisce la formazione di muffe e cattivi odori
 - Garanzia Migliore della categoria anche per il comparto frigo
 - La più lunga e migliore conservazione degli alimenti se coperti da una pellicola

- Caratteristiche/ Tecnologia**
- Un sistema a motore, un evaporatore e una ventola impediscono la formazione di brina ed eliminano tutta la condensa creata dai cibi conservati



Interfaccia utente

- Benefit**
- Comandi touch – controllo preciso della temperatura
 - Opzioni di modifica per specifiche necessità dell'utente
 - Facile da utilizzare per tutti gli utenti

- Caratteristiche/ Tecnologia**
- Migliore della categoria per design ergonomico
 - Interfaccia utente touch posizionata all'interno, sulla parte destra inferiore

Classe Climatica

- Benefit**
- La temperatura interna non è influenzata dalle variazioni della temperatura esterna

- Caratteristiche/ Tecnologia**
- Adatto a climi diversi:
 - N – Clima normale – opera tra +16°C – +32°
 - ST – Clima subtropicale – opera tra +18°C – + 38°
 - T – Clima tropicale – opera tra +18°C – +43°

Livelli di rumorosità

- Benefit**
- Estremamente silenzioso

- Caratteristiche/ Tecnologia**
- 41 dBA



Lavastoviglie

Creare ottimi piatti può anche significare creare una gran confusione in cucina. Le lavastoviglie Bertazzoni sono progettate per rendere il lavaggio di pentole e stoviglie più un piacere che una noiosa incombenza. Le nostre due lavastoviglie, con frontalino Full Touch, sono estremamente semplici da usare. Con otto programmi disponibili, sono molto efficienti ed evitano di sprecare acqua ed energia. Ampi cestelli e una potente luce a LED facilitano le operazioni di carico e scarico, mentre il timer integrato consente di scegliere quando far partire il ciclo di lavaggio. Lo sportello si apre automaticamente al termine del programma, permettendo alle stoviglie di asciugarsi più rapidamente.

Per lasciare più spazio in cucina, il modello avanzato sottobanco è dotato del nuovo sistema a scorrimento Sliding Door, che consente di avere zoccoli più bassi e pannelli frontali più alti, ottenendo maggiore spazio per i mobili.

- Classe energetica A+++, la migliore
- La lavastoviglie più silenziosa della sua categoria (40 dBA)
- Intuitivo frontalino Full Touch
- 8 programmi, 4 funzioni
- Opzioni Avvio ritardato e Tempo rimanente
- Esclusiva luce di funzionamento a pavimento
- Valvola di arresto dell'acqua per prevenire possibili perdite
- Apertura automatica dello sportello al termine del ciclo per tempi di asciugatura più rapidi
- Cestelli estremamente capienti
- Luce a LED per una migliore visibilità durante le operazioni di carico e scarico
- Sistema Sliding Door per utilizzare zoccoli bassi



Lavastoviglie da 60cm
pienamente integrata



Programmi e funzioni di lavaggio – 8 programmi

Benefit

- Scelta dei programmi che evitino lo spreco d'acqua ed energia

Caratteristiche/ Tecnologia

- 8 programmi: normale, eco, bicchieri, 90 min, auto, igiene, lavaggio energico auto-pulizia
- Funzioni: asciugatura extra, igiene extra (Potenza/Lavaggio energico), express
- Risparmio energetico

Gestione dei tempi di lavaggio

Benefit

- Flessibilità – scelta di quando iniziare il ciclo di lavaggio e monitoraggio del tempo rimanente sul display

Caratteristiche/ Tecnologia

- Partenza ritardata e Tempo rimanente

Luce di lavaggio

Benefit

- Semplicemente guardando il pavimento vicino alla lavastoviglie si può vedere se il ciclo è terminato. Sempre accesa quando la lavastoviglie è in funzione, lampeggia per 5 minuti quando il ciclo è concluso

Caratteristiche/ Tecnologia

- Illuminazione esterna bianca diretta sul pavimento



Apertura automatica dello sportello

Benefit

- Asciugatura delle stoviglie più efficiente e più veloce

Caratteristiche/ Tecnologia

- Lo sportello si apre automaticamente alla fine del ciclo di lavaggio



Interfaccia utente

Benefit

- Facile da usare e molto intuitiva
- Display in bianco che indica il programma scelto

Caratteristiche/ Tecnologia

- Interfaccia utente con comandi touch
- Un pulsante (on/off) e un display integrato per tutti i passaggi della programmazione: programmi, lavaggio, partenza ritardata, funzioni.
- Indicatori – LED bianchi
- Display dei programmi (8), lavaggio parziale, partenza ritardata, funzioni (4), codici d'errore, rinvio e tempo rimanente

Dispositivo acquastop

Benefit

- Evita il rischio di perdite

Caratteristiche/ Tecnologia

- Arresto elettronico del flusso dell'acqua



Luce interna

Benefit

- Per vedere attentamente quando si carica o scarica la lavastoviglie

Caratteristiche/ Tecnologia

- Luce interna a LED



Sportello scorrevole

Benefit

- Il nuovo metodo di installazione si adatta perfettamente al design di qualunque stile di cucina
- Massima flessibilità del pannello decorativo – sostiene pannelli di qualunque spessore, altezza e larghezza

Caratteristiche/ Tecnologia

- Cerniere scorrevoli innovative, sostengono un pannello decorativo dello sportello fino a un massimo di 8 kg
- altezza massima del pannello decorativo dello sportello di 800mm
- Lo zoccolo può essere ridotto sino alla misura di 20mm



Cestelli

Benefit

- Ampia capienza per poter separare i piatti dalle pentole, dai bicchieri e dalle posate e garantire eccellenti risultati

Caratteristiche/ Tecnologia

- 3 ampi cestelli, tra cui uno per le posate

Livello di rumorosità

Benefit

- La lavastoviglie più silenziosa della categoria

Caratteristiche/ Tecnologia

- 40 dBA

Risparmio energetico

Benefit

- Miglior risparmio energetico della categoria

Caratteristiche/ Tecnologia

- Classe energetica A+++

La filosofia
Bertazzoni

5

Un approccio ecologico

La Bertazzoni è molto orgogliosa di essere l'impresa costruttrice di elettrodomestici da cucina a conduzione familiare più antica al mondo. Al suo orgoglio si affianca tuttavia anche un senso di responsabilità. Non a caso, mentre nell'azienda si avvicendavano le generazioni, siamo sempre stati consapevoli delle nostre responsabilità verso il futuro. La sostenibilità d'impresa sta molto a cuore a chi lavora in questa azienda, perché è evidente quanto sia strettamente connessa a quella ambientale: entrambe si fondano sulla medesima filosofia. Per la Bertazzoni, la sostenibilità è una sfida primaria.

Il Presidente e Amministratore Delegato, Paolo Bertazzoni, ne è profondamente convinto: "Sostenibilità significa ridurre al minimo l'impatto umano negativo sull'ambiente, utilizzando le risorse nel modo più efficiente possibile, nel rispetto delle generazioni future".

Questo concetto va ben oltre il semplice impiego di materiali da imballaggio riciclabili, pratica oggi ormai consueta per qualsiasi azienda. La Bertazzoni ha analizzato ogni aspetto del proprio processo produttivo, per valutare dove fosse possibile introdurre miglioramenti a favore dell'ambiente. È un obiettivo fondamentale per il nostro AD, ma anche per tutti i lavoratori e i nostri clienti. Su questo siamo tutti d'accordo: condividiamo il pianeta, abbiamo tutti interesse a salvaguardarne la salute e dobbiamo prendercene cura.

“Non dimentichiamo mai che le nostre radici affondano nella tradizione familiare italiana.

Il nostro impegno è quello di trasmettere alle generazioni future ciò che abbiamo imparato, creato e amato.

Siamo convinti che una bella cucina sia capace di unire famiglia e amici e nutriamo un sincero rispetto per la natura e i suoi prodotti, di cui desideriamo possano godere anche quelli che verranno dopo di noi”.





Ragionare in modo concreto, per salvaguardare il futuro

L'Emilia-Romagna è una regione dalle immense risorse e bellezze naturali e lo sarà fino a quando si continuerà a coltivarle e a proteggerle. Questo stretto legame è sempre stato ben chiaro alla famiglia Bertazzoni. Si tratta di puntare costantemente all'utilizzo dei materiali e dell'energia nel modo più efficiente possibile, per non danneggiare l'ambiente. Questi principi vengono applicati a ogni tipo di produzione e operazione della Bertazzoni.

Rendere sicuri i materiali

Gli elettrodomestici Bertazzoni sono realizzati principalmente in acciaio inossidabile e altri metalli, riducendo al minimo l'impiego della plastica. Di fatto, il 99% dei materiali usati nei prodotti Bertazzoni è riciclabile, materiali che mantengono la loro integrità quando vengono a contatto con prodotti alimentari comuni (come acqua e olio). Inoltre, la Bertazzoni applica la Direttiva Europea in materia di Restrizioni sull'uso delle Sostanze Pericolose (RoHS). Puoi fidarti: i nostri processi produttivi, i nostri fornitori e i nostri materiali non danneggiano l'ambiente.

Utilizzare meglio l'energia

Il passaggio, più di 60 anni fa, dalle cucine economiche a legna a quelle a gas e a elettricità ha posto un interrogativo: come utilizzare i sistemi di alimentazione in modo più efficiente? È così iniziato un lungo e costante processo di perfezionamento, che ha portato i prodotti Bertazzoni, generazione dopo generazione, a tenere alta l'attenzione sulla riduzione dei consumi.

Tutti i forni Bertazzoni sono in classe A, che raggruppa i più elevati standard europei. Tra le varie modifiche progettuali che hanno fatto la differenza, i bruciatori Bertazzoni sono stati pensati per diminuire lo spazio tra la fiamma e la pentola, riducendo così i tempi di ebollizione e il consumo di gas.

È una sfida al continuo progresso, una sfida che non avrà mai fine. Progettando gli elettrodomestici di nuova generazione, i tecnici Bertazzoni hanno rivisto ogni aspetto, in funzione del rispetto per l'ambiente, introducendo funzionalità più intelligenti che limitino gli sprechi. In linea con questa filosofia, hanno dotato i prodotti Bertazzoni delle migliori prestazioni della categoria, riducendo il consumo energetico per ridurre i consumi.

L'obiettivo dell'azienda rimane quello di essere leader sul fronte della sostenibilità, puntando sempre più sull'uso efficiente dell'energia, sia in termini operativi che di progettazione.

I valori di una grande famiglia

I tre "pilastri" – famiglia, cibo, ingegneria – sono parte integrante di tutto ciò che la Bertazzoni fa. Pensando a un modo per sperimentarli e spiegarli, abbiamo ritenuto che quello migliore fosse organizzare un pranzo in famiglia, preparato con gli elettrodomestici Bertazzoni. Lo scrittore John Simmons ha trasferito su carta questa bellissima esperienza.

Tommaso era lo chef: ogni suo movimento è una dichiarazione d'amore per la buona cucina. C'è qualcosa di inconsapevolmente coreografico nel modo in cui lavora gli ingredienti. Piatti deliziosi – preparati in modo semplice – che riuniscono attorno a sé la famiglia e l'azienda. "Mi interessa il rapporto tra famiglia e impresa: come si relazionano tra loro?" "Ho sempre vissuto l'azienda come se facesse parte della famiglia", risponde Paolo Bertazzoni. "Era naturale. Mio padre Francesco mi portava in fabbrica quando ancora indossavo i pantaloni corti e per me, un ragazzino, era motivo di grande orgoglio. "Devi dire buongiorno a tutti - mi diceva. Ancora oggi continuo a pensare che far parte di questa azienda sia un onore." Sua sorella Elisabetta, che ha condiviso con lui le grandi decisioni, dice: "Abbiamo imparato presto a rispettare l'azienda e i suoi valori, che del resto erano anche i nostri valori come famiglia. Sapevamo di dover lavorare con umiltà, di dover prestare molta attenzione a tutto ciò che facevamo, di dover lavorare insieme per il bene dell'azienda".

Nelle loro parole risuona un forte senso di responsabilità. Una responsabilità che va oltre la famiglia e si estende a tutte le persone che lavorano per la Bertazzoni. "Li conosciamo", dice Paolo. "Noi sentiamo il legame che unisce passato e futuro. Ecco perché ogni generazione cerca di fare meglio di quella che l'ha preceduta."



“Abbiamo una responsabilità nei confronti del passato e del futuro: dalla loro combinazione nasce la nostra formula”



“Alla fine, torniamo tutti agli stessi valori: la dedizione alla cucina e alla famiglia, la creazione di prodotti belli, che rendano il nostro benessere completo.”



I valori e l'importanza dell'azienda sono stati assorbiti fin dai primi anni di vita da tutti i membri di questa famiglia. Paolo, attuale Presidente e Amministratore Delegato, è partito dal basso per comprendere meglio l'azienda e dimostrare che il suo cognome non comportava nessuna corsia preferenziale. Suo figlio Nicola e la figlia Valentina sono stati incoraggiati a fare le proprie scelte liberamente, senza alcuna pressione ad entrare in azienda. Hanno studiato, acquisito competenze e alla fine hanno scelto di tornare per metterle al servizio dell'azienda e della comunità.

“Ciascuno è libero di seguire le proprie inclinazioni” - dice Valentina. “Io amavo l'arte e il design, così come la matematica - perciò ho studiato architettura e ho aperto il

mio studio. Ma mi è sembrato naturale entrare in azienda nel momento in cui stava cambiando, quando i prodotti e il marchio si stavano dirigendo verso un nuovo stadio di evoluzione. Era una questione di valori, di assicurarsi che ci fosse coerenza tra famiglia e impresa, tra marketing e prodotti, si trattava di essere autentici. Interpretare il presente, costruire sul passato, ma guardando al futuro.”

“Le nostre radici sono rappresentate dalla famiglia italiana e la famiglia italiana ruota intorno al cibo”, osserva Nicola. “Il cuore di una casa italiana è la cucina. Ma l'ingrediente fondamentale della nostra eredità, quello che la rende realmente potente, è l'ingegneria. Noi fondiamo design e tecnologia, per offrire ciò che i nostri clienti desiderano



per le loro cucine. Tutto sta nell'essere certi che i nostri elettrodomestici si adattino perfettamente a qualsiasi ambiente - è la nostra “ossessione”.

È confortante ascoltare i membri di questa famiglia parlare del proprio impegno e farlo tenendo conto della vita reale delle persone che utilizzano i loro prodotti. Ciascuno di loro avrebbe potuto pronunciare queste parole, perché provengono dal cuore stesso della Bertazzoni: “In una vita sempre più complicata, puntiamo a rendere le cose più semplici. Sappiamo che questo renderà le persone più felici. Perché il cibo è un bisogno talmente umano, che prepararlo e dividerlo si trasforma in un piacere universale.



“La nostra missione è quella di realizzare elettrodomestici da cucina che si adattino alla perfezione alle vite dei nostri clienti. Realizzando prodotti esteticamente belli, nutriamo anche gli occhi, la mente e il cuore, affinché siano pienamente soddisfatti. La nostra autentica missione è quella di rendere le persone più felici, realizzando prodotti che portino gioia nelle loro vite.



Caratteristiche Tecniche

Legenda icone	
	resistenza superiore e inferiore
	elettrico ventilato
	preriscaldamento veloce
	grill
	grill ventilato
	resistenza circolare con ventola (forni elettrici)
	ventola (forni a gas)
	turbo/funzione pizza
	resistenza inferiore
	Assistant
	total steam
	clean
	luce
	timer
	sterilizzazione
	microonde
	microonde combinato
	vapore combinato
	microonde e grill
	fuzioni speciali
	scongelamento
	girarrosto e grill
	riscaldamento
	lievitazione

Disclaimer
Le informazioni contenute in questo catalogo sono state scrupolosamente vagliate. Ti consigliamo, tuttavia, di controllarne l'esattezza insieme al tuo rivenditore di fiducia, prima di effettuare un acquisto. Il catalogo potrebbe infatti contenere errori e refusi. Inoltre, le caratteristiche tecniche possono variare da un paese all'altro e sono soggette a modifiche senza preavviso.

Cucine
Serie Professional



PRO1206GMFEDXT
120 cm 6 bruciatori + piastra,
doppio forno elettrico

Piano lavoro	
Zone cottura	6 gas + 1 piastra Teppan-Yaki
Design piano lavoro	squadro in acciaio inossidabile
Comandi piano lavoro	manopole
Tipologia bruciatori	ottone
Manopole	finitura in metallo
Finitura griglia d'appoggio	ghisa
Accensione istantanea	•
Accessori standard	adattatore corona, riduzione caffettiera
Zone di cottura	
Anteriore destra	1 ausiliario 0,48 kW - 1,00 kW
Posteriore destra	1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW
Centrale	2 semi-rapidi 0,60 kW - 1,75 kW
Anteriore sinistra	1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
Posteriore sinistra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Piastra Teppan-Yaki	1100 W, vaschetta di raccolta
Cavità forno	
Tipologia forno principale	elettrico multifunzione con grill elettrico
Funzioni forno principale	     
	     
Dotazione forno principale	1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 2 griglie, 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia forno ausiliario	elettrico multifunzione con grill elettrico
Funzioni forno ausiliario	     
	     
Dotazione forno ausiliario	1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 1 griglia, 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia terzo forno	—
Volume forno	principale 69 L, ausiliario 69 L
Comandi forno	manopole e programmatore digitale con sonda carne
Vetro interno porta forno	triplo vetro estraibile
Sistema di chiusura porta forno	ammortizzata
Sotto	
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	cassetto scaldavivande con chiusura ammortizzata, piedini in acciaio inossidabile
Classe energetica	220/240 V, 50/60 Hz, 26 A, 6000 W
Opzioni colore	forno principale A, forno ausiliario A
	      
Listino	
€	acciaio € 4.999 PRO1206GMFEDXT colore € 5.799 PRO1206GMFED _ _ _



PRO1006MFETXT
100 cm 6 bruciatori
forno elettrico triplo

6 gas
squadrato in acciaio inossidabile
manopole
ottone
finitura in metallo
ghisa
•
adattatore corona, riduzione caffettiera
1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW
2 semi-rapidi 0,60 kW - 1,75 kW
1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
–
elettrico multifunzione con grill elettrico
     
    
1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato
2 griglie, 1 griglia vassoio, 1 luce
elettrico statico con grill elettrico
     
1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato
1 griglia, 1 griglia vassoio, 1 luce
elettrico
principale 69 L, ausiliario 54 L, terzo 24 L
manopole e programmatore digitale con sonda carne
triplo vetro estraibile
ammortizzata
cassetto scaldavivande con chiusura ammortizzata, zoccolo
220/240 V, 50/60 Hz, 28,3 A, 6500 W
forno principale A, forno ausiliario A
XT NET BIT GIT ART ROT VIT
acciaio € 4.999 PRO1006MFETXT colore € 5.699 PRO1006MFET _ _ _



PRO1006MFEDXT
100 cm 6 bruciatori
forno elettrico doppio

6 gas
squadrato in acciaio inossidabile
manopole
ottone
finitura in metallo
ghisa
•
adattatore corona, riduzione caffettiera
1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW
2 semi-rapidi 0,60 kW - 1,75 kW
1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
—
elettrico multifunzione con grill elettrico
     
    
1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato
2 griglie, 1 griglia vassoio, 1 luce
elettrico statico con grill elettrico
     
1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato
1 griglia, 1 griglia vassoio, 1 luce
—
principale 69 L, ausiliario 54 L
manopole e programmatore digitale con sonda carne
triplo vetro estraibile
ammortizzata
cassetto scaldavivande con chiusura ammortizzata, piedini in acciaio inossidabile
220/240 V, 50/60 Hz, 18,7 A, 4300 W
forno principale A, forno ausiliario A
XT NET BIT GIT ART ROT VIT
acciaio € 3.899 PRO1006MFEDXT colore € 4.599 PRO1006MFED _ _ _



PRO1005IMFEDXT
100 cm piano a induzione
forno elettrico doppio

Piano lavoro	
Zone cottura	5 induzione
Design piano lavoro	squadro in acciaio inossidabile
Comandi piano lavoro	manopole
Tipologia bruciatori	–
Manopole	finitura in metallo
Finitura griglie d'appoggio	–
Accensione istantanea	•
Accessori standard	–
Zone di cottura	
Anteriore destra	Ø 16 cm, 1100 W - 1400 W
Posteriore destra	Ø 20 cm, 2300 W - 3000 W
Centrale	Ø 25 cm, 2300 W - 3000 W
Anteriore sinistra	Ø 16 cm, 1100 W - 1400 W
Posteriore sinistra	Ø 20 cm, 1400 W - 2000 W
Piastra Teppan-Yaki	–
Cavità forno	
Tipologia forno principale	elettrico multifunzione con grill elettrico
Funzioni forno principale	           
Dotazione forno principale	1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 2 griglie, 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia forno ausiliario	elettrico statico con grill elettrico
Funzioni forno ausiliario	     
Dotazione forno ausiliario	1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 1 griglia, 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia terzo forno	–
Volume forno	principale 69 L, ausiliario 54 L
Comandi forno	manopole e programmatore digitale con sonda carne
Vetro interno porta forno	triplo vetro estraibile
Sistema di chiusura porta forno	ammortizzata
Sotto	
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	cassetto scaldavivande con chiusura ammortizzata, piedini in acciaio inossidabile
Classe energetica	220/240 V, 50/60 Hz, 50,9 A, 11600 W
Opzioni colore	forno principale A, forno ausiliario A
Listino	
€	
	acciaio € 5.499 PRO1005IMFEDXT colore € 6.299 PRO1005IMFED _ _ _



PRO906MFEDXT
90 cm 6 bruciatori
forno elettrico doppio

6 gas
squadrato in acciaio inossidabile
manopole
ottone
finitura in metallo
ghisa
•
adattatore corona, riduzione caffettiera
1 ausiliario 0,48 kW - 1,00 kW
1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW
2 semi-rapidi 0,60 kW - 1,75 kW
1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
—
elettrico multifunzione con grill elettrico
     
1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato
2 griglie, 1 griglia vassoio, 1 luce
elettrico statico con grill elettrico
     
1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato
1 griglia, 1 griglia vassoio, 1 luce
—
principale 69 L, ausiliario 38 L
manopole e programmatore digitale con sonda carne
triplo vetro estraibile
ammortizzata
cassetto scaldavivande con chiusura ammortizzata, piedini in acciaio inossidabile
220/240 V, 50/60 Hz, 17,9 A, 4100 W
forno principale A, forno ausiliario A+
XT NET BIT GIT ART ROT VIT
acciaio € 3.499 PRO906MFEDXT colore € 4.299 PRO906MFED _ _ _

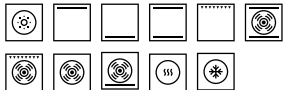


PRO905IMFEDXT
90 cm piano a induzione
forno elettrico doppio

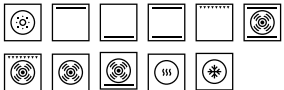
5 induzione
squadrato in acciaio inossidabile
manopole
—
finitura in metallo
—
•
—
Ø 16 cm, 1100 W - 1400 W
Ø 20 cm, 2300 W - 3000 W
Ø 25 cm, 2300 W - 3000 W
Ø 16 cm, 1100 W - 1400 W
Ø 20 cm, 1400 W - 2000 W
—
elettrico multifunzione con grill elettrico
     
    
1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato
2 griglie, 1 griglia vassoio, 1 luce
elettrico statico con grill elettrico
     
    
1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato
1 griglia, 1 griglia vassoio, 1 luce
—
principale 69 L, ausiliario 38 L
manopole e programmatore digitale con sonda carne
triplo vetro estraibile
ammortizzata
cassetto scaldavivande con chiusura ammortizzata, piedini in acciaio inossidabile
220/240 V, 50/60 Hz, 50 A, 11500 W
forno principale A, forno ausiliario A+
      
acciaio € 4.999 PRO905IMFEDXT colore € 5.799 PRO905IMFED _ _ _



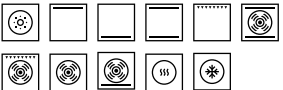
PRO905MFEDXE
90 cm 5 bruciatori
forno elettrico doppio

Piano lavoro	
Zone cottura	5 gas
Design piano lavoro	squadrato in acciaio inossidabile
Comandi piano lavoro	manopole
Tipologia bruciatori	ottone
Manopole	finitura in metallo
Finitura griglie d'appoggio	ghisa
Accensione istantanea	•
Accessori standard	adattatore corona, riduzione caffettiera
Zone di cottura	
Anteriore destra	1 ausiliario 0,48 kW - 1,00 kW
Posteriore destra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Centrale	1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
Anteriore sinistra	1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW
Posteriore sinistra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Piastra Teppan-Yaki	–
Cavità forno	
Tipologia forno principale	elettrico multifunzione con grill elettrico
Funzioni forno principale	
Dotazione forno principale	1 vassoio smaltato, 2 griglie, 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia forno ausiliario	elettrico statico con grill elettrico
Funzioni forno ausiliario	
Dotazione forno ausiliario	1 vassoio smaltato, 1 griglia, 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia terzo forno	–
Volume forno	principale 69 L, ausiliario 38 L
Comandi forno	manopole
Vetro interno porta forno	triplo vetro estraibile
Sistema di chiusura porta forno	standard
Sotto	
	vano scaldavivande, piedini in acciaio inossidabile
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240 V, 50/60 Hz, 17,9 A, 4100 W
Classe energetica	forno principale A, forno ausiliario A+
Opzioni colore	
	
Listino	
€	2.899

PRO906MFESXT
90 cm 6 bruciatori
forno elettrico

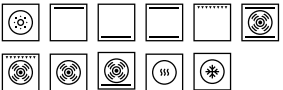
6 gas	
squadrato in acciaio inossidabile	
manopole	
ottone	
finitura in metallo	
ghisa	
•	
adattatore corona, riduzione caffettiera	
1 ausiliario 0,48 kW - 1,00 kW	
1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW	
2 semi-rapidi 0,60 kW - 1,75 kW	
1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW	
1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW	
–	
elettrico multifunzione con grill elettrico	
	
1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 2 griglie, 1 griglia vassoio, 2 luci	
–	
–	
–	
–	
–	
–	
103 L	
manopole e programmatore digitale con sonda carne	
triplo vetro estraibile	
ammortizzata	
cassetto scaldavivande con chiusura ammortizzata, piedini in acciaio inossidabile	
220/240 V, 50/60 Hz, 16 A, 3500 W	
A	
	
acciaio € 2.999 PRO906MFESXT colore € 3.749 PRO906MFES_ _ _ _	

PRO905IMFESXT
90 cm piano a induzione
forno elettrico

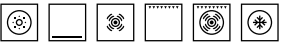
5 induzione	
squadrato in acciaio inossidabile	
manopole	
–	
finitura in metallo	
–	
•	
–	
Ø 16 cm, 1100 W - 1400 W	
Ø 20 cm, 2300 W - 3000 W	
Ø 25 cm, 2300 W - 3000 W	
Ø 16 cm, 1100 W - 1400 W	
Ø 20 cm, 1400 W - 2000 W	
–	
elettrico multifunzione con grill elettrico	
	
1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 2 griglie, 1 griglia vassoio, 2 luci	
–	
–	
–	
–	
–	
103 L	
manopole e programmatore digitale con sonda carne	
triplo vetro estraibile	
ammortizzata	
cassetto scaldavivande con chiusura ammortizzata, piedini in acciaio inossidabile	
220/240 V, 50/60 Hz, 47,4 A, 10900 W	
A	
	
acciaio € 4.499 PRO905IMFESXT colore € 5.249 PRO905IMFES_ _ _ _	



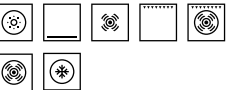
PRO905MFESXE
90 cm 5 bruciatori
forno elettrico

Piano lavoro	
Zone cottura	5 gas
Design piano lavoro	squadrato in acciaio inossidabile
Comandi piano lavoro	manopole
Tipologia bruciatori	ottone
Manopole	finitura in metallo
Finitura griglie d'appoggio	ghisa
Accensione istantanea	•
Accessori standard	adattatore corona, riduzione caffettiera
Zone di cottura	
Anteriore destra	1 ausiliario 0,48 kW - 1,00 kW
Posteriore destra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Centrale	1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
Anteriore sinistra	1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW
Posteriore sinistra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Piastra Teppan-Yaki	–
Cavità forno	
Tipologia forno principale	elettrico multifunzione con grill elettrico
Funzioni forno principale	
Dotazione forno principale	1 vassoio smaltato, 2 griglie, 1 griglia vassoio, 2 luci
Tipologia forno ausiliario	–
Funzioni forno ausiliario	–
Dotazione forno ausiliario	–
Tipologia terzo forno	–
Volume forno	103 L
Comandi forno	manopole
Vetro interno porta forno	triplo vetro estraibile
Sistema di chiusura porta forno	standard
Sotto	
	vano scaldavivande, piedini in acciaio inossidabile
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240 V, 50/60 Hz, 16 A, 3500 W
Classe energetica	A
Opzioni colore	
	
Listino	
€	2.199

PRO905GEVSXE
90 cm 5 bruciatori
forno a gas

5 gas	
squadrato in acciaio inossidabile	
manopole	
ottone	
finitura in metallo	
ghisa	
•	
adattatore corona, riduzione caffettiera	
1 ausiliario 0,48 kW - 1,00 kW	
1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW	
1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW	
1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW	
1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW	
–	
gas ventilato con grill elettrico	
	
1 vassoio smaltato, 2 griglie, 1 griglia vassoio, 1 luce	
–	
–	
–	
–	
124 L	
manopole	
triplo vetro estraibile	
standard	
vano scaldavivande, piedini in acciaio inossidabile	
220/240 V, 50/60 Hz, 7,9 A, 1800 W	
A	
	
2.199	

PRO906HYBSXT
90 cm 6 bruciatori
forno ibrido

6 gas	
squadrato in acciaio inossidabile	
manopole	
ottone	
finitura in metallo	
ghisa	
•	
adattatore corona, riduzione caffettiera	
1 ausiliario 0,48 kW - 1,00 kW	
1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW	
2 semi-rapidi 0,60 kW - 1,75 kW	
1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW	
1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW	
–	
ibrido multifunzione con grill elettrico	
	
1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 2 griglie, 1 griglia vassoio, 1 luce	
–	
–	
–	
–	
124 L	
manopole	
triplo vetro estraibile	
ammortizzata	
cassetto scaldavivande con chiusura ammortizzata, piedini in acciaio inossidabile	
220/240 V, 50/60 Hz, 13 A, 3000 W	
A	
	
acciaio € 3.099 PRO906HYBSXT colore € 3.849 PRO906HYBS_ _ _ _	



PRO604MFESXT 60 cm 4 bruciatori forno elettrico	
Piano lavoro	
Zone cottura	4 gas
Design piano lavoro	squadrato in acciaio inossidabile
Comandi piano lavoro	manopole
Tipologia bruciatori	ottone
Manopole	finitura in metallo
Finitura griglie d'appoggio	ghisa
Accensione istantanea	•
Accessori standard	adattatore corona, riduzione caffettiera
Zone di cottura	
Anteriore destra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Posteriore destra	1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW
Centrale	–
Anteriore sinistra	1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
Posteriore sinistra	1 ausiliario 0,48 kW - 1,00 kW
Piastra Teppan-Yaki	–
Cavità forno	
Tipologia forno principale	elettrico multifunzione con grill elettrico
Funzioni forno principale	
Dotazione forno principale	1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 2 griglie, 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia forno ausiliario	–
Funzioni forno ausiliario	
Dotazione forno ausiliario	–
Tipologia terzo forno	–
Volume forno	69 L
Comandi forno	manopole e programmatore digitale con sonda carne
Vetro interno porta forno	triplo vetro estraibile
Sistema di chiusura porta forno	ammortizzata
Sotto	
	cassetto scaldavivande con chiusura ammortizzata, piedini in acciaio inossidabile
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240 V, 50/60 Hz, 10,9 A, 2500 W
Classe energetica	A
Opzioni colore	XTNETBITGITARTROTVIT
Lisitno	
€	acciaio € 2.699 PRO604MFESXT colore € 3.299 PRO604MFES _ _ _

PRO604IMFESXT 60 cm piano a induzione forno elettrico	
Piano lavoro	
Zone cottura	4 induzione
Design piano lavoro	squadrato in acciaio inossidabile
Comandi piano lavoro	manopole
Tipologia bruciatori	–
Manopole	finitura in metallo
Finitura griglie d'appoggio	–
Accensione istantanea	•
Accessori standard	–
Zone di cottura	
Anteriore destra	Ø 18 cm, 1850 W - 3000 W
Posteriore destra	Ø 18 cm, 1850 W - 3000 W
Centrale	–
Anteriore sinistra	Ø 18 cm, 1850 W - 3000 W
Posteriore sinistra	Ø 21 cm, 2300 W - 3700 W
Piastra Teppan-Yaki	–
Cavità forno	
Tipologia forno principale	elettrico multifunzione con grill elettrico
Funzioni forno principale	
Dotazione forno principale	1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 2 griglie, 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia forno ausiliario	–
Funzioni forno ausiliario	–
Dotazione forno ausiliario	–
Tipologia terzo forno	–
Volume forno	69 L
Comandi forno	manopole e programmatore digitale con sonda carne
Vetro interno porta forno	triplo vetro estraibile
Sistema di chiusura porta forno	ammortizzata
Sotto	
	cassetto scaldavivande con chiusura ammortizzata, piedini in acciaio inossidabile
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240 V, 50/60 Hz, 43 A, 9900 W
Classe energetica	A
Opzioni colore	XTNETBITGITARTROTVIT
Lisitno	
€	acciaio € 3.999 PRO604IMFESXT colore € 4.799 PRO604IMFES _ _ _

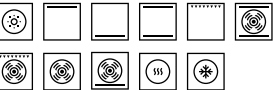
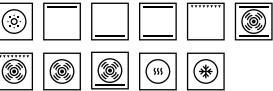
PRO604MFESXE 60 cm 4 bruciatori forno elettrico	
Piano lavoro	
Zone cottura	4 gas
Design piano lavoro	squadrato in acciaio inossidabile
Comandi piano lavoro	manopole
Tipologia bruciatori	ottone
Manopole	finitura in metallo
Finitura griglie d'appoggio	ghisa
Accensione istantanea	•
Accessori standard	adattatore corona, riduzione caffettiera
Zone di cottura	
Anteriore destra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Posteriore destra	1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW
Centrale	–
Anteriore sinistra	1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
Posteriore sinistra	1 ausiliario 0,48 kW - 1,00 kW
Piastra Teppan-Yaki	–
Cavità forno	
Tipologia forno principale	elettrico multifunzione con grill elettrico
Funzioni forno principale	
Dotazione forno principale	1 vassoio smaltato, 2 griglie, 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia forno ausiliario	–
Funzioni forno ausiliario	–
Dotazione forno ausiliario	–
Tipologia terzo forno	–
Volume forno	69 L
Comandi forno	manopole
Vetro interno porta forno	triplo vetro estraibile
Sistema di chiusura porta forno	standard
Sotto	
	vano scaldavivande, piedini in acciaio inossidabile
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240 V, 50/60 Hz, 10,9 A, 2500 W
Classe energetica	A
Opzioni colore	XE
Lisitno	
€	1.999

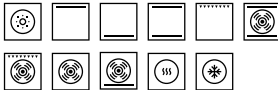
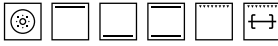


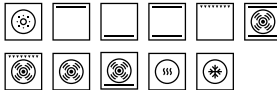
PRO604GEVSXE 60 cm 4 bruciatori forno a gas	
Piano lavoro	
Zone cottura	4 gas
Design piano lavoro	squadrato in acciaio inossidabile
Comandi piano lavoro	manopole
Tipologia bruciatori	ottone
Manopole	finitura in metallo
Finitura griglie d'appoggio	ghisa
Accensione istantanea	•
Accessori standard	adattatore corona, riduzione caffettiera
Zone di cottura	
Anteriore destra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Posteriore destra	1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW
Centrale	–
Anteriore sinistra	1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
Posteriore sinistra	1 ausiliario 0,48 kW - 1,00 kW
Piastra Teppan-Yaki	–
Cavità forno	
Tipologia forno principale	gas ventilato con grill elettrico
Funzioni forno principale	
Dotazione forno principale	1 vassoio smaltato, 2 griglie, 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia forno ausiliario	–
Funzioni forno ausiliario	–
Dotazione forno ausiliario	–
Tipologia terzo forno	–
Volume forno	69 L
Comandi forno	manopole
Vetro interno porta forno	triplo vetro estraibile
Sistema di chiusura porta forno	standard
Sotto	
	vano scaldavivande, piedini in acciaio inossidabile
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240 V, 50/60 Hz, 6,5 A, 1500 W
Classe energetica	A+
Opzioni colore	XE
Lisitno	
€	1.999

Cucine
Serie Master

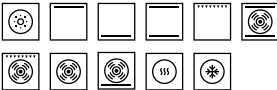


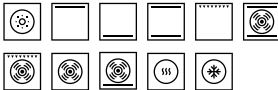
MAS1206GMFEDXT 120 cm 6 bruciatori + piastra, forno elettrico doppio	
Piano lavoro	
Zone cottura	6 gas + 1 piastra Teppan-Yaki
Design piano lavoro	squadrato in acciaio inossidabile
Comandi piano lavoro	manopole
Tipologia bruciatori	ottone
Manopole	soft touch
Finitura griglie d'appoggio	ghisa
Accensione istantanea	•
Accessori standard	adattatore corona, riduzione caffettiera
Zone di cottura	
Anteriore destra	1 ausiliario 0,48 kW - 1,00 kW
Posteriore destra	1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW
Centrale	2 semi-rapidi 0,60 kW - 1,75 kW
Anteriore sinistra	1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
Posteriore sinistra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Piastra Teppan-Yaki	1100 W, vaschetta di raccolta
Cavità forno	
Tipologia forno principale	elettrico multifunzione con grill elettrico
Funzioni forno principale	
Dotazione forno principale	1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 2 griglie, 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia forno ausiliario	elettrico multifunzione con grill elettrico
Funzioni forno ausiliario	
Dotazione forno ausiliario	1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 1 griglia, 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia terzo forno	–
Volume forno	principale 69 L, ausiliario 69 L
Comandi forno	manopole e termometro
Vetro interno porta forno	triplo vetro estraibile
Sistema di chiusura porta forno	ammortizzata
Sotto	
	cassetto scaldavivande con chiusura ammortizzata, piedini in acciaio inossidabile
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240 V, 50/60 Hz, 26 A, 6000 W
Classe energetica	forno principale A, forno ausiliario A
Opzioni colore	
	
Listino	
€	acciaio € 4.499 MAS1206GMFEDXT colore € 4.499 MAS1206GMFED _ _ _

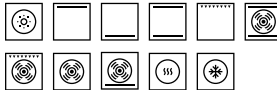
MAS1006MFETXT 100 cm 6 bruciatori forno elettrico triplo	
6 gas	
squadrato in acciaio inossidabile	
manopole	
ottone	
soft touch	
ghisa	
•	
adattatore corona, riduzione caffettiera	
1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW	
1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW	
2 semi-rapidi 0,60 kW - 1,75 kW	
1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW	
1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW	
–	
elettrico multifunzione con grill elettrico	
	
1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 2 griglie, 1 griglia vassoio, 1 luce	
elettrico statico con grill elettrico	
	
1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 1 griglia, 1 griglia vassoio, 1 luce	
elettrico	
principale 69 L, ausiliario 54 L, terzo 29 L	
manopole e termometro	
triplo vetro estraibile	
ammortizzata	
	cassetto scaldavivande con chiusura ammortizzata, zoccolo
220/240 V, 50/60 Hz, 28,3 A, 6500 W	
forno principale A, forno ausiliario A	
	
acciaio € 4.499 MAS1006MFETXT colore € 4.499 MAS1006MFET _ _ _	

MAS1006MFEDXT 100 cm 6 bruciatori forno elettrico doppio	
6 gas	
squadrato in acciaio inossidabile	
manopole	
ottone	
soft touch	
ghisa	
•	
adattatore corona, riduzione caffettiera	
1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW	
1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW	
2 semi-rapidi 0,60 kW - 1,75 kW	
1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW	
1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW	
–	
elettrico multifunzione con grill elettrico	
	
1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 2 griglie, 1 griglia vassoio, 1 luce	
elettrico statico con grill elettrico	
	
1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 1 griglia, 1 griglia vassoio, 1 luce	
–	
principale 69 L, ausiliario 54 L	
manopole e termometro	
triplo vetro estraibile	
ammortizzata	
	cassetto scaldavivande con chiusura ammortizzata, piedini in acciaio inossidabile
220/240 V, 50/60 Hz, 18,7 A, 4300 W	
forno principale A, forno ausiliario A	
	
acciaio € 3.699 PRO604MFESXT colore € 3.699 PRO604MFES _ _ _	

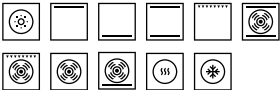


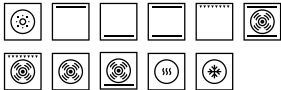
MAS1006MFEDXE 100 cm 6 bruciatori forno elettrico doppio	
Piano lavoro	
Zone cottura	6 gas
Design piano lavoro	squadrato in acciaio inossidabile
Comandi piano lavoro	manopole
Tipologia bruciatori	ottone
Manopole	soft touch
Finitura griglie d'appoggio	ghisa
Accensione istantanea	•
Accessori standard	adattatore corona, riduzione caffettiera
Zone di cottura	
Anteriore destra	1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
Posteriore destra	1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW
Centrale	2 semi-rapidi 0,60 kW - 1,75 kW
Anteriore sinistra	1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
Posteriore sinistra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Piastra Teppan-Yaki	–
Cavità forno	
Tipologia forno principale	elettrico multifunzione con grill elettrico
Funzioni forno principale	
Dotazione forno principale	1 vassoio smaltato, 2 griglie, 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia forno ausiliario	elettrico multifunzione con grill elettrico
Funzioni forno ausiliario	
Dotazione forno ausiliario	1 vassoio smaltato, 1 griglia, 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia terzo forno	–
Volume forno	principale 69 L, ausiliario 54 L
Comandi forno	manopole
Vetro interno porta forno	triplo vetro estraibile
Sistema di chiusura porta forno	standard
Sotto	
	vano scaldavivande, piedini in acciaio inossidabile
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240 V, 50/60 Hz, 18,7 A, 4300 W
Classe energetica	forno principale A, forno ausiliario A
Opzioni colore	
	
Listino	
€	2.899

MAS906MFEDXT 90 cm 6 bruciatori forno elettrico doppio	
6 gas	
squadrato in acciaio inossidabile	
manopole	
ottone	
soft touch	
ghisa	
•	
adattatore corona, riduzione caffettiera	
1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW	
1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW	
2 semi-rapidi 0,60 kW - 1,75 kW	
1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW	
1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW	
–	
elettrico multifunzione con grill elettrico	
	
1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 2 griglie, 1 griglia vassoio, 1 luce	
elettrico statico con grill elettrico	
	
1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 1 griglia, 1 griglia vassoio, 1 luce	
–	
principale 69 L, ausiliario 38 L	
manopole e termometro	
triplo vetro estraibile	
ammortizzata	
	cassetto scaldavivande con chiusura ammortizzata, piedini in acciaio inossidabile
220/240 V, 50/60 Hz, 17,9 A, 4100 W	
forno principale A, forno ausiliario A+	
	
acciaio € 3.299 MAS906MFDXT colore € 3.299 MAS906MFD _ _ _	

MAS905MFEDXE 90 cm 5 bruciatori forno elettrico doppio	
5 gas	
squadrato in acciaio inossidabile	
manopole	
ottone	
soft touch	
ghisa	
•	
adattatore corona, riduzione caffettiera	
1 ausiliario 0,48 kW - 1,00 kW	
1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW	
1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW	
1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW	
1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW	
–	
elettrico multifunzione con grill elettrico	
	
1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 2 griglie, 1 griglia vassoio, 2 luci	
elettrico statico con grill elettrico	
	
1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 1 griglia, 1 griglia vassoio, 1 luce	
–	
principale 69 L, ausiliario 38 L	
manopole	
triplo vetro estraibile	
standard	
	vano scaldavivande, piedini in acciaio inossidabile
220/240 V, 50/60 Hz, 17,9 A, 4100 W	
forno principale A, forno ausiliario A+	
	
2.499	

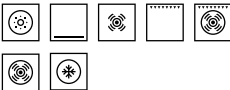


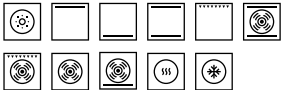
MAS906MFESXT 90 cm 6 bruciatori forno elettrico	
Piano lavoro	
Zone cottura	6 gas
Design piano lavoro	squadrato in acciaio inossidabile
Comandi piano lavoro	manopole
Tipologia bruciatori	ottone
Manopole	soft touch
Finitura griglie d'appoggio	ghisa
Accensione istantanea	•
Accessori standard	adattatore corona, riduzione caffettiera
Zone di cottura	
Anteriore destra	1 ausiliario 0,48 kW - 1,00 kW
Posteriore destra	1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW
Centrale	2 semi-rapidi 0,60 kW - 1,75 kW
Anteriore sinistra	1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
Posteriore sinistra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Piastra Teppan-Yaki	–
Cavità forno	
Tipologia forno principale	elettrico multifunzione con grill elettrico
Funzioni forno principale	
Dotazione forno principale	1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 2 griglie, 1 griglia vassoio, 2 luci
Tipologia forno ausiliario	–
Funzioni forno ausiliario	–
Dotazione forno ausiliario	–
Tipologia terzo forno	–
Volume forno	103 L
Comandi forno	manopole e termometro
Vetro interno porta forno	triplo vetro estraibile
Sistema di chiusura porta forno	ammortizzata
Sotto	
	cassetto scaldavivande con chiusura ammortizzata, piedini in acciaio inossidabile
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240 V, 50/60 Hz, 16 A, 3500 W
Classe energetica	A
Opzioni colore	
Listino	
€	acciaio € 2.799 MAS906MFESXT colore € 2.799 MAS906MFES_ _ _

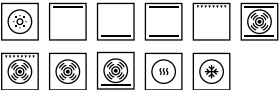
MAS905MFESXE 90 cm 5 bruciatori forno elettrico	
Piano lavoro	
Zone cottura	5 gas
Design piano lavoro	squadrato in acciaio inossidabile
Comandi piano lavoro	manopole
Tipologia bruciatori	ottone
Manopole	soft touch
Finitura griglie d'appoggio	ghisa
Accensione istantanea	•
Accessori standard	adattatore corona, riduzione caffettiera
Zone di cottura	
Anteriore destra	1 ausiliario 0,48 kW - 1,00 kW
Posteriore destra	1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW
Centrale	1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
Anteriore sinistra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Posteriore sinistra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Piastra Teppan-Yaki	–
Cavità forno	
Tipologia forno principale	elettrico multifunzione con grill elettrico
Funzioni forno principale	
Dotazione forno principale	1 vassoio smaltato, 2 griglie standard , 1 griglia vassoio, 2 luci
Tipologia forno ausiliario	–
Funzioni forno ausiliario	–
Dotazione forno ausiliario	–
Tipologia terzo forno	–
Volume forno	103 L
Comandi forno	manopole
Vetro interno porta forno	triplo vetro estraibile
Sistema di chiusura porta forno	standard
Sotto	
	vano scaldavivande, piedini in acciaio inossidabile
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240 V, 50/60 Hz, 16 A, 3500 W
Classe energetica	A
Opzioni colore	
Listino	
1.999	

MAS905GEVSXE 90 cm 5 bruciatori forno a gas	
Piano lavoro	
Zone cottura	5 gas
Design piano lavoro	squadrato in acciaio inossidabile
Comandi piano lavoro	manopole
Tipologia bruciatori	ottone
Manopole	soft touch
Finitura griglie d'appoggio	ghisa
Accensione istantanea	•
Accessori standard	adattatore corona, riduzione caffettiera
Zone di cottura	
Anteriore destra	1 ausiliario 0,48 kW - 1,00 kW
Posteriore destra	1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW
Centrale	1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
Anteriore sinistra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Posteriore sinistra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Piastra Teppan-Yaki	–
Cavità forno	
Tipologia forno principale	gas ventilato con grill elettrico
Funzioni forno principale	
Dotazione forno principale	1 vassoio smaltato, 2 griglie standard , 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia forno ausiliario	–
Funzioni forno ausiliario	–
Dotazione forno ausiliario	–
Tipologia terzo forno	–
Volume forno	124 L
Comandi forno	manopole
Vetro interno porta forno	triplo vetro estraibile
Sistema di chiusura porta forno	standard
Sotto	
	vano scaldavivande, piedini in acciaio inossidabile
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240 V, 50/60 Hz, 7,9 A, 1800 W
Classe energetica	A
Opzioni colore	
Listino	
1.999	



MAS906HYBSXT 90 cm 6 bruciatori forno ibrido	
Piano lavoro	
Zone cottura	6 gas
Design piano lavoro	squadrato in acciaio inossidabile
Comandi piano lavoro	manopole
Tipologia bruciatori	ottone
Manopole	soft touch
Finitura griglie d'appoggio	ghisa
Accensione istantanea	•
Accessori standard	adattatore corona, riduzione caffettiera
Zone di cottura	
Anteriore destra	1 ausiliario 0,48 kW - 1,00 kW
Posteriore destra	1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW
Centrale	2 semi-rapidi 0,60 kW - 1,75 kW
Anteriore sinistra	1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
Posteriore sinistra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Piastra Teppan-Yaki	–
Cavità forno	
Tipologia forno principale	ibrido multifunzione con grill elettrico
Funzioni forno principale	
Dotazione forno principale	1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 2 griglie, 1 griglia vassoio, 2 luci
Tipologia forno ausiliario	–
Funzioni forno ausiliario	–
Dotazione forno ausiliario	–
Tipologia terzo forno	–
Volume forno	124 L
Comandi forno	manopole
Vetro interno porta forno	triplo vetro estraibile
Sistema di chiusura porta forno	ammortizzata
Sotto	
	cassetto scaldavivande con chiusura ammortizzata, piedini in acciaio inossidabile
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240 V, 50/60 Hz, 13 A, 3000 W
Classe energetica	A
Opzioni colore	
Listino	
€	acciaio € 2.899 MAS906HYBSXT colore € 2.899 MAS906HYBS_ _ _

MAS604MFESXT 60 cm 4 bruciatori forno elettrico	
Piano lavoro	
Zone cottura	4 gas
Design piano lavoro	squadrato in acciaio inossidabile
Comandi piano lavoro	manopole
Tipologia bruciatori	ottone
Manopole	soft touch
Finitura griglie d'appoggio	ghisa
Accensione istantanea	•
Accessori standard	adattatore corona, riduzione caffettiera
Zone di cottura	
Anteriore destra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Posteriore destra	1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
Centrale	–
Anteriore sinistra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Posteriore sinistra	1 ausiliario 0,48 kW - 1,00 kW
Piastra Teppan-Yaki	–
Cavità forno	
Tipologia forno principale	elettrico multifunzione con grill elettrico
Funzioni forno principale	
Dotazione forno principale	1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 2 griglie, 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia forno ausiliario	–
Funzioni forno ausiliario	–
Dotazione forno ausiliario	–
Tipologia terzo forno	–
Volume forno	69 L
Comandi forno	manopole e termometro
Vetro interno porta forno	triplo vetro estraibile
Sistema di chiusura porta forno	ammortizzata
Sotto	
	cassetto scaldavivande con chiusura ammortizzata, piedini in acciaio inossidabile
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240 V, 50/60 Hz, 10,9 A, 2500 W
Classe energetica	A
Opzioni colore	
Listino	
acciaio € 2.469 MAS604MFESXT colore € 2.469 MAS604MFES_ _ _	

MAS604MFESXE 60 cm 4 bruciatori forno elettrico	
Piano lavoro	
Zone cottura	4 gas
Design piano lavoro	squadrato in acciaio inossidabile
Comandi piano lavoro	manopole
Tipologia bruciatori	ottone
Manopole	soft touch
Finitura griglie d'appoggio	ghisa
Accensione istantanea	•
Accessori standard	adattatore corona, riduzione caffettiera
Zone di cottura	
Anteriore destra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Posteriore destra	1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
Centrale	–
Anteriore sinistra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Posteriore sinistra	1 ausiliario 0,48 kW - 1,00 kW
Piastra Teppan-Yaki	–
Cavità forno	
Tipologia forno principale	elettrico multifunzione con grill elettrico
Funzioni forno principale	
Dotazione forno principale	1 vassoio smaltato, 2 griglie standard , 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia forno ausiliario	–
Funzioni forno ausiliario	–
Dotazione forno ausiliario	–
Tipologia terzo forno	–
Volume forno	69 L
Comandi forno	manopole
Vetro interno porta forno	triplo vetro estraibile
Sistema di chiusura porta forno	standard
Sotto	
	vano scaldavivande, piedini in acciaio inossidabile
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240 V, 50/60 Hz, 10,9 A, 2500 W
Classe energetica	A
Opzioni colore	
Listino	
1.869	disponibile versione con forno a gas ventilato MAS604GEVS XE € 1.869

Cucine
Serie Heritage



HER1206GMFEDNET 120 cm 6 bruciatori + piastra, forno elettrico doppio	
Piano lavoro	
Zone cottura	6 gas + 1 piastra Teppan-Yaki
Design piano lavoro	squadrato in acciaio inossidabile
Comandi piano lavoro	manopole
Tipologia bruciatori	ottone
Manopole	metallo
Finitura griglie d'appoggio	ghisa
Accensione istantanea	•
Accessori standard	adattatore corona, riduzione caffettiera
Zone di cottura	
Anteriore destra	1 ausiliario 0,48 kW - 1,00 kW
Posteriore destra	1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW
Centrale	2 semi-rapidi 0,60 kW - 1,75 kW
Anteriore sinistra	1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
Posteriore sinistra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Piastra Teppan-Yaki	1100 W, vaschetta di raccolta
Cavità forno	
Tipologia forno principale	elettrico multifunzione con grill elettrico
Funzioni forno principale	
Dotazione forno principale	1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 2 griglie, 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia forno ausiliario	elettrico multifunzione con grill elettrico
Funzioni forno ausiliario	
Dotazione forno ausiliario	1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 1 griglia, 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia terzo forno	–
Volume forno	principale 69 L, ausiliario 69 L
Comandi forno	manopole e termometro
Vetro interno porta forno	triplo vetro estraibile
Sistema di chiusura porta forno	ammortizzata
Sotto	
	cassetto scaldavivande con chiusura ammortizzata, piedini in acciaio inossidabile
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240 V, 50/60 Hz, 26 A, 6000 W
Classe energetica	forno principale A, forno ausiliario A
Opzioni colore	
Listino	
€	colore € 5.999 HER1206GMFED _ _ _

HER1006MFETNET 100 cm 6 bruciatori forno elettrico triplo	
Piano lavoro	
Zone cottura	6 gas
Design piano lavoro	squadrato in acciaio inossidabile
Comandi piano lavoro	manopole
Tipologia bruciatori	ottone
Manopole	metallo
Finitura griglie d'appoggio	ghisa
Accensione istantanea	•
Accessori standard	adattatore corona, riduzione caffettiera
Zone di cottura	
Anteriore destra	1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
Posteriore destra	1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW
Centrale	2 semi-rapidi 0,60 kW - 1,75 kW
Anteriore sinistra	1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
Posteriore sinistra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Piastra Teppan-Yaki	–
Cavità forno	
Tipologia forno principale	elettrico multifunzione con grill elettrico
Funzioni forno principale	
Dotazione forno principale	1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 2 griglie, 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia forno ausiliario	elettrico statico con grill elettrico
Funzioni forno ausiliario	
Dotazione forno ausiliario	1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 1 griglia, 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia terzo forno	elettrico
Volume forno	principale 69 L, ausiliario 54 L, terzo 29 L
Comandi forno	manopole e termometro
Vetro interno porta forno	triplo vetro estraibile
Sistema di chiusura porta forno	ammortizzata
Sotto	
	cassetto scaldavivande con chiusura ammortizzata, zoccolo
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240 V, 50/60 Hz, 28,3 A, 6500 W
Classe energetica	forno principale A, forno ausiliario A
Opzioni colore	
Listino	
colore € 5.999 HER1006GMFET _ _ _	

HER1006MFEDNET 100 cm 6 bruciatori forno elettrico doppio	
Piano lavoro	
Zone cottura	6 gas
Design piano lavoro	squadrato in acciaio inossidabile
Comandi piano lavoro	manopole
Tipologia bruciatori	ottone
Manopole	metallo
Finitura griglie d'appoggio	ghisa
Accensione istantanea	•
Accessori standard	adattatore corona, riduzione caffettiera
Zone di cottura	
Anteriore destra	1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
Posteriore destra	1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW
Centrale	2 semi-rapidi 0,60 kW - 1,75 kW
Anteriore sinistra	1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
Posteriore sinistra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Piastra Teppan-Yaki	–
Cavità forno	
Tipologia forno principale	elettrico multifunzione con grill elettrico
Funzioni forno principale	
Dotazione forno principale	1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 2 griglie, 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia forno ausiliario	elettrico statico con grill elettrico
Funzioni forno ausiliario	
Dotazione forno ausiliario	1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 1 griglia, 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia terzo forno	–
Volume forno	principale 69 L, ausiliario 54 L
Comandi forno	manopole e termometro
Vetro interno porta forno	triplo vetro estraibile
Sistema di chiusura porta forno	ammortizzata
Sotto	
	cassetto scaldavivande con chiusura ammortizzata, piedini in acciaio inossidabile
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240 V, 50/60 Hz, 18,7 A, 4300 W
Classe energetica	forno principale A, forno ausiliario A
Opzioni colore	
Listino	
colore € 4.399 HER1006MFED _ _ _	



HER906MFEDNET 90 cm 6 bruciatori forno elettrico doppio	
Piano lavoro	
Zone cottura	6 gas
Design piano lavoro	squadrato in acciaio inossidabile
Comandi piano lavoro	manopole
Tipologia bruciatori	ottone
Manopole	metallo
Finitura griglie d'appoggio	ghisa
Accensione istantanea	•
Accessori standard	adattatore corona, riduzione caffettiera
Zone di cottura	
Anteriore destra	1 ausiliario 0,48 kW - 1,00 kW
Posteriore destra	1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW
Centrale	2 semi-rapidi 0,60 kW - 1,75 kW
Anteriore sinistra	1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
Posteriore sinistra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Piastra Teppan-Yaki	–
Cavità forno	
Tipologia forno principale	elettrico multifunzione con grill elettrico
Funzioni forno principale	
Dotazione forno principale	1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 2 griglie, 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia forno ausiliario	elettrico statico con grill elettrico
Funzioni forno ausiliario	
Dotazione forno ausiliario	1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 1 griglia, 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia terzo forno	–
Volume forno	principale 69 L, ausiliario 54 L
Comandi forno	manopole e termometro
Vetro interno porta forno	triplo vetro estraibile
Sistema di chiusura porta forno	ammortizzata
Sotto	
	cassetto scaldavivande con chiusura ammortizzata, piedini in acciaio inossidabile
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240 V, 50/60 Hz, 17,9 A, 4100 W
Classe energetica	forno principale A, forno ausiliario A+
Opzioni colore	
Listino	
€	colore € 3.999 HER906MFED _ _ _

HER906MFESNET 90 cm 6 bruciatori forno elettrico	
Piano lavoro	
Zone cottura	6 gas
Design piano lavoro	squadrato in acciaio inossidabile
Comandi piano lavoro	manopole
Tipologia bruciatori	ottone
Manopole	metallo
Finitura griglie d'appoggio	ghisa
Accensione istantanea	•
Accessori standard	adattatore corona, riduzione caffettiera
Zone di cottura	
Anteriore destra	1 ausiliario 0,48 kW - 1,00 kW
Posteriore destra	1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW
Centrale	2 semi-rapidi 0,60 kW - 1,75 kW
Anteriore sinistra	1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
Posteriore sinistra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Piastra Teppan-Yaki	–
Cavità forno	
Tipologia forno principale	elettrico multifunzione con grill elettrico
Funzioni forno principale	
Dotazione forno principale	1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 2 griglie, 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia forno ausiliario	–
Funzioni forno ausiliario	–
Dotazione forno ausiliario	–
Tipologia terzo forno	–
Volume forno	103 L
Comandi forno	manopole e termometro
Vetro interno porta forno	triplo vetro estraibile
Sistema di chiusura porta forno	ammortizzata
Sotto	
	cassetto scaldavivande con chiusura ammortizzata, piedini in acciaio inossidabile
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240 V, 50/60 Hz, 16 A, 3500 W
Classe energetica	A
Opzioni colore	
Listino	
colore € 3.299 HER906MFES _ _ _	

HER906HYBSNET 90 cm 6 bruciatori forno ibrido	
Piano lavoro	
Zone cottura	6 gas
Design piano lavoro	squadrato in acciaio inossidabile
Comandi piano lavoro	manopole
Tipologia bruciatori	ottone
Manopole	metallo
Finitura griglie d'appoggio	ghisa
Accensione istantanea	•
Accessori standard	adattatore corona, riduzione caffettiera
Zone di cottura	
Anteriore destra	1 ausiliario 0,48 kW - 1,00 kW
Posteriore destra	1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW
Centrale	2 semi-rapidi 0,60 kW - 1,75 kW
Anteriore sinistra	1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
Posteriore sinistra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Piastra Teppan-Yaki	–
Cavità forno	
Tipologia forno principale	ibrido multifunzione con grill elettrico
Funzioni forno principale	
Dotazione forno principale	1 guida telescopica, 1 vassoio smaltato 2 griglie, 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia forno ausiliario	–
Funzioni forno ausiliario	–
Dotazione forno ausiliario	–
Tipologia terzo forno	–
Volume forno	124 L
Comandi forno	manopole
Vetro interno porta forno	triplo vetro estraibile
Sistema di chiusura porta forno	ammortizzata
Sotto	
	cassetto scaldavivande con chiusura ammortizzata, piedini in acciaio inossidabile
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240 V, 50/60 Hz, 13 A, 3000 W
Classe energetica	A
Opzioni colore	
Listino	
colore € 3.299 HER906HYBS _ _ _	



HER905MFEDNEE 90 cm 5 bruciatori forno elettrico doppio	
Piano lavoro	
Zone cottura	5 gas
Design piano lavoro	squadrato in acciaio inossidabile
Comandi piano lavoro	manopole
Tipologia bruciatori	alluminio
Manopole	metallo
Finitura griglie d'appoggio	ghisa
Accensione istantanea	•
Accessori standard	adattatore corona, riduzione caffettiera
Zone di cottura	
Anteriore destra	1 ausiliario 0,48 kW - 1,00 kW
Posteriore destra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Centrale	1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
Anteriore sinistra	1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW
Posteriore sinistra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Piastra Teppan-Yaki	–
Cavità forno	
Tipologia forno principale	elettrico multifunzione con grill elettrico
Funzioni forno principale	         
Dotazione forno principale	1 vassoio smaltato, 2 griglie standard, 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia forno ausiliario	elettrico statico con grill elettrico
Funzioni forno ausiliario	    
Dotazione forno ausiliario	1 griglia standard, 1 vassoio, 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia terzo forno	–
Volume forno	principale 59 L, ausiliario 38 L
Comandi forno	manopole e termometro
Vetro interno porta forno	triplo vetro estraibile
Sistema di chiusura porta forno	standard
Sotto	
	vano scaldavivande, piedini in acciaio inossidabile
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240 V, 50/60 Hz, 12,1 A, 4400 W
Classe energetica	forno principale A, forno ausiliario A
Opzioni colore	
	  
Listino	

€ colore € 2.999 HER905MFED _ _ _

HER905MFESNEE 90 cm 5 bruciatori forno elettrico	
Piano lavoro	
Zone cottura	5 gas
Design piano lavoro	squadrato in acciaio inossidabile
Comandi piano lavoro	manopole
Tipologia bruciatori	alluminio
Manopole	metallo
Finitura griglie d'appoggio	ghisa
Accensione istantanea	•
Accessori standard	adattatore corona, riduzione caffettiera
Zone di cottura	
Anteriore destra	1 ausiliario 0,48 kW - 1,00 kW
Posteriore destra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Centrale	1 doppio wok 0,48 kW - 5,00 kW
Anteriore sinistra	1 rapido 1,05 kW - 3,00 kW
Posteriore sinistra	1 semi-rapido 0,60 kW - 1,75 kW
Piastra Teppan-Yaki	–
Cavità forno	
Tipologia forno principale	elettrico multifunzione con grill elettrico
Funzioni forno principale	        
Dotazione forno principale	1 vassoio smaltato, 2 griglie standard, 1 griglia vassoio, 1 luce
Tipologia forno ausiliario	–
Funzioni forno ausiliario	–
Dotazione forno ausiliario	–
Tipologia terzo forno	–
Volume forno	108 L
Comandi forno	manopole e termometro
Vetro interno porta forno	triplo vetro estraibile
Sistema di chiusura porta forno	standard
Sotto	
	vano scaldavivande, piedini in acciaio inossidabile
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240 V, 50/60 Hz, 13 A, 3000 W
Classe energetica	A
Opzioni colore	
	  
Listino	

colore € 2.499 HER905MFES _ _ _

Forni da incasso Serie Professional



F30PROXT 76 cm forno singolo	
Caratteristiche	
Tipologia forno	elettrico pirolitico con grill elettrico
Funzioni forno	         
Volume forno	116 l
Comandi forno	manopole e interfaccia touch LCD con programmatore digitale
Vetro interno porta forno	vetro quadruplo
Tangenziale di raffreddamento	•
Convezione	2 ventole diagonali
Programmi di cottura pre-impostati	33 sequenze di cottura con Bertazzoni Assistant
Sonda carne	•
Sistema di apertura porta	bilanciata
Maniglia forno	metallo
Finitura porta forno	acciaio inossidabile
Finitura cavità forno	smalto grigio
Illuminazione	doppia diagonale
Livelli di cottura	7
Guide telescopiche	1 estrazione totale
Griglie forno	2 cromate a maglia spessa
Vassoi	1 smaltato profondo 40 mm
Griglia vassoio	•
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240 V, 50/60 Hz, 24 A, 5.500 W
Classe energetica	A
Opzioni colore	
	
Listino	

€ 4.299



F605PROGKX 60cm gas, 5 funzioni				F605PROEKX 60cm elettrico, 5 funzioni				F609PROEKX 60cm elettrico, 9 funzioni			
Caratteristiche											
Dimensione				60cm				60cm			
Alimentazione				gas con grill gas				elettrico			
Volume forno				76L				76L			
Comandi forno				manopole				manopole			
Manopole				metallo				metallo			
Maniglia				metallo				metallo			
Finitura cavità forno				smalto pirolitico grigio				smalto pirolitico grigio			
Numero funzioni forno				5				9			
Funzioni forni											
Funzioni speciali				-				-			
Sistema autopulente				smalto easy to clean				smalto easy to clean			
Funzione vapore assistito				-				-			
Total steam				-				-			
Griglie forno				1				1			
Guide telescopiche											
Vassoi				1 standard				1 standard			
Sonda carne				-				-			
Girarrosto				•				-			
Teglia pizza				-				-			
Illuminazione				1 posteriore				1 posteriore			
Sistema di apertura porta				standard				standard			
Vetri porta forno				2				2			
Finitura acciaio				standard				standard			
Specifiche tecniche											
Classe energetica				A				A			
Requisiti elettrici				220/240v, 50/60 Hz, 80W				220/240v, 50/60 Hz, 2100W			
Opzioni colori											
				X				X			
Listino											
€				799				649			



F609PROESX 60cm elettrico 9 funzioni, display LED				F6011PROELX 60cm elettrico 11 funzioni, display LCD				F6011PROPLX 60cm elettrico pirolitico 11 funzioni, display LCD			
Caratteristiche											
Dimensione				60cm				60cm			
Alimentazione				elettrico				elettrico			
Volume forno				76L				76L			
Comandi forno				manopole e display LED				manopole e display touch LCD			
Manopole				metallo				metallo			
Maniglia				metallo				metallo			
Finitura cavità forno				smalto pirolitico grigio				smalto pirolitico grigio			
Numero funzioni forno				9				11			
Funzioni forni											
Funzioni speciali				-				eco, sabbath, lievitazione, scongelamento, mantenimento calore, disidratazione			
Sistema autopulente				smalto easy to clean				Hydro cleaning			
Funzione vapore assistito				-				-			
Total steam				-				-			
Griglie forno				1				1			
Guide telescopiche								1			
Vassoi				1 standard				1 standard			
Sonda carne				-				posizione singola			
Girarrosto				-				-			
Teglia pizza				-				-			
Illuminazione				1 posteriore				2 laterali			
Sistema di apertura porta				standard				ammortizzata			
Vetri porta forno				2				3			
Finitura acciaio				standard				anti-impronta			
Specifiche tecniche											
Classe energetica				A				A+			
Requisiti elettrici				220/240v, 50/60 Hz, 2700W				220/240v, 50/60 Hz, 3100W			
Opzioni colori											
				X				X N			
Listino											
€				749				inox € 1.049 F6011PROELX carbonio € 1.199 F6011PROELN			

inox € 1.099 F6011PROPLX
carbonio € 1.249 F6011PROPLN



Caratteristiche	
Dimensione	60cm
Alimentazione	elettrico
Volume forno	76L
Comandi forno	manopole e display touch LCD
Manopole	metallo
Maniglia	metallo
Finitura cavità forno	smalto pirolitico grigio
Numero funzioni forno	11
Funzioni forni	

F6011PROETX 60cm elettrico 11 funzioni, display LCD, steam assist	
Dimensione	60cm
Alimentazione	elettrico
Volume forno	76L
Comandi forno	manopole e display touch TFT
Manopole	metallo
Maniglia	metallo
Finitura cavità forno	smalto pirolitico grigio
Numero funzioni forno	11
Funzioni forni	

F6011PROPTX 60cm elettrico pirolitico 11 funzioni, display TFT	
Dimensione	60cm
Alimentazione	elettrico
Volume forno	76L
Comandi forno	manopole e display touch TFT
Manopole	metallo
Maniglia	metallo
Finitura cavità forno	smalto pirolitico grigio
Numero funzioni forno	11
Funzioni forni	



Caratteristiche	
Dimensione	60cm
Alimentazione	elettrico
Volume forno	76L
Comandi forno	manopole e display touch TFT
Manopole	metallo
Maniglia	metallo
Finitura cavità forno	smalto pirolitico grigio
Numero funzioni forno	11
Funzioni forni	

F6011PROVTX 60cm elettrico 11 funzioni, display TFT, total steam	
Dimensione	60cm
Alimentazione	elettrico
Volume forno	76L
Comandi forno	manopole e display touch TFT
Manopole	metallo
Maniglia	metallo
Finitura cavità forno	smalto pirolitico grigio
Numero funzioni forno	11
Funzioni forni	

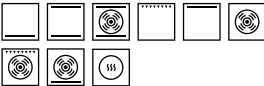
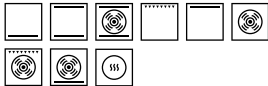
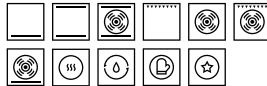
F6011PROVPTX 60cm elettrico pirolitico 11 funzioni, display TFT, total steam	
Dimensione	60cm
Alimentazione	elettrico
Volume forno	76L
Comandi forno	manopole e display touch TFT
Manopole	metallo
Maniglia	metallo
Finitura cavità forno	smalto pirolitico grigio
Numero funzioni forno	11
Funzioni forni	

Forni da incasso
Serie Modern



F605MODGKXS 60cm gas, 5 funzioni				F605MODEKXS 60cm elettrico, 5 funzioni				F605MODEKX 60cm elettrico, 5 funzioni			
Caratteristiche											
Dimensione				60cm				60cm			
Alimentazione				gas con grill gas				elettrico			
Volume forno				76 L				76L			
Comandi forno				manopole				manopole			
				contaminuti				contaminuti			
Manopole				finitura in metallo				nera soft touch			
Maniglia				plastica				finitura in vetro			
Finitura cavità forno				smalto pirolitico grigio				smalto pirolitico grigio			
Numero funzioni forno				5				5			
Funzioni forni											
Funzioni speciali				-				-			
Sistema autopulente				smalto easy to clean				smalto easy to clean			
Funzione vapore assistito				-				-			
Total steam				-				-			
Griglie forno				1				1			
Guide telescopiche				-				-			
Vassoi				1 standard				1 standard			
Sonda carne				-				-			
Girarrosto				•				-			
Teglia pizza				-				-			
Illuminazione				1 posteriore				1 posteriore			
Sistema di apertura porta				standard				standard			
Vetri porta forno				2				2			
Finitura acciaio				standard				standard			
Specifiche tecniche											
Classe energetica				A				A			
Requisiti elettrici				220/240v, 50/60 Hz, 80W				220/240v, 50/60 Hz, 2100W			
Opzioni colori											
				XS				XS			
Listino											
€				749				599			



F609MODEKX 60cm elettrico, 9 funzioni		F609MODESX 60cm elettrico, 9 funzioni display LED		F6011MODELX 60cm elettrico, 1 funzioni display LCD	
Caratteristiche					
Dimensione	60cm	60cm		60cm	
Alimentazione	elettrico	elettrico		elettrico	
Volume forno	76L	76L		76L	
Comandi forno	manopole contaminuti	manopole display LED 7 segmenti		display touch LCD	
Manopole	nere soft touch	nere soft touch		-	
Maniglia	finitura in vetro	finitura in vetro		finitura in vetro	
Finitura cavità forno	smalto pirolitico grigio	smalto pirolitico grigio		smalto pirolitico grigio	
Numero funzioni forno	9	9		11	
Funzioni forni					
Funzioni speciali	-	-		eco, sabbath, lievitazione, scongelamento, mantenimento calore, disidratazione	
Sistema autopulente	smalto easy to clean	smalto easy to clean		Hydro cleaning	
Funzione vapore assistito	-	-		-	
Total steam	-	-		-	
Griglie forno	1	1		2	
Guide telescopiche	-	-		-	
Vassoi	1 standard	1 standard		1 standard + 1 profondo	
Sonda carne	-	-		posizione singola	
Girarrosto	-	-		-	
Teglia pizza	-	-		-	
Illuminazione	1 posteriore	1 posteriore		2 laterali	
Sistema di apertura porta	standard	standard		ammortizzata	
Vetri porta forno	2	2		3	
Finitura acciaio	standard	standard		anti-impronta	
Specifiche tecniche					
Classe energetica	A	A		A+	
Requisiti elettrici	220/240v, 50/60 Hz, 2700W	220/240v, 50/60 Hz, 2700W		220/240v, 50/60 Hz, 3100W	
Opzioni colori					
X		X		X N Z C	
Listino					
€	679	729		inox € 1.049 F6011MODELX nero € 1.199 F6011MODELN zinc € 1.249 F6011MODELZ rame € 1.249 F6011MODELC	



F6011MODPLX 60cm elettrico pirolitico, 11 funzioni display LCD			
Caratteristiche			
Dimensione	60cm		
Alimentazione	elettrico		
Volume forno	76L		
Comandi forno	display touch LCD		
Manopole	-		
Maniglia	finitura in vetro		
Finitura cavità forno	smalto pirolitico grigio		
Numero funzioni forno	11		
Funzioni forni			
Funzioni speciali	eco, sabbath, lievitazione, scongelamento, mantenimento calore		
Sistema autopulente	Pyrolytic cleaning (con funzione eco)		
Funzione vapore assistito	-		
Total steam	-		
Griglie forno	2		
Guide telescopiche	-		
Vassoi	1 standard		
Sonda carne	posizione singola		
Girarrosto	-		
Teglia pizza	-		
Illuminazione	2 laterali		
Sistema di apertura porta	ammortizzata		
Vetri porta forno	4		
Finitura acciaio	anti-impronta		
Specifiche tecniche			
Classe energetica	A+		
Requisiti elettrici	220/240v, 50/60 Hz, 3100W		
Opzioni colori			
	XNZC		
Listino			
€	inox	€ 1.099	F6011MODPLX
	nero	€ 1.249	F6011MODPLN
	zinco	€ 1.299	F6011MODPLZ
	rame	€ 1.299	F6011MODPLC

F6011MODVLX 60cm elettrico pirolitico, 11 funzioni display LCD, steam assist			
Caratteristiche			
Dimensione	60cm		
Alimentazione	elettrico		
Volume forno	76L		
Comandi forno	display touch LCD		
Manopole	-		
Maniglia	finitura in vetro		
Finitura cavità forno	smalto pirolitico grigio		
Numero funzioni forno	11		
Funzioni forni			
Funzioni speciali	eco, sabbath, lievitazione, scongelamento, mantenimento calore		
Sistema autopulente	Hydro cleaning		
Funzione vapore assistito	•		
Total steam	-		
Griglie forno	2		
Guide telescopiche	-		
Vassoi	1 standard		
Sonda carne	posizione singola		
Girarrosto	-		
Teglia pizza	-		
Illuminazione	2 laterali		
Sistema di apertura porta	ammortizzata		
Vetri porta forno	3		
Finitura acciaio	anti-impronta		
Specifiche tecniche			
Classe energetica	A+		
Requisiti elettrici	220/240v, 50/60 Hz, 3100W		
Opzioni colori			
	XNZC		
Listino			
inox	€ 1.299	F6011MODVLX	
nero	€ 1.449	F6011MODVLN	
zinco	€ 1.499	F6011MODVLZ	
rame	€ 1.499	F6011MODVLC	

F6011MODETX 60cm elettrico, 11 funzioni display TFT			
Caratteristiche			
Dimensione	60cm		
Alimentazione	elettrico		
Volume forno	76L		
Comandi forno	display touch TFT		
Manopole	-		
Maniglia	finitura in vetro		
Finitura cavità forno	smalto pirolitico grigio		
Numero funzioni forno	11		
Funzioni forni			
Funzioni speciali	eco, sabbath, lievitazione, scongelamento, mantenimento calore		
Sistema autopulente	Hydro cleaning		
Funzione vapore assistito	-		
Total steam	-		
Griglie forno	2		
Guide telescopiche	1		
Vassoi	1 profondo		
Sonda carne	multi sense		
Girarrosto	-		
Teglia pizza	-		
Illuminazione	2 laterali		
Sistema di apertura porta	ammortizzata		
Vetri porta forno	3		
Finitura acciaio	anti-impronta		
Specifiche tecniche			
Classe energetica	A+		
Requisiti elettrici	220/240v, 50/60 Hz, 3100W		
Opzioni colori			
	XNZC		
Listino			
inox	€ 1.349	F6011MODETX	
nero	€ 1.499	F6011MODETN	
zinco	€ 1.549	F6011MODETZ	
rame	€ 1.549	F6011MODETC	



F6011MODPTX 60cm elettrico pirolitico, 11 funzioni display TFT			
Caratteristiche			
Dimensione	60cm		
Alimentazione	elettrico		
Volume forno	76L		
Comandi forno	display touch TFT		
Manopole	-		
Maniglia	finitura in vetro		
Finitura cavità forno	smalto pirolitico grigio		
Numero funzioni forno	11		
Funzioni forni			
Funzioni speciali	eco, sabbath, lievitazione, scongelamento, mantenimento calore		
Sistema autopulente	Pyrolytic cleaning (con funzione eco)		
Funzione vapore assistito	-		
Total steam	-		
Griglie forno	2		
Guide telescopiche	1		
Vassoi	1 profondo		
Sonda carne	multi sense		
Girarrosto	-		
Teglia pizza	•		
Illuminazione	2 laterali		
Sistema di apertura porta	ammortizzata		
Vetri porta forno	4		
Finitura acciaio	anti-impronta		
Specifiche tecniche			
Classe energetica	A+		
Requisiti elettrici	220/240v, 50/60 Hz, 3100W		
Opzioni colori			
	XNZC		
Listino			
€	inox	€ 1.399	F6011MODPTX
	nero	€ 1.549	F6011MODPTN
	zinco	€ 1.599	F6011MODPTZ
	rame	€ 1.599	F6011MODPTC

F6011MODVTX 60cm elettrico, 11 funzioni display TFT, total steam			
Caratteristiche			
Dimensione	60cm		
Alimentazione	elettrico		
Volume forno	76L		
Comandi forno	display touch TFT		
Manopole	-		
Maniglia	finitura in vetro		
Finitura cavità forno	smalto pirolitico grigio		
Numero funzioni forno	11		
Funzioni forni			
Funzioni speciali	eco, sabbath, lievitazione, scongelamento, mantenimento calore		
Sistema autopulente	Hydro cleaning		
Funzione vapore assistito	•		
Total steam	-		
Griglie forno	2		
Guide telescopiche	1		
Vassoi	1 profondo, 1 vapore		
Sonda carne	multi sense		
Girarrosto	-		
Teglia pizza	•		
Illuminazione	2 laterali		
Sistema di apertura porta	ammortizzata		
Vetri porta forno	3		
Finitura acciaio	anti-impronta		
Specifiche tecniche			
Classe energetica	A+		
Requisiti elettrici	220/240v, 50/60 Hz, 3100W		
Opzioni colori			
	XNZC		
Listino			
inox	€ 1.699	F6011MODVTX	
nero	€ 1.849	F6011MODVTN	
zinco	€ 1.899	F6011MODVTZ	
rame	€ 1.899	F6011MODVTC	

F6011MODVPTX 60cm elettrico pirolitico, 11 funzioni display TFT, total steam			
Caratteristiche			
Dimensione	60cm		
Alimentazione	elettrico		
Volume forno	76L		
Comandi forno	display touch TFT		
Manopole	-		
Maniglia	finitura in vetro		
Finitura cavità forno	smalto pirolitico grigio		
Numero funzioni forno	11		
Funzioni forni			
Funzioni speciali	eco, sabbath, lievitazione, scongelamento, mantenimento calore		
Sistema autopulente	Hydro cleaning		
Funzione vapore assistito	•		
Total steam	-		
Griglie forno	2		
Guide telescopiche	1		
Vassoi	1 profondo, 1 vapore		
Sonda carne	multi sense		
Girarrosto	-		
Teglia pizza	•		
Illuminazione	2 laterali		
Sistema di apertura porta	ammortizzata		
Vetri porta forno	4		
Finitura acciaio	anti-impronta		
Specifiche tecniche			
Classe energetica	A+		
Requisiti elettrici	220/240v, 50/60 Hz, 3100W		
Opzioni colori			
	XNZC		
Listino			
inox	€ 1.849	F6011MODVPTX	
nero	€ 1.999	F6011MODVPTN	
zinco	€ 2.049	F6011MODVPTZ	
rame	€ 2.049	F6011MODVPTC	

F6011MODVPTX 60cm elettrico pirolitico, 11 funzioni display TFT, total steam			
Caratteristiche			
Dimensione	60cm		
Alimentazione	elettrico		
Volume forno	76L		
Comandi forno	display touch TFT		
Manopole	-		
Maniglia	finitura in vetro		
Finitura cavità forno	smalto pirolitico grigio		
Numero funzioni forno	11		
Funzioni forni			
Funzioni speciali	eco, sabbath, lievitazione, scongelamento, mantenimento calore, disidratazione		
Sistema autopulente	Hydro cleaning (funzione vapore) e Pyrolytic cleaning (con funzione eco)		
Funzione vapore assistito	•		
Total steam	-		
Griglie forno	2		
Guide telescopiche	1		
Vassoi	1 profondo, 1 vapore		
Sonda carne	multi sense		
Girarrosto	-		
Teglia pizza	•		
Illuminazione	2 laterali		
Sistema di apertura porta	ammortizzata		
Vetri porta forno	4		
Finitura acciaio	anti-impronta		
Specifiche tecniche			
Classe energetica	A+		
Requisiti elettrici	220/240v, 50/60 Hz, 3100W		
Opzioni colori			
	XNZC		
Listino			
inox	€ 1.849	F6011MODVPTX	
nero	€ 1.999	F6011MODVPTN	
zinco	€ 2.049	F6011MODVPTZ	
rame	€ 2.049	F6011MODVPTC	

Forni da incasso
Serie Heritage



F605HERGKNE 60cm gas, 5 funzioni		F605HEREKNE 60cm elettrico, 5 funzioni		F609HEREKNE 60cm elettrico, 9 funzioni	
Caratteristiche					
Dimensione	60cm	60cm	60cm	60cm	60cm
Alimentazione	gas con grill gas	elettrico	elettrico	elettrico	elettrico
Volume forno	76L	76L	76L	76L	76L
Comandi forno	manopole e contaminuti	manopole e contaminuti	manopole e contaminuti	manopole e contaminuti	manopole e contaminuti
Manopole	metallo	metallo	metallo	metallo	metallo
Maniglia	metallo	metallo	metallo	metallo	metallo
Finitura cavità forno	smalto pirolitico grigio	smalto pirolitico grigio	smalto pirolitico grigio	smalto pirolitico grigio	smalto pirolitico grigio
Numero funzioni forno	5	5	5	9	9
Funzioni forni					
Funzioni speciali	-	-	-	-	-
Sistema autopulente	smalto easy to clean	smalto easy to clean	smalto easy to clean	smalto easy to clean	smalto easy to clean
Funzione vapore assistito	-	-	-	-	-
Total steam	-	-	-	-	-
Griglie forno	1	1	1	1	1
Guide telescopiche	-	-	-	-	-
Vassoi	1 standard	1 standard	1 standard	1 standard	1 standard
Sonda carne	-	-	-	-	-
Girarrosto	•	-	-	-	-
Teglia pizza	-	-	-	-	-
Illuminazione	1 posteriore	1 posteriore	1 posteriore	1 posteriore	1 posteriore
Sistema di apertura porta	standard	standard	standard	standard	standard
Vetri porta forno	2	2	2	2	2
Finitura acciaio	standard	standard	standard	standard	standard
Specifiche tecniche					
Classe energetica	A	A	A	A	A
Requisiti elettrici	220/240v, 50/60 Hz, 80W	220/240v, 50/60 Hz, 2100W	220/240v, 50/60 Hz, 2100W	220/240v, 50/60 Hz, 2700W	220/240v, 50/60 Hz, 2700W
Opzioni colori					
NE ND AX AC		NE ND AX AC		NE ND AX AC	
Listino					
€	nero € 929 F605HERGKNE nero decor € 979 F605HERGKND avorio/inox € 979 F605HERGKAX avorio/rame € 979 F605HERGKAC	nero € 749 F605HEREKNE nero decor € 799 F605HEREKND avorio/inox € 799 F605HEREKAX avorio/rame € 799 F605HEREKAC		nero € 849 F609HEREKNE nero decor € 899 F609HEREKND avorio/inox € 899 F609HEREKAX avorio/rame € 899 F609HEREKAC	

F609HEREKTNE 60cm elettrico, 9 funzioni, termometro		F6011HERVPTNE 60cm elettrico pirolitico, 11 funzioni, display TFT, total steam	
Caratteristiche			
Dimensione	60cm	60cm	
Alimentazione	elettrico	elettrico	
Volume forno	76L	76L	
Comandi forno	manopole e termometro analogico	manopole e display touch TFT	
Manopole	metallo	metallo	
Maniglia	metallo	metallo	
Finitura cavità forno	smalto pirolitico grigio	smalto pirolitico grigio	
Numero funzioni forno	9	11	
Funzioni forni			
Funzioni speciali	-	eco, sabbath, lievitazione, scongelamento, mantenimento calore, disidratazione	
Sistema autopulente	smalto easy to clean	Hydro cleaning (funzione vapore) e Pyrolytic cleaning (con funzione eco)	
Funzione vapore assistito	-		
Total steam	-		
Griglie forno	2	2	
Guide telescopiche	-	1	
Vassoi	1 standard	1 profondo, 1 vapore	
Sonda carne	-	multi sense	
Girarrosto	-	-	
Teglia pizza	-		
Illuminazione	1 posteriore	2 laterali	
Sistema di apertura porta	standard	ammortizzata	
Vetri porta forno	2	4	
Finitura acciaio	standard	anti-impronta	
Specifiche tecniche			
Classe energetica	A	A+	
Requisiti elettrici	220/240v, 50/60 Hz, 2700W	220/240v, 50/60 Hz, 3100W	
Opzioni colori			
NE ND AX AC		NE ND AX AC	
Listino			
€	nero € 899 F609HEREKTNE nero decor € 949 F609HEREKTND avorio/inox € 949 F609HEREKTAX avorio/rame € 949 F609HEREKTAC	nero € 2.049 F6011HERVPTNE nero decor € 2.099 F6011HERVPTND avorio/inox € 2.099 F6011HERVPTAX avorio/rame € 2.099 F6011HERVPTAX	

nero € 2.049 F6011HERVPTNE	
nero decor € 2.099 F6011HERVPTND	
avorio/inox € 2.099 F6011HERVPTAX	
avorio/rame € 2.099 F6011HERVPTAC	

Forni compatti
Serie Professional



F457PROMWTX 60 x 45cm microonde combinato				F457PROVTX 60 x 45cm vapore combinato				F457PROMWSX 60 x 38cm microonde combinato			
Caratteristiche											
Dimensione				60 x 45cm				60 x 38cm			
Tipo forno				microonde combinato				microonde combinato			
Volume forno				38L				25L			
Comandi forno				manopole e display touch TFT				pulsanti e display LED			
Manopole				metallo				-			
Maniglia				metallo				pulsante apertura porta			
Programmi di cottura pre-impostati				15				10			
Numeri di funzioni forno				7				7			
Funzioni forno											
Funzioni speciali				tempo di scongelamento, peso di scongelamento				tempo di scongelamento, peso di scongelamento, sicurezza bambini, timer			
Controllo potenza				elettrico				elettrico			
Finitura cavità forno				acciaio				acciaio			
Porta forno				cornice in acciaio				cornice in acciaio			
Livelli di cottura				2				2			
Griglie forno				1				-			
Vassoi				1 vetro				1 girevole (diametro 315mm)			
Illuminazione				1				1			
Sistema di apertura porta				ammortizzata				pulsante apertura porta			
Finitura acciaio				anti-impronta				standard			
Specifiche tecniche											
Classe energetica				A				A			
Requisiti elettrici				220/240v, 50/60 Hz, 3400W				220/240v, 50/60 Hz, 2900W			
Opzioni colore											
				XN				XX			
Listino											
€				inox € 1.649 F457PROMWTX carbonio € 1.799 F457PROMWTN				inox € 1.949 F457PROVTX carbonio € 2.099 F457PROVTN			

Forni compatti
Serie Modern



F457MODMWTX 60 x 45cm microonde combinato				F457MODVTX 60 x 45cm vapore combinato			
Caratteristiche							
Dimensione				60 x 45cm			
Tipo forno				microonde combinato			
Volume forno				38L			
Comandi forno				display touch TFT			
Manopole				-			
Maniglia				finitura in vetro			
Programmi di cottura pre-impostati				15			
Numeri di funzioni forno				7			
Funzioni forno							
Funzioni speciali				tempo di scongelamento, peso di scongelamento			
Controllo potenza				elettrico			
Finitura cavità forno				acciaio			
Porta forno				cornice in acciaio a U			
Livelli di cottura				2			
Griglie forno				1			
Vassoi				1 vetro			
Illuminazione				1			
Sistema di apertura porta				ammortizzata			
Finitura acciaio				anti-impronta			
Specifiche tecniche							
Classe energetica				A			
Requisiti elettrici				220/240v, 50/60 Hz, 3400W			
Opzioni colore							
				XYZC			
Listino							
€				inox € 1.649 F457MODMWTX nero € 1.799 F457MODMWTN zinco € 1.849 F457MODMWTZ rame € 1.849 F457MODMWTC			

Forni compatti
Serie Heritage



F457HERMWTNE 60 x 45cm microonde combinato		F457HERVTNE 60 x 45cm vapore combinato	
Caratteristiche			
Dimensione	60 x 45cm		60 x 45cm
Tipo forno	microonde combinato		vapore combinato
Volume forno	38L		31L
Comandi forno	manopole e display touch TFT		manopole e display touch TFT
Manopole	metallo		metallo
Maniglia	metallo		metallo
Programmi di cottura pre-impostati	15		15
Numeri di funzioni forno	7		7
Funzioni forno	     		     
Funzioni speciali	tempo di scongelamento, peso di scongelamento		rigenerazione (calore, disidratazione, scongelamento), sterilizzazione, lievitazione
Controllo potenza	elettrico		elettrico
Finitura cavità forno	acciaio		acciaio
Porta forno	cornice in acciaio		cornice in acciaio
Livelli di cottura	2		2
Griglie forno	1		1
Vassoi	1 vetro		1 acciaio + 1 acciaio perforato
Illuminazione	1		1
Sistema di apertura porta	ammortizzata		ammortizzata
Finitura acciaio	anti-impronta		anti-impronta
Specifiche tecniche			
Classe energetica	A		A
Requisiti elettrici	220/240v, 50/60 Hz, 3400W		220/240v, 50/60 Hz, 2900W
Opzioni colore			
	   		   
Listino			
€	nero € 1.899 F457HERMWTNE nero decor € 1.949 F457HERMWTND avorio/inox € 1.949 F457HERMWTAX avorio/rame € 1.949 F457HERMWTAC		nero € 2.099 F457HERVTNE nero decor € 2.149 F457HERVTND avorio/inox € 2.149 F457HERVTAX avorio/rame € 2.149 F457HERVTAC

Cassetti
scaldavivande
Serie Professional,
Modern e Heritage



WD60PROX 60 x 12cm cassetto scaldavivande		WD60MODX 60 x 12cm cassetto scaldavivande		WD60HERNE 60 x 12cm cassetto scaldavivande	
Caratteristiche					
Finitura	acciaio		acciaio		acciaio
Capacità di carico	25KG		25KG		25KG
Comandi	apertura/chiusura scorrevole		apertura/chiusura scorrevole		apertura/chiusura scorrevole
Temperatura regolabile	30-85° C		30-85° C		30-85° C
Dotazione	tappetino interno in gomma, accensione/ spegnimento luce termostato		tappetino interno in gomma, accensione/ spegnimento luce termostato		tappetino interno in gomma, accensione/ spegnimento luce termostato
Specifiche tecniche					
Requisiti elettrici	220/240 V, 50/60 Hz - 400W		220/240 V, 50/60 Hz - 400W		220/240 V, 50/60 Hz - 400W
Opzione colore					
	 		   		   
Listino					
€	inox € 599 WD60PROX carbonio € 699 WD60PRON		inox € 599 WD60MODX nero € 699 WD60MODN zinco € 749 WD60MODZ rame € 749 WD60MODC		nero € 599 WD60HERNE nero decor € 649 WD60HERND avorio/inox € 649 WD60HERAX avorio/rame € 649 WD60HERAC

Piani cottura
Serie Professional



P604LPROX 60cm piano gas, wok			P755CPROX 75cm piano gas, wok			P905LPROX 90cm piano gas, dual wok laterale			
Caratteristiche									
Dimensione	60cm		75cm			90cm			
Finitura piano lavoro	acciaio		acciaio			acciaio			
Zone cottura	4 bruciatori		5 bruciatori			5 bruciatori			
Comandi	manopole		manopole			manopole			
Manopole	metallo		metallo			metallo			
Griglie d'appoggio	ghisa		ghisa			ghisa			
Bruciatori	ottone		ottone			ottone			
Bruciatore Wok	4 kW		4 kW			5 kW dual			
Sistema di sicurezza	•		•			•			
Accensione istantanea	•		•			•			
Accessori standard	-		-			-			
Zone di cottura									
Anteriore destra	1 ausiliario 0.48 kW - 1.00 kW		1 ausiliario 0.48 kW - 1.00 kW			1 ausiliario 0.48 kW - 1.00 kW			
Posteriore destra	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW		1 rapido 1.05 kW - 3.00 kW			1 rapido 1.05 kW - 3.00 kW			
Centrale	-		1 wok 4 kW			2 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW			
Anteriore sinistra	1 wok 4 kW		1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW			1 dual wok 0.48 kW - 5.00 kW			
Posteriore sinistra	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW		1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW			-			
Specifiche tecniche									
Requisiti elettrici	220/240, 50/60 Hz, 1A, 1W		220/240, 50/60 Hz, 1A, 1W			220/240, 50/60 Hz, 1A, 1W			
Opzione colore									
			X NE			X NE			
Listino									
€	inox	€ 499	P604LPROX	inox	€ 599	P755CPROX	inox	€ 649	P905LPROX
	nero	€ 549	P604LPRONE	nero	€ 649	P755CPRONE	nero	€ 699	P905LPRONE

P905CPROX 90cm piano gas, dual wok centrale		QB36600X 92cm piano gas bordo basso, 6 bruciatori	
Caratteristiche			
Dimensione	90cm	92cm	
Finitura piano lavoro	acciaio	acciaio	
Zone cottura	5 bruciatori	6 bruciatori	
Comandi	manopole	manopole	
Manopole	metallo	metallo	
Griglie d'appoggio	ghisa	ghisa	
Bruciatori	ottone	ottone	
Bruciatore Wok	5 kW dual	5 kW dual	
Sistema di sicurezza	•	•	
Accensione istantanea	•	•	
Accessori standard	-	wok ring, simmer ring	
Zone di cottura			
Anteriore destra	1 ausiliario 0.48 kW - 1.00 kW	1 ausiliario 0.48 kW - 1.00 kW	
Posteriore destra	1 rapido 1.05 kW - 3.00 kW	1 rapido 1.05 kW - 3.00 kW	
Centrale	1 dual wok 0.48 kW - 5.00 kW	2 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW	
Anteriore sinistra	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW	1 dual wok 0.48 kW - 5.00 kW	
Posteriore sinistra	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW	
Specifiche tecniche			
Requisiti elettrici	220/240, 50/60 Hz, 1A, 1W	220/240, 50/60 Hz, 1A, 1W	
Opzione colore			
		X NE	
Listino			
€	inox nero	€ 649 € 699	P905CPROX P905CPRONE 1.349

Piani cottura
Serie Modern



P604LMODX 60cm piano gas, wok			P755CMODX 75cm piano gas, wok centrale		
Caratteristiche					
Dimensione	60cm		Dimensione	75cm	
Finitura piano lavoro	acciaio		Finitura piano lavoro	acciaio	
Zone cottura	4 bruciatori		Zone cottura	5 bruciatori	
Comandi	manopole		Comandi	manopole	
Manopole	finitura in metallo		Manopole	finitura in metallo	
Griglie d'appoggio	ghisa		Griglie d'appoggio	ghisa	
Bruciatori	alluminio		Bruciatori	alluminio	
Bruciatore Wok	4 kW		Bruciatore Wok	4 kW	
Sistema di sicurezza	•		Sistema di sicurezza	•	
Accensione istantanea	•		Accensione istantanea	•	
Accessori standard	-		Accessori standard	-	
Zone di cottura					
Anteriore destra	1 ausiliario 0.48 kW - 1.00 kW		Anteriore destra	1 ausiliario 0.48 kW - 1.00 kW	
Posteriore destra	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW		Posteriore destra	1 rapido 1.05 kW - 3.00 kW	
Centrale	-		Centrale	1 wok 4 kW	
Anteriore sinistra	1 wok 4 kW		Anteriore sinistra	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW	
Posteriore sinistra	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW		Posteriore sinistra	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW	
Specifiche tecniche					
Requisiti elettrici	220/240, 50/60 Hz, 1A, 1W		Requisiti elettrici	220/240, 50/60 Hz, 1A, 1W	
Opzione colore					
X NE			X NE		
Listino					
€	inox	€ 499	inox	€ 599	P755CMODX
	nero	€ 549	nero	€ 649	P755CMODNE
		P604LMODX			P755CMODX
		P604LMODNE			P755CMODNE



P905LMODX 90cm oiano gas, dual wok laterale			P905CMODX 90cm piano gas, dual wok centrale		
Caratteristiche					
Dimensione	90cm		Dimensione	90cm	
Finitura piano lavoro	acciaio		Finitura piano lavoro	acciaio	
Zone cottura	5 bruciatori		Zone cottura	5 bruciatori	
Comandi	manopole		Comandi	manopole	
Manopole	finitura in metallo		Manopole	finitura in metallo	
Griglie d'appoggio	ghisa		Griglie d'appoggio	ghisa	
Bruciatori	alluminio		Bruciatori	alluminio	
Bruciatore Wok	5 kW dual		Bruciatore Wok	5 kW dual	
Sistema di sicurezza	•		Sistema di sicurezza	•	
Accensione istantanea	•		Accensione istantanea	•	
Accessori standard	-		Accessori standard	-	
Zone di cottura					
Anteriore destra	1 ausiliario 0.48 kW - 1.00 kW		Anteriore destra	1 ausiliario 0.48 kW - 1.00 kW	
Posteriore destra	1 rapido 1.05 kW - 3.00 kW		Posteriore destra	1 rapido 1.05 kW - 3.00 kW	
Centrale	2 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW		Centrale	1 dual wok 0.48 kW - 5.00 kW	
Anteriore sinistra	1 dual wok 0.48 kW - 5.00 kW		Anteriore sinistra	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW	
Posteriore sinistra	-		Posteriore sinistra	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW	
Specifiche tecniche					
Requisiti elettrici	220/240, 50/60 Hz, 1A, 1W		Requisiti elettrici	220/240, 50/60 Hz, 1A, 1W	
Opzione colore					
XNE			XNE		
Listino					
€	inox	€ 669	inox	€ 669	P905CMODX
	nero	€ 719	nero	€ 719	P905CMODNE
		P905LMODX			P905LMODNE
		P905LMODNE			

Piani cottura
Serie Heritage



	P604HERNE 60cm piano gas	P604LHERNE 60cm piano gas, wok	P755CHERNE 75cm piano gas, wok centrale
Caratteristiche			
Dimensione	60	60	75
Finitura piano lavoro	acciaio smaltato nero	acciaio smaltato nero	acciaio smaltato nero
Zone cottura	4 bruciatori	4 bruciatori	5 bruciatori
Comandi	manopole	manopole	manopole
Manopole	metallo	metallo	metallo
Griglie d'appoggio	ghisa	ghisa	ghisa
Bruciatori	ottone	ottone	ottone
Bruciatore Wok	-	4 kW	4 kW
Sistema di sicurezza	•	•	•
Accensione istantanea	•	•	•
Accessori standard	-	-	-
Zone di cottura			
Anteriore destra	1 ausiliario 0.48 kW - 1.00 kW	1 ausiliario 0.48 kW - 1.00 kW	1 ausiliario 0.48 kW - 1.00 kW
Posteriore destra	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW	1 rapido 1.05 kW - 3.00 kW
Centrale	-	-	1 wok 4 kW
Anteriore sinistra	1 rapido 1.05 kW - 3.00 kW	1 wok 4 kW	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW
Posteriore sinistra	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW
Specifiche tecniche			
Requisiti elettrici	220/240, 50/60 Hz, 1A, 1W	220/240, 50/60 Hz, 1A, 1W	220/240, 50/60 Hz, 1A, 1W
Opzione colore	NEAXAC	NEAXAC	NEAXAC
Listino			
€	nero € 499 P604HERNE avorio/inox € 499 P604HERAX avorio/rame € 499 P604HERAC	nero € 529 P604LHERNE avorio/inox € 529 P604LHERAX avorio/rame € 529 P604LHERAC	nero € 649 P755CHERNE avorio/inox € 649 P755CHERAX avorio/rame € 649 P755CHERAC



	P905LHERNE 90cm piano gas, wok laterale	P905CHERNE 90cm piano gas, wok centrale
Caratteristiche		
Dimensione	90	90
Finitura piano lavoro	acciaio smaltato nero	acciaio smaltato nero
Zone cottura	5 bruciatori	5 bruciatori
Comandi	manopole	manopole
Manopole	metallo	metallo
Griglie d'appoggio	ghisa	ghisa
Bruciatori	ottone	ottone
Bruciatore Wok	5 kW dual	5 kW dual
Sistema di sicurezza	•	•
Accensione istantanea	•	•
Accessori standard	-	-
Zone di cottura		
Anteriore destra	1 ausiliario 0.48 kW - 1.00 kW	1 ausiliario 0.48 kW - 1.00 kW
Posteriore destra	1 rapido 1.05 kW - 3.00 kW	1 rapido 1.05 kW - 3.00 kW
Centrale	2 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW	1 dual wok 0.48 kW - 5.00 kW
Anteriore sinistra	1 dual wok 0.48 kW - 5.00 kW	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW
Posteriore sinistra	-	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW
Specifiche tecniche		
Requisiti elettrici	220/240, 50/60 Hz, 1A, 1W	220/240, 50/60 Hz, 1A, 1W
Opzione colore	NEAXAC	NEAXAC
Listino		
€	nero € 699 P905LHERNE avorio/inox € 699 P905LHERAX avorio/rame € 699 P905LHERAC	nero € 699 P905CHERNE avorio/inox € 699 P905CHERAX avorio/rame € 699 P905CHERAC

Piani cottura
gas on glass
Serie Professional



P604LPROGNE 60cm piano gas in vetro, wok laterale	
Caratteristiche	
Dimensione	60cm
Finitura piano lavoro	vetro nero
Zone cottura	4 bruciatori
Comandi	manopole
Manopole	metallo
Griglie d'appoggio	ghisa
Bruciatori	monoblocco nero opaco
Bruciatore Wok	4 kW
Sistema di sicurezza	•
Accensione istantanea	•
Accessori standard	-
Zone di cottura	
Anteriore destra	1 ausiliario 0.48 kW - 1.00 kW
Posteriore destra	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW
Centrale	-
Anteriore sinistra	1 wok 4 kW
Posteriore sinistra	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240, 50/60 Hz, 1A, 1W
Opzione colore	
	NE
Listino	
€	649

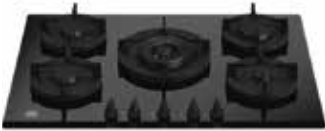
P755CPROGNE 75cm piano gas in vetro, wok centrale	
75cm	
vetro nero	
5 bruciatori	
manopole	
metallo	
ghisa	
monoblocco nero opaco	
4 kW	
•	
•	
-	
1 ausiliario 0.48 kW - 1.00 kW	
1 rapido 1.05 kW - 3.00 kW	
1 wok 4 kW	
1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW	
1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW	
220/240, 50/60 Hz, 1A, 1W	
NE	
749	

P905LPROGNE 90cm piano gas in vetro, dual wok laterale	
90cm	
vetro nero	
5 bruciatori	
manopole	
metallo	
ghisa	
monoblocco nero opaco	
5 dual kW	
•	
•	
-	
1 ausiliario 0.48 kW - 1.00 kW	
1 rapido 1.05 kW - 3.00 kW	
2 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW	
1 dual wok 0.48 kW - 5.00 kW	
-	
220/240, 50/60 Hz, 1A, 1W	
NE	
799	



P905CPROGNE 90cm piano gas, dual wok centrale	
Caratteristiche	
Dimensione	0cm
Finitura piano lavoro	vetro nero
Zone cottura	5 bruciatori
Comandi	manopole
Manopole	metallo
Griglie d'appoggio	ghisa
Bruciatori	monoblocco nero opaco
Bruciatore Wok	5 dual kW
Sistema di sicurezza	•
Accensione istantanea	•
Accessori standard	-
Zone di cottura	
Anteriore destra	1 ausiliario 0.48 kW - 1.00 kW
Posteriore destra	1 rapido 1.05 kW - 3.00 kW
Centrale	1 dual wok 0.48 kW - 5.00 kW
Anteriore sinistra	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW
Posteriore sinistra	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240, 50/60 Hz, 1A, 1W
Opzione colore	
	NE
Listino	
€	799

Piani cottura
gas on glass
Serie Modern



P604LPROGNE 60cm piano gas in vetro, wok laterale	
Caratteristiche	
Dimensione	60cm
Finitura piano lavoro	vetro nero
Zone cottura	4 bruciatori
Comandi	manopole
Manopole	soft touch
Griglie d'appoggio	ghisa
Bruciatori	monoblocco nero opaco
Bruciatore Wok	4 kW
Sistema di sicurezza	•
Accensione istantanea	•
Accessori standard	-
Zone di cottura	
Anteriore destra	1 ausiliario 0.48 kW - 1.00 kW
Posteriore destra	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW
Centrale	-
Anteriore sinistra	1 wok 4 kW
Posteriore sinistra	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240, 50/60 Hz, 1A, 1W
Opzione colore	
	NE
Listino	
€	649

P755CPROGNE 75cm piano gas in vetro, wok centrale	
Dimensione	75cm
Finitura piano lavoro	vetro nero
Zone cottura	5 bruciatori
Comandi	manopole
Manopole	soft touch
Griglie d'appoggio	ghisa
Bruciatori	monoblocco nero opaco
Bruciatore Wok	4 kW
Sistema di sicurezza	•
Accensione istantanea	•
Accessori standard	-
Dimensione	90cm
Finitura piano lavoro	vetro nero
Zone cottura	5 bruciatori
Comandi	manopole
Manopole	soft touch
Griglie d'appoggio	ghisa
Bruciatori	monoblocco nero opaco
Bruciatore Wok	dual 5 kW
Sistema di sicurezza	•
Accensione istantanea	•
Accessori standard	-
Zone di cottura	
Anteriore destra	1 ausiliario 0.48 kW - 1.00 kW
Posteriore destra	1 rapido 1.05 kW - 3.00 kW
Centrale	1 wok 4 kW
Anteriore sinistra	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW
Posteriore sinistra	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240, 50/60 Hz, 1A, 1W
Opzione colore	
	NE
Listino	
€	749

P905LPROGNE 90cm piano gas in vetro, dual wok laterale	
Dimensione	90cm
Finitura piano lavoro	vetro nero
Zone cottura	5 bruciatori
Comandi	manopole
Manopole	soft touch
Griglie d'appoggio	ghisa
Bruciatori	monoblocco nero opaco
Bruciatore Wok	dual 5 kW
Sistema di sicurezza	•
Accensione istantanea	•
Accessori standard	-
Zone di cottura	
Anteriore destra	1 ausiliario 0.48 kW - 1.00 kW
Posteriore destra	1 rapido 1.05 kW - 3.00 kW
Centrale	2 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW
Anteriore sinistra	1 dual wok 0.48 kW - 5.00 kW
Posteriore sinistra	-
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240, 50/60 Hz, 1A, 1W
Opzione colore	
	NE
Listino	
€	799



P905CPROGNE 90cm piano gas, dual wok centrale	
Caratteristiche	
Dimensione	0cm
Finitura piano lavoro	vetro nero
Zone cottura	5 bruciatori
Comandi	manopole
Manopole	soft touch
Griglie d'appoggio	ghisa
Bruciatori	monoblocco nero opaco
Bruciatore Wok	dual 5 kW
Sistema di sicurezza	•
Accensione istantanea	•
Accessori standard	-
Zone di cottura	
Anteriore destra	1 ausiliario 0.48 kW - 1.00 kW
Posteriore destra	1 rapido 1.05 kW - 3.00 kW
Centrale	1 dual wok 0.48 kW - 5.00 kW
Anteriore sinistra	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW
Posteriore sinistra	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240, 50/60 Hz, 1A, 1W
Opzione colore	
	NE
Listino	
€	799

Piani a segmenti
Series Professional



Caratteristiche			
Dimensione	90cm	90cm	90cm
Finitura piano lavoro	acciaio	acciaio	acciaio
Zone cottura	5 bruciatori	5 bruciatori	3 bruciatori e 1 paistra
Comandi	manopole	manopole	manopole
Manopole	metallo	metallo	metallo
Griglie d'appoggio	ghisa	ghisa	ghisa
Bruciatori	ottone	ottone	ottone
Bruciatore Wok	dual 5 kW	dual 5 kW	dual 5 kW
Sistema di sicurezza	•	•	•
Accensione istantanea	•	•	•
Accessori standard	adattatore corona, riduzione caffettiera	adattatore corona, riduzione caffettiera	adattatore corona, riduzione caffettiera
Zone di cottura			
Anteriore destra	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW
Posteriore destra	1 rapido 1.05 kW - 3.00 kW	1 rapido 1.05 kW - 3.00 kW	1 rapido 1.05 kW - 3.00 kW
Centrale	1 dual wok 0.48 kW - 5.00 kW	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW, 1 rapid 1.05 kW - 3.00 kW	piastra 800W
Anteriore sinistra	1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW	1 dual wok 0.48 kW - 5.00 kW	1 dual wok 0.48 kW - 5.00 kW
Posteriore sinistra	1 rapido 1.05 kW - 3.00 kW	-	-
Specifiche tecniche			
Requisiti elettrici	220/240, 50/60 Hz, 1A, 1W	220/240, 50/60 Hz, 1A, 1W	220/240, 50/60 Hz, 10A, 800W
Opzione colore			
	X	X	X
Listino			
€	1.299	1.299	1.999



Caratteristiche			
Dimensione	90cm	90cm	90cm
Finitura piano lavoro	acciaio	acciaio	acciaio
Zone cottura	3 bruciatori e 2 zone induzione	1 bruciatore, 2 zone induzione, 1 paistra	5 zone induzione
Comandi	manopole	manopole	manopole
Manopole	metallo	metallo	metallo
Griglie d'appoggio	ghisa	ghisa	-
Bruciatori	ottone	ottone	-
Bruciatore Wok	dual 5 kW	dual 5 kW	-
Sistema di sicurezza	•	•	-
Accensione istantanea	•	•	•
Accessori standard	adattatore corona, riduzione caffettiera	adattatore corona, riduzione caffettiera	-
Zone di cottura			
Anteriore destra	Ø 18cm, 1400W - 1800 W	Ø 18cm, 1400W - 1800 W	Ø 13,5cm, 1400W - 1800 W
Posteriore destra	Ø 18cm, 1400W - 1800 W	Ø 18cm, 1400W - 1800 W	Ø 13,5cm, 1400W - 1800 W
Centrale	1 rapido 1.05 kW - 3.00 kW, 1 semi-rapido 0.60 kW - 1.75 kW	piastra 800W	Ø 26cm, 2400W - 3200 W
Anteriore sinistra	1 dual wok 0.48 kW - 5.00 kW	1 dual wok 0.48 kW - 5.00 kW	Ø 13,5cm, 1400W - 1800 W
Posteriore sinistra	-	-	Ø 13,5cm, 1400W - 1800 W
Specifiche tecniche			
Requisiti elettrici	220/240, 50/60 Hz, 15.5A, 3700W	220/240, 50/60 Hz, 15.5A, 3700W	220/240, 50/60 Hz, 15.5A, 3700W
Opzione colore			
	X	X	X
Listino			
€	2.449	2.799	3.299

Piani a induzione
Serie Modern



P6041M1B2NE
60cm piano induzione, 1 multizona

P6041M2B2NE
60cm piano induzione, 2 multizone

P7861M3B2NE
78cm piano induzione, 3 multizone

Caratteristiche	
Dimensione	60cm
Interfaccia	display LED
Comandi	slider centrale
Zone cottura	4
Zone Bridge	flex
Bridge automatico	-
Multizone	1
Timer	•
Funzione pausa	•
Richiamo ultima impostazione	•
Impostazione automatica temperatura	•
Livelli di potenza	11
Booster	tutte le zone
Pre-impostazioni (liveli di cottura + timer)	-
Funzioni grill	-
Test velocità pentola	-
Funzione timer counter	-
Funzione Chef	-
Modalità demo	-
Intelligent pot localization	-
Zone di cottura	
Anteriore destra	175mm / 1,1 - 1,4 kW (booster)
Posteriore destra	215mm / 2,3 - 3 kW (booster)
Anteriore sinistra (bridge)	-
Posteriore sinistra (bridge)	-
Centrale	-
	-
Multi-zona sinistra	400 x 210mm / 3 kW (booster)
Multi-zona destra	-
Sicurezza	
Sicurezza bambini	•
Indicatore residuo calore	•
Spegnimento automatico	•
Rilevatore pentola	•
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240 V, 50/60 Hz
Potenza	7,4 kW
Opzione colore	
	NE
Listino	
€	849

Dimensione	60cm
display LED	display LED
slider centrale	slider centrale
4	4
flex	flex
-	-
2	2
•	•
•	•
•	•
•	•
11	11
tutte le zone	tutte le zone
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
•	•
•	•
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
400 x 210mm / 3 kW (booster)	400 x 210mm / 3 kW (booster)
-	-
400 x 210mm / 3 kW (booster)	400 x 210mm / 3 kW (booster)
400 x 210mm / 3 kW (booster)	400 x 210mm / 3 kW (booster)
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•
220/240 V, 50/60 Hz	220/240 V, 50/60 Hz
7,4 kW	7,4 kW
NE	NE
899	1.499



P6041M2G5NE
60cm piano induzione, 2 multizone

P7851M2G5NE
78cm piano induzione, 2 multizone

P9061M3G5NE
90cm piano induzione, 3 multizone

Caratteristiche	
Dimensione	60cm
Interfaccia	display LED
Comandi	touch & slide
Zone cottura	4
Zone Bridge	FlexiPlus + Flexi Mooving
Bridge automatico	•
Multizone	2
Timer	•
Funzione pausa	•
Richiamo ultima impostazione	•
Impostazione automatica temperatura	•
Livelli di potenza	14
Booster	tutte le zone
Pre-impostazioni (liveli di cottura + timer)	•
Funzioni grill	•
Test velocità pentola	•
Funzione timer counter	•
Funzione Chef	•
Modalità demo	•
Intelligent pot localization	•
Zone di cottura	
Anteriore destra	-
Posteriore destra	-
Anteriore sinistra (bridge)	-
Posteriore sinistra (bridge)	-
Centrale	-
	-
Multi-zona sinistra	380 x 210mm / 3,7 kW (booster)
Multi-zona destra	380 x 210mm / 3,7 kW (booster)
Sicurezza	
Sicurezza bambini	•
Indicatore residuo calore	•
Spegnimento automatico	•
Rilevatore pentola	•
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220/240 V, 50/60 Hz
Potenza	7,4 kW
Opzione colore	
	NE
1.199	
Listino	
€	1.199

78cm	78cm
display LED 7 segmenti	display LED 7 segmenti
touch & slide	touch & slide
5	5
FlexiPlus + Flexi Mooving	FlexiPlus + Flexi Mooving
•	•
2	2
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•
14	14
tutte le zone	tutte le zone
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•
•	•
-	-
-	-
-	-
-	-
200 x 300mm / 3,7 kW (booster)	380 x 240mm/ 3,3 - 3,7 kW (booster)
380 x 210mm / 3,7 kW (booster)	380 x 210mm / 3,7 kW (booster)
380 x 210mm / 3,7 kW (booster)	380 x 210mm / 3,7 kW (booster)
•	•
•	•
•	•
•	•
-	-
220/240 V, 50/60 Hz	220/240 V, 50/60 Hz
11,1 kW	11,1 kW
NE	NE
1.649	1.699

Piani a induzione
con cappa integrata
Serie Modern



P904ICHNE 90cm piano induzione, cappa integrata			
Caratteristiche			
Dimensione	86 x 53cm	78 x 52cm	90 x 53cm
Zone cottura	4 180 x 220mm	4 180 x 220mm	4 180 x 220mm
Potenze zone cottura	4 x 2,1 kW (booster 3,7 kW) Totale: 7,4 kW	2 x 2,1 kW (booster 3 kW);2 x 1,6 kW (booster 1,85 kW); total 7 kW(7,4 kW)	4 x 2,1 kW (booster 3,7 kW) Totale: 7,4 kW
Comandi	touch	touch	touch
Livelli di potenza	9	9	9
Booster	4	4	4
Potenza booster	3,7 kW	1,85 - 3 kW	3,7 kW
Zone bridge	2 flexi	2 flexi	2 flexi
Timer	•	•	
Count down	•	•	
Livelli di temperatura	3	-	
Funzione pausa/recall	•	-	
Limitazione potenza	-	2,8 kW-3,5 kW-7,4 kW	-
Finitura piano lavoro	vetroceramica nero	vetroceramica nero	vetroceramica nero
Sicurezza			
Sicurezza bambini	•	•	•
Indicatore residuo calore	•	•	•
Spegnimento automatico	•	•	•
Rilevatore pentola	•	•	•
Specifiche tecniche			
Requisiti elettrici	220/240 V, 50/60 Hz	220/240 V, 50/60 Hz	220/240 V, 50/60 Hz
Potenza	7,4 kW	7,4 kW	7,4 kW
Caratteristiche cappa			
Portata max	750 m3/H	720 m3/H	850 m3/H
Portata max Lec	710 m3/h	680 m3/h	790 m3/h
Velocità	6 velocità	6 velocità	6 velocità
Classe energetica	A++	A++	A++
Rumorosità	48/66 dB	48/66 dB	48/66 dB
Timer	•	•	•
Allarme saturazione filtri	•	•	•
Apertura automatica cappa	-	-	
Opzione colore			
	NE	NE	NE
Listino			
€	3.499	2.499	3.899

Cappe



KT60PRO1XA 60cm cappa a parete			
Caratteristiche			
Dimensione	60cm	90cm	120cm
Tipologia di installazione	a parete	a parete	a parete
Motori	1	1	1
Velocità	3 + booster	3 + booster	3 + booster
Comandi	electrici con LED	electrici con LED	electrici con LED
Timer	•	•	•
Allarme saturazione filtri	•	•	•
Tipologia filtri	acciaio	acciaio	acciaio
Illuminazione	2 LED	2 LED	3 LED
Portata max (m3/h)	700	700	700
Rumorosità (dba)	69	69	69
Classe energetica	A+	A+	A+
Aspirazione perimetrale	-	-	-
Specifiche tecniche			
Requesiti elettrici	220-240V 50-60 Hz	220-240V 50-60 Hz	220-240V 50-60 Hz
Potenza	270 W	270 W	270 W
Opzioni colore			
	XA	XA	XA
Listino			
€	899	949	1,049



KT190PRO1XA
90cm cappa a isola

Caratteristiche	
Dimensione	90cm
Tipologia di installazione	a isola
Motori	1
Velocità	3 + booster
Comandi	elettrici con LED
Timer	• •
Allarme saturazione filtri	
Tipologia filtri	acciaio
Illuminazione	4 LED
Portata max (m3/h)	700
Rumorosità (dba)	69
Classe energetica	A
Aspirazione perimetrale	-
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220-240V 50-60 Hz
Potenza	270
Opzioni colore	
	XA
Listino	
€	1.469



KT1120PRO1XA
120cm cappa a isola

120cm	40cm
a isola	a isola
1	1
3 + booster	3 + booster
electrici con LED	pulsanti e controllo remoto
•	•
•	•
acciaio	alluminio
4 LED	LED
700	620
69	71
A	A+
-	-
220-240V 50-60 Hz	220-240V 50-60 Hz
270	270
XA	XA
1.569	2.189



KUD40PRO1XA
40cm cappa up & down

40cm
a isola
1
3 + booster
pulsanti e controllo remoto
•
•
alluminio
LED
620
71
A+
-
220-240V 50-60 Hz
270
XA
2.189



KV90PRO1NA
90cm cappa verticale piatta

Caratteristiche	
Dimensione	90cm
Tipologia di installazione	a parete
Motori	1
Velocità	3 + booster
Comandi	touch
Timer	•
Allarme saturazione filtri	•
Tipologia filtri	alluminio
Illuminazione	LED
Portata max (m3/h)	570
Rumorosità (dba)	73
Classe energetica	A
Aspirazione perimetrale	-
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220-240V 50-60 Hz
Potenza	125
Opzioni colore	
	NA
Listino	
€	949



KV90MOD1NA
90cm cappa verticale incliante

90cm	90cm
a parete	a soffitto
1	1
3 + booster	3 + booster
touch	pulsanti e controllo remoto
•	•
•	•
alluminio	alluminio
2 LED	4 LED
700	700
70	72
A+	A+
-	•
220-240V 50-60 Hz	220-240V 50-60 Hz
270	145
NA	XA
739	1.799



KC90PRO1XA
90cm cappa soffitto

90cm
a soffitto
1
3 + booster
pulsanti e controllo remoto
•
•
alluminio
4 LED
700
72
A+
•
220-240V 50-60 Hz
145
XA
1.799



KIN52MOD1XC 52cm cappa ad incasso				KIN70MOD1XB 70cm cappa ad incasso				KIN86MOD1XB 86cm cappa ad incasso			
Caratteristiche											
Dimensione				52cm				70cm			
Tipologia di installazione				ad incasso				ad incasso			
Motori				1				1			
Velocità				3 + booster				3 + booster			
Comandi				a pulsanti				a pulsanti			
Timer				•				•			
Allarme saturazione filtri				•				•			
Tipologia filtri				alluminio				alluminio			
Illuminazione				2 LED				2 LED			
Portata max (m3/h)				660				710			
Rumorosità (dba)				71				70			
Classe energetica				C				B			
Aspirazione perimetrale				•				•			
Specifiche tecniche											
Requisiti elettrici				220-240V 50-60 Hz				220-240V 50-60 Hz			
Potenza				250				250			
Opzioni colore											
				XC				XB			
Listino											
€				539				579			



KR70HER1NEDA 70cm cappa a parete				KR110HER1NEDC 110cm cappa a parete				K120HERNEA 120cm cappa a parete			
Caratteristiche											
Dimensione				70cm				110cm			
Tipologia di installazione				a parete				a parete			
Motori				1				1			
Velocità				3 + booster				3			
Comandi				a pulsanti				manopole			
Timer				•				-			
Allarme saturazione filtri				•				-			
Tipologia filtri				alluminio				acciaio			
Illuminazione				LED bar				LED bar			
Portata max (m3/h)				700				570			
Rumorosità (dba)				69				67			
Classe energetica				A				C			
Aspirazione perimetrale				-				-			
Specifiche tecniche											
Requisiti elettrici				220-240V 50-60 Hz				220-240V 50-60 Hz			
Potenza				270				140			
Opzioni colore											
				NE A				NE A			
Listino											
€				nero € 1.249 KR70HER1NEDA avorio € 1.249 KR70HER1ADA				nero € 1.149 KR110HER1NEDC avorio € 1.149 KR110HER1ADC			
								nero € 1.399 K120HERNEA vino € 1.399 K120HERVIA crema € 1.399 K120HERCRA			



K100HERNEA
100cm cappa a parete

K90HERNEA
90cm cappa a parete

K120CONXA
120cm cappa a parete

Caratteristiche	
Dimensione	100cm
Tipologia di installazione	a parete
Motori	1
Velocità	4
Comandi	a pulsanti
Timer	-
Allarme saturazione filtri	-
Tipologia filtri	acciaio
Illuminazione	2 LED
Portata max (m3/h)	800
Rumorosità (dba)	45 - 67
Classe energetica	A
Aspirazione perimetrale	-
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220-240V 50-60 Hz
Potenza	260
Opzioni colore	
	NEA VIA CRA
Listino	
€	nero € 1.399 K100HERNEA vino € 1.399 K100HERVIA crema € 1.399 K100HERCRA

90cm	120cm
a parete	installazione a parete
1	1
4	4
a pulsanti	elettronici
-	-
-	-
acciaio	in alluminio
2 LED	2 LED
800	800
45 - 67	45 - 67
A	A
-	-
220-240V 50-60 Hz	220-240V 50-60 Hz
260	260
NEA VIA CRA	XA
nero € 1.399 K90HERNEA	1.099
vino € 1.399 K90HERVIA	
crema € 1.399 K90HERCRA	



K100CONXA
100cm cappa a parete

K90CONXA
90cmcappa a parete

K60CONXA
60cmcappa a parete

Caratteristiche	
Dimensione	100cm
Tipologia di installazione	installazione a parete
Motori	1
Velocità	4
Comandi	elettronici
Timer	-
Allarme saturazione filtri	-
Tipologia filtri	in alluminio
Illuminazione	2 LED
Portata max (m3/h)	800
Rumorosità (dba)	45 - 67
Classe energetica	A
Aspirazione perimetrale	-
Specifiche tecniche	
Requisiti elettrici	220-240V 50-60 Hz
Potenza	260
Opzioni colore	
	XA
Listino	
€	1.049

90cm	60cm
installazione a parete	installazione a parete
1	1
4	4
elettronici	elettronici
-	-
-	-
in alluminio	in alluminio
2 LED	2 LED
800	800
45 - 67	45 - 67
A	A
-	-
220-240V 50-60 Hz	220-240V 50-60 Hz
260	260
XA	XA
999	969

60cm
installazione a parete
1
4
elettronici
-
-
in alluminio
2 LED
800
45 - 67
A
-
220-240V 50-60 Hz
260
XA
969



Caratteristiche			
Dimensione	120cm	90cm	120cm
Tipologia di installazione	installazione a parete e sottopensile	installazione a parete e sottopensile	installazione a parete e sottopensile
Motori	2	2	1
Velocità	4	4	4
Comandi	elettronici	elettronici	elettronici
Timer	-	-	-
Allarme saturazione filtri	-	-	-
Tipologia filtri	in alluminio	in alluminio	in alluminio
Illuminazione	4 LED	4 LED	2 LED
Portata max (m3/h)	800x2	800x2	800
Rumorosità (dba)	45 - 67	45 - 67	45 - 67
Classe energetica	A	A	A
Aspirazione perimetrale	-	-	-
Specifiche tecniche			
Requesiti elettrici	220-240V 50-60 Hz	220-240V 50-60 Hz	220-240V 50-60 Hz
Potenza	520	520	260
Opzioni colore			
			
Listino			
€	1.549	1.449	999

Le cappe non sono accompagnate dai copri-condotti di aspirazione, ma questi sono disponibili tra le opzioni.
Tra gli optional: copri-condotto d'aspirazione medio (articolo 901263), valvole di chiusura dell'aria (articolo 901264). Kit di ricircolo x 1 motore (articolo 901394).

Le cappe non sono accompagnate dai copri-condotti di aspirazione, ma questi sono disponibili tra le opzioni.
Tra gli optional: copri-condotto d'aspirazione medio (articolo 901263), valvole di chiusura dell'aria (articolo 901264). Kit di ricircolo x 1 motore (articolo 901394).

Le cappe non sono accompagnate dai copri-condotti di aspirazione, ma questi sono disponibili tra le opzioni.
Tra gli optional: copri-condotto d'aspirazione medio (articolo 901263), copri-condotto stretto (articolo 901262), copri-condotto stretto corto (articolo 901281). Kit di ricircolo (articolo 901394).



Caratteristiche			
Dimensione	100cm	90cm	60cm
Tipologia di installazione	installazione a parete e sottopensile	installazione a parete e sottopensile	installazione a parete e sottopensile
Motori	1	1	1
Velocità	4	4	4
Comandi	elettronici	elettronici	elettronici
Timer	-	-	-
Allarme saturazione filtri	-	-	-
Tipologia filtri	in alluminio	in alluminio	in alluminio
Illuminazione	2 LED	2 LED	2 LED
Portata max (m3/h)	800	800	800
Rumorosità (dba)	45 - 67	45 - 67	45 - 67
Classe energetica	A	A	A
Aspirazione perimetrale	-	-	-
Specifiche tecniche			
Requesiti elettrici	220-240V 50-60 Hz	220-240V 50-60 Hz	220-240V 50-60 Hz
Potenza	260	260	260
Opzioni colore			
			
Listino			
€	969	899	869

Le cappe non sono accompagnate dai copri-condotti di aspirazione, ma questi sono disponibili tra le opzioni.
Tra gli optional: copri-condotto d'aspirazione medio (articolo 901263), copri-condotto stretto (articolo 901262), copri-condotto stretto corto (articolo 901281). Kit di ricircolo (articolo 901394).

Le cappe non sono accompagnate dai copri-condotti di aspirazione, ma questi sono disponibili tra le opzioni.
Tra gli optional: copri-condotto d'aspirazione medio (articolo 901263), copri-condotto stretto (articolo 901262), copri-condotto stretto corto (articolo 901281). Kit di ricircolo (articolo 901394).

Le cappe non sono accompagnate dai copri-condotti di aspirazione, ma questi sono disponibili tra le opzioni.
Tra gli optional: copri-condotto d'aspirazione medio (articolo 901263), copri-condotto stretto (articolo 901262), copri-condotto stretto corto (articolo 901281). Kit di ricircolo (articolo 901394).

Frigoriferi



REF60BI 60cm frigorifero combinato da incasso		
Caratteristiche		
Dimensione	60cm	90cm
Tipo d'installazione	a incasso sliding	libera installazione
Finitura porta	pannellata	acciaio anti-impronta
Stile maniglia	-	Serie Professional/Master/Heritage
Interfaccia	touch interna (nella parte destra del comparto superiore)	LED touch interna
Illuminazione	LED nella parte superiore	LED laterali e nella parte alta del comparto superiore
Allarme apertura porta	-	•
Cassetto frutta e verdura	•	•
Ripiani	3 + scomparto bottiglie	2 fissi e 4 ad altezza regolabile
Cassetti frigorifero	1 grande	2 grandi
Cassetti congelatore	2	2
Blaconcini porta	3	2 fissi + 4 per contenitori ingombranti ad altezza regolabile
Sistema di raffreddamento	total no frost	no frost
Superfreezer	-	•
Installazione a filo	-	•
Dispenser ghiaccio	-	manuale
Capacità		
Capacità frigorifero	182 litri	412 litri
Capacità congelatore	59 litri	120 litri
Capacità totale	241 litri	532 litri
Specifiche tecniche		
Requisiti elettrici	220-240V/50 Hz	240 V - 50/60 Hz - 1.7 A
Amperaggio e potenza	0, 8A, 85W	1.7A, 370W
Classe energetica	A+	A+
Classe climatica	N/ST/T	T-ST-N-SN
Opzioni colore		
		X
Listino		
€	899	2.299

Lavastoviglie



DW60BIT 60cm lavastoviglie da incasso, automatic open door			
Caratteristiche			
Dimensione	60cm	60cm	60cm
Tipo d'installazione	da iincasso	da incasso	da incasso sliding door
Finitura porta	pannellata	pannellata	pannellata
Comandi	elettrici	elettrici	elettrici
Interfaccia	comandi touch + LED	comandi touch + LED	comandi touch + LED
Coperti	14	14	14
Programmi	8 (normale, eco, bicchiere, 90min, auto, igiene, festa, self cleanning)	7 (intensivo, normale, eco, bicchiere, 90min, rapido, auto)	8 (normale, eco, bicchiere, 90min, auto, igiene, festa, self cleanning)
Funzioni	4 (pulizia extra, essicazione extra, espresso, risparmio energetico)	3 (pulizia extra, essicazione extra, espresso)	4 (pulizia extra, essicazione extra, espresso, risparmio energetico)
Sistema di asciugatura	automatic open door	turbo drying system	-
Spruzzatore	superiore, inferiore, centrale	superiore, inferiore, centrale	superiore, inferiore, centrale
Numero ripiani	3	3	3
Iluminazione	LED	-	LED
Iluminazione esterna	•	•	•
Rumorosità	40db	42db	40db
Specifiche tecniche			
Requisiti elettrici	220-240V/50Hz	220-240V/50Hz	220-240V/50Hz
Classe energetica	A+++	A+++	A+++
Listino			
€	999	949	1.099

Accessori



901391
120 Zoccolo per cucine heritage
120 cm
€ 149,00



901392
100 Zoccolo per cucine heritage
100 cm
€ 149,00



901393
90 Zoccolo per cucine heritage 90 cm
€ 149,00



901370
120 Zoccolo per cucine professional
120 cm
€ 109,00



901371
100 Zoccolo per cucine professional
100 cm
€ 99,00



901372
90 Zoccolo per cucine professional
90 cm
€ 99,00



901373
60 Zoccolo per cucine professional
60 cm
€ 89,00



901374
120 Zoccolo per cucine master
120 cm
€ 109,00



901375
100 Zoccolo per cucine master
100 cm
€ 99,00



901376
90 Zoccolo per cucine master 90 cm
€ 99,00



901377
60 zoccolo per cucine master 60 cm
€ 89,00



901368
120 alzata paraschizzi
Misure L 1195 – A 690
€ 219,00



901367
100 alzata paraschizzi
Misure L 995 mm – A 690 mm
€ 219,00



901348
90 alzata paraschizzi
Misure L 895 mm – A 690 mm
€ 129,00



901347
60 alzata paraschizzi
Misure L 595 mm - A 690 mm
€ 129,00



901272
Vassoio forno in porcellana bianca per
cavità da 114 L
€ 249,00



901273
Vassoio in vetro trasparente per cavità
da 114 L
€ 129,00



901309
Piastra teppan-yaki in
acciaio inossidabile
€ 329,00



PEN06
Piastra in ghisa per piani cottura a gas
€ 49,00



901438
Riduzione caffettiera
€ 10,00



901439
Adattatore corona
€ 14,00



901394
Kit filtri carbone
per modelli PRO/AM/HER
€ 49,00



901395
Kit filtri carbone
per modelli CON
€ 49,00



9100031
Cavità da 30 cm
pannelli catalitici
€ 20,00



9100032
Cavità da 40 cm
pannelli catalitici
€ 24,00



9100033
Cavità da 60 cm
set pannelli catalitici
€ 39,00



9100034
Cavità da 90 cm
set pannelli catalitici
€ 39,00



901263
Copri-condotto
d'aspirazione medio
€ 239,00



901262
Copri-condotto
d'aspirazione stretto
€ 169,00



901281
Copri-condotto
d'aspirazione stretto corto
€ 129,00



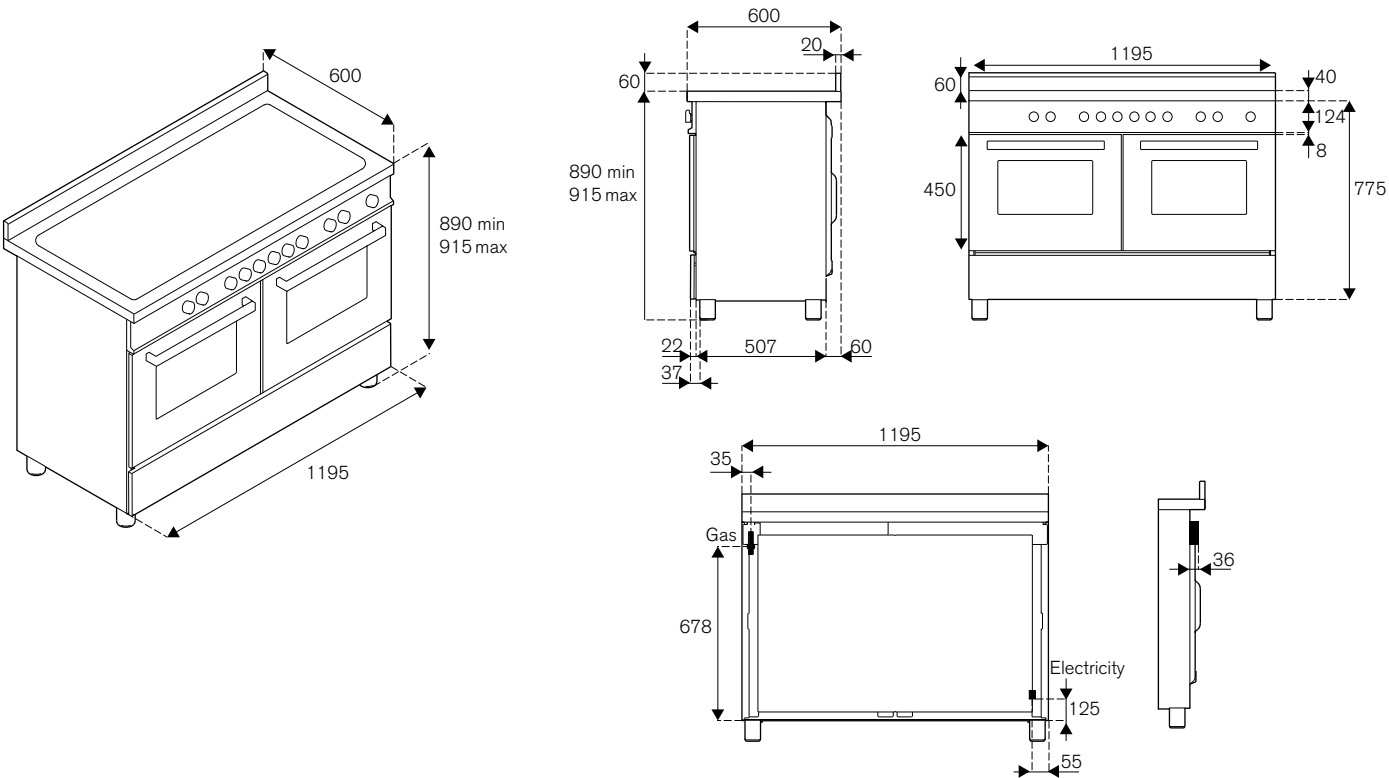
910861
Guide scorrevoli telescopiche per tutte
le cavità elettriche
€ 30,00
910881
Guide scorrevoli telescopiche
per forno cucina ibrida da 90 cm e
cucina con forno a gas da 90 cm
€ 30,00



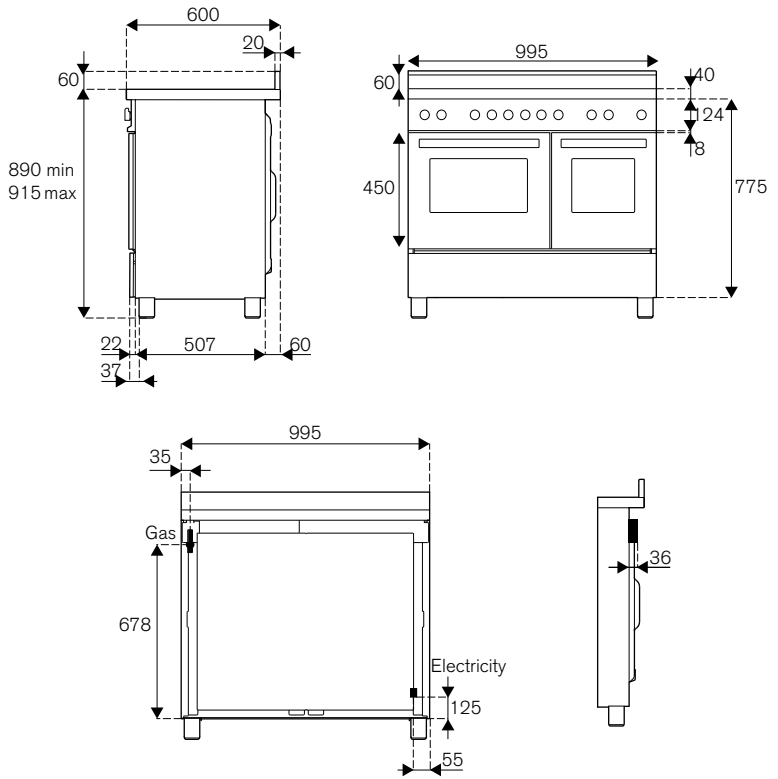
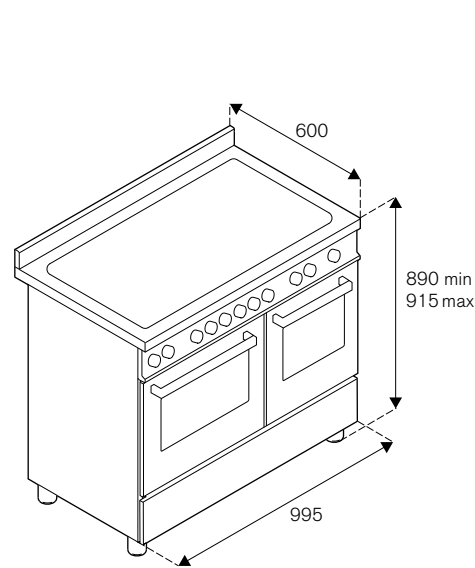
901426
Kit di ricircolo
per modelli K90-60 AMH
€ 49,00

Disegni
d'installazione

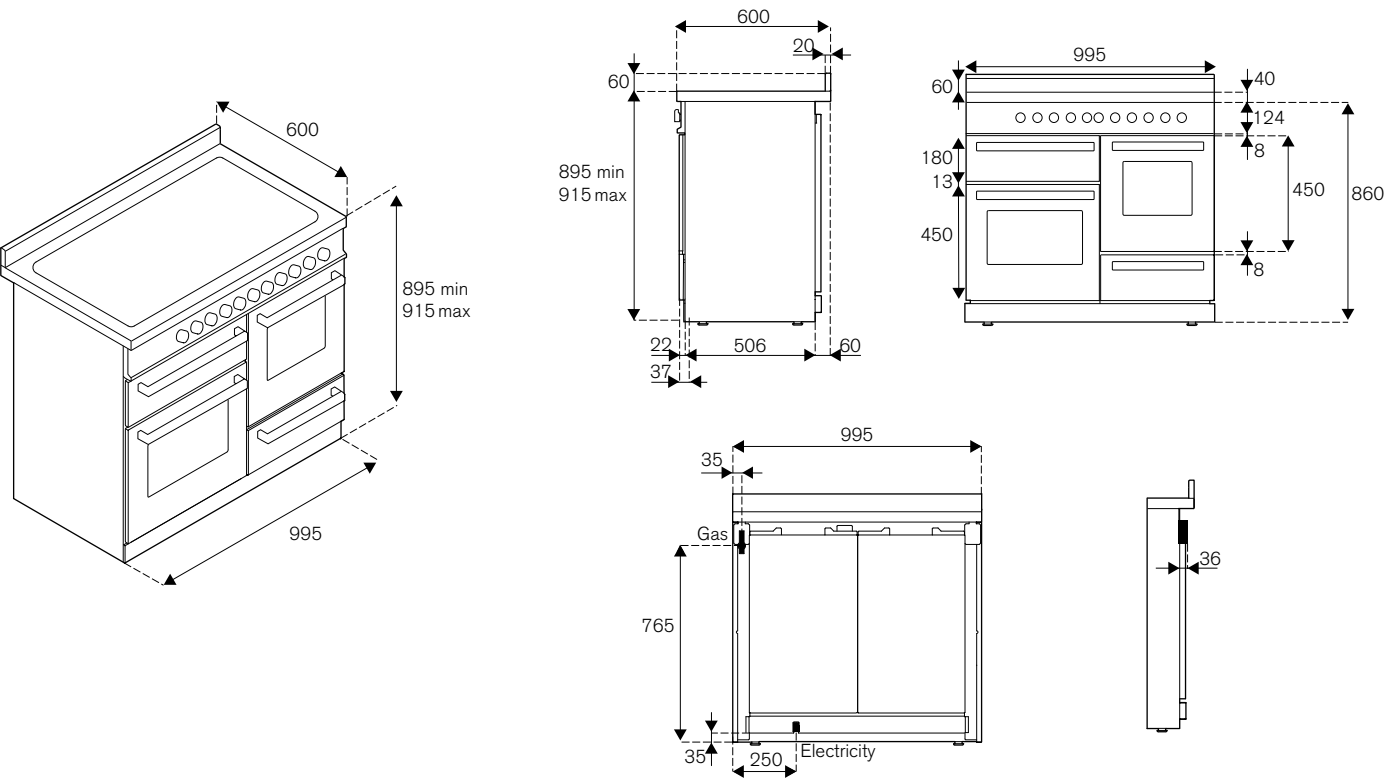
Cucine
120 cm



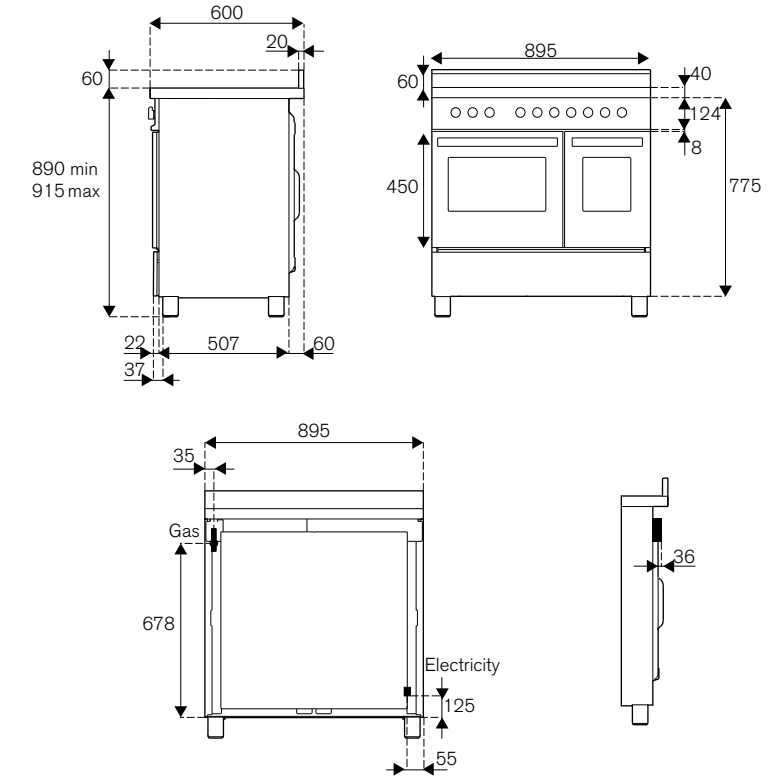
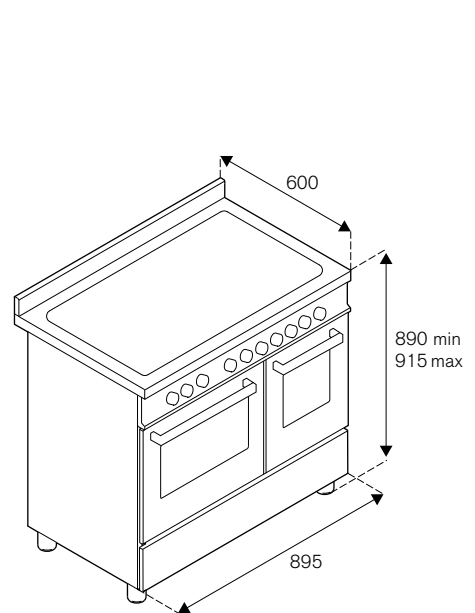
Cucine doppio forno
100 cm



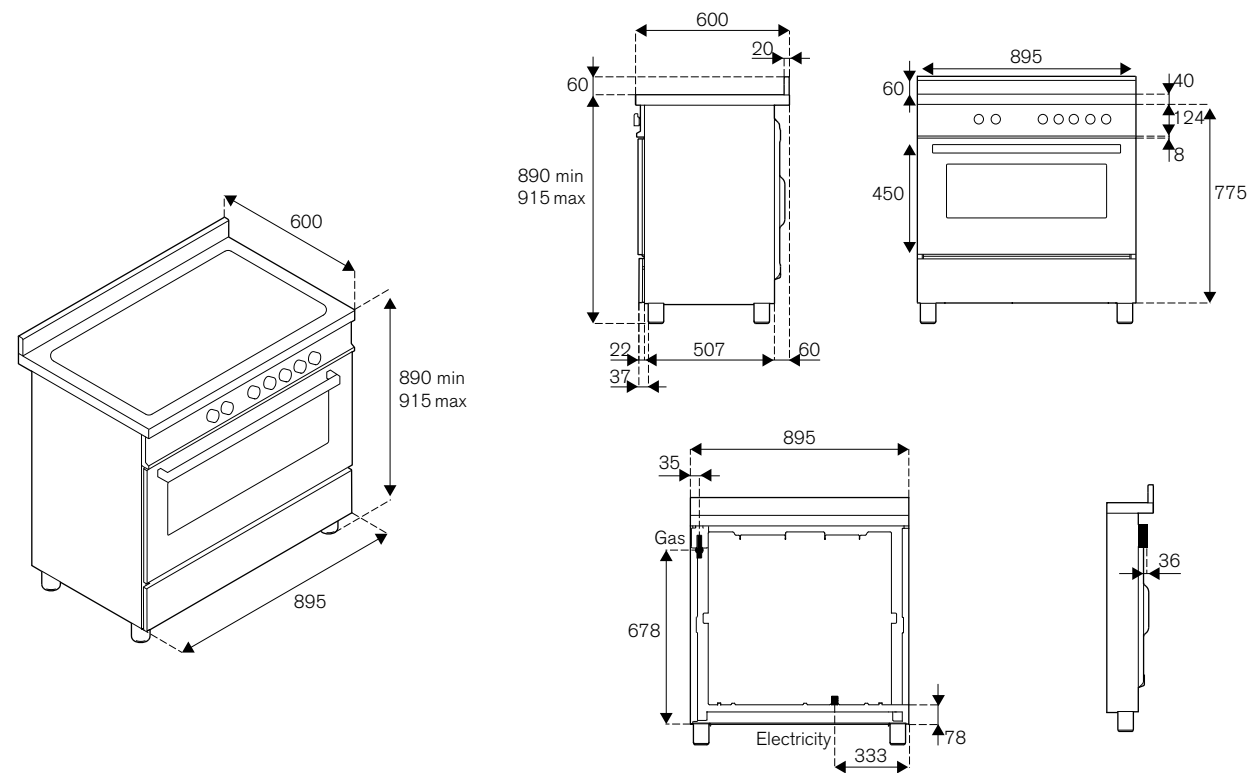
Cucine triplo forno
100 cm



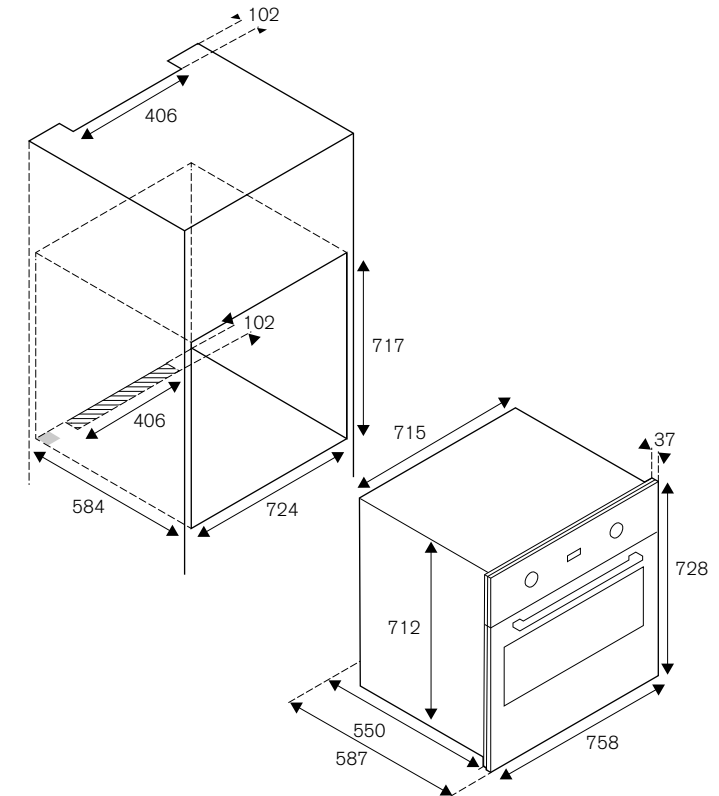
Cucine doppio forno
90 cm



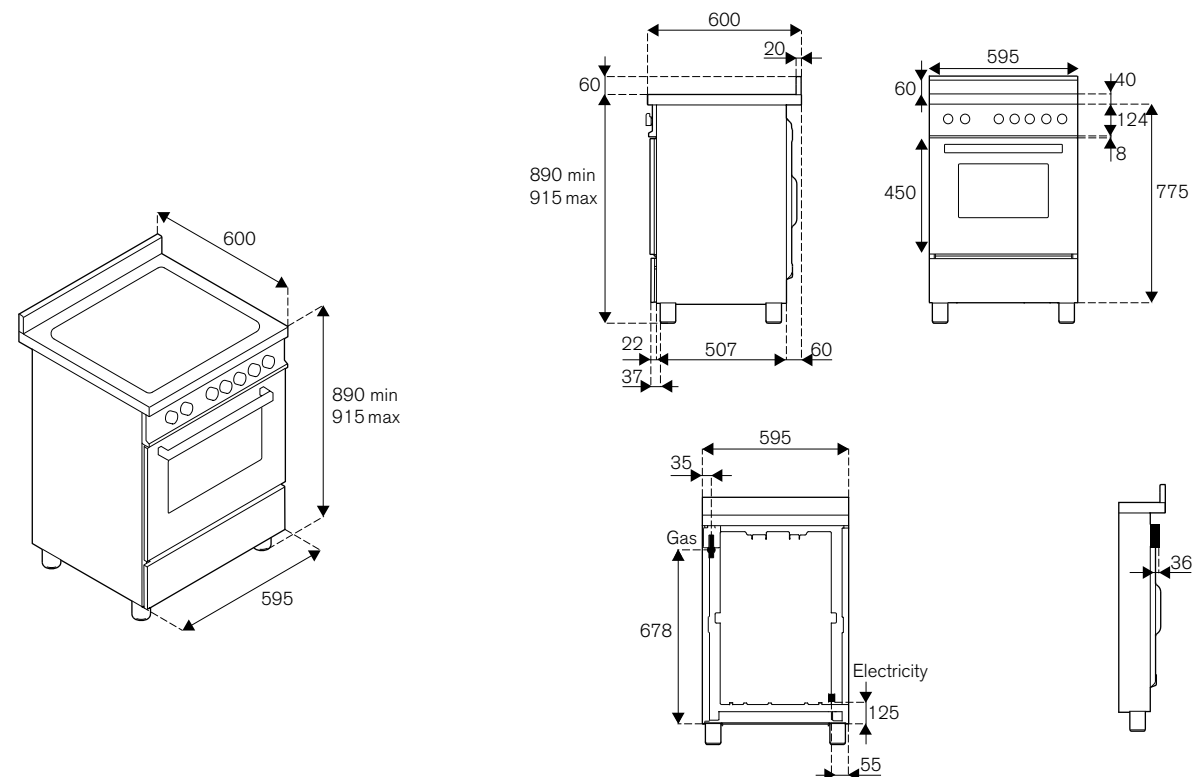
Cucine
90 cm



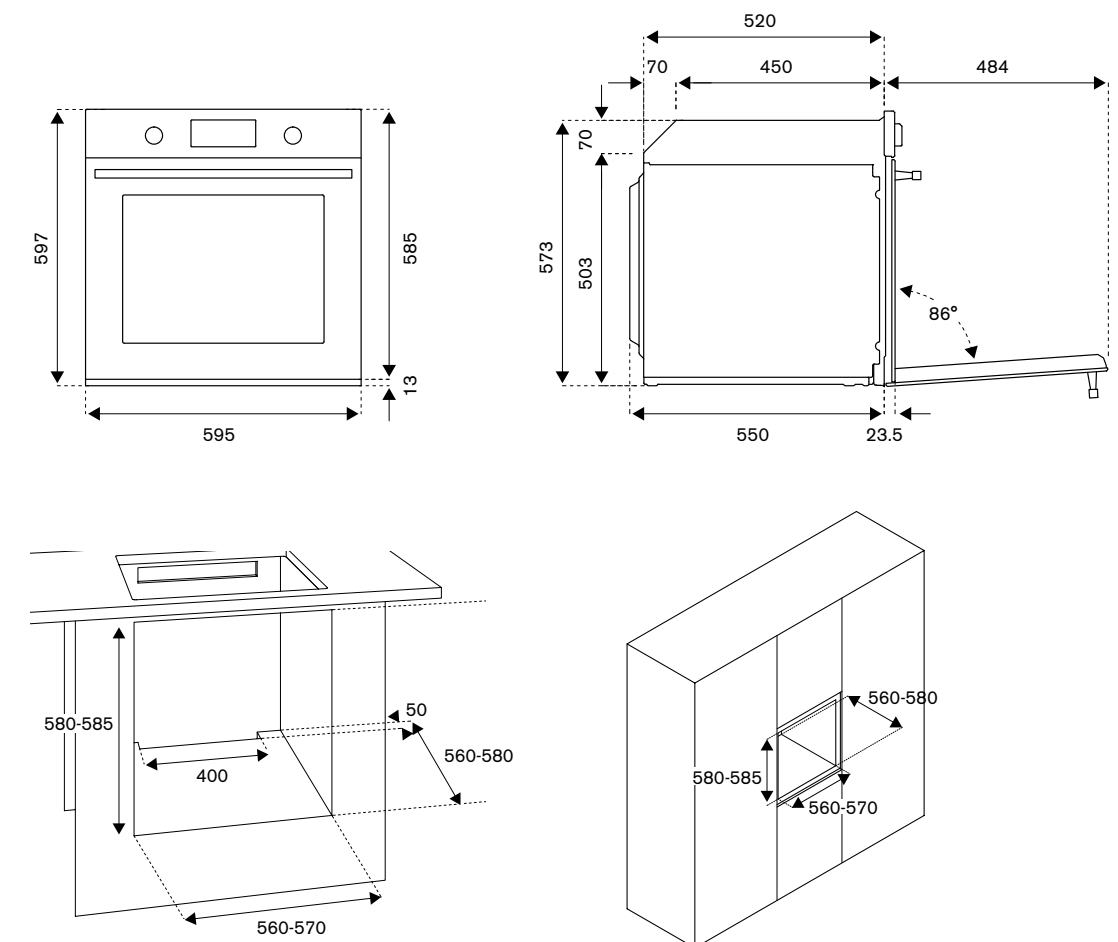
**Forno da incasso
76 cm**



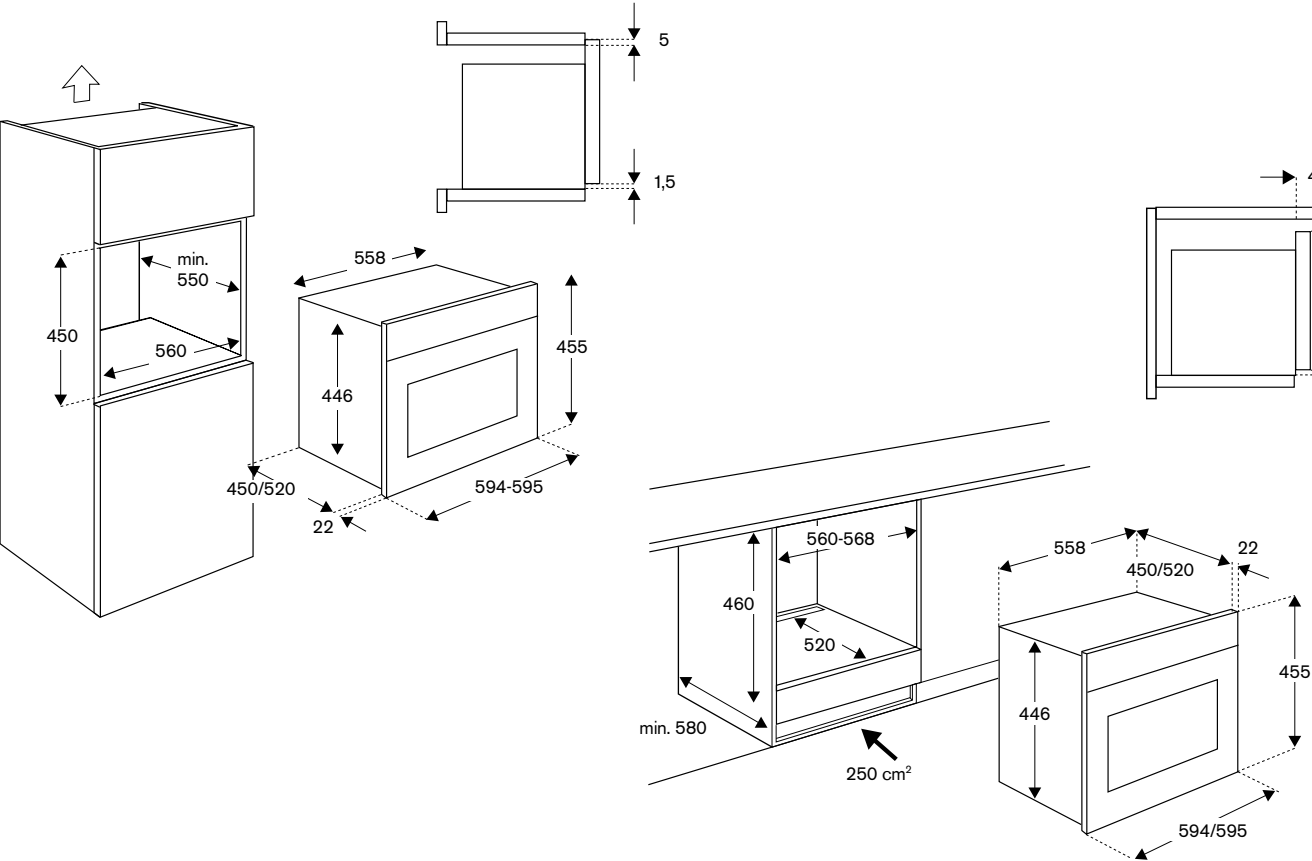
Cucine
60 cm



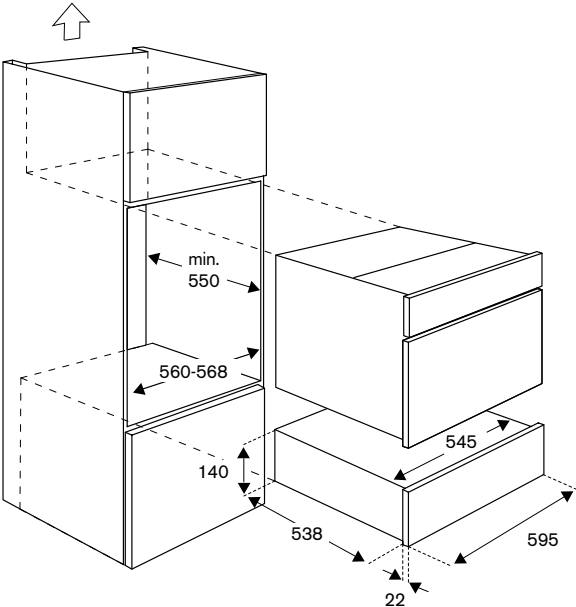
Forni da incasso 60 cm



Forni compatti
45 cm

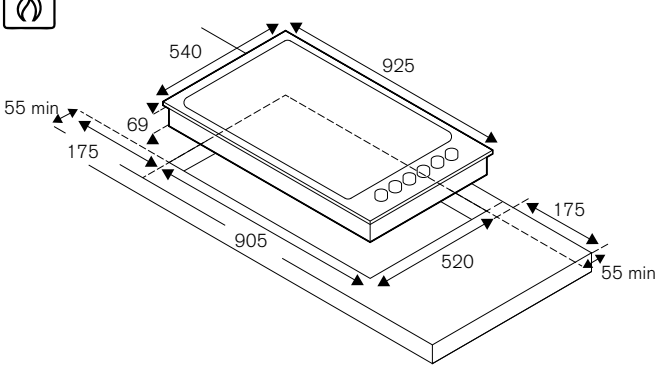
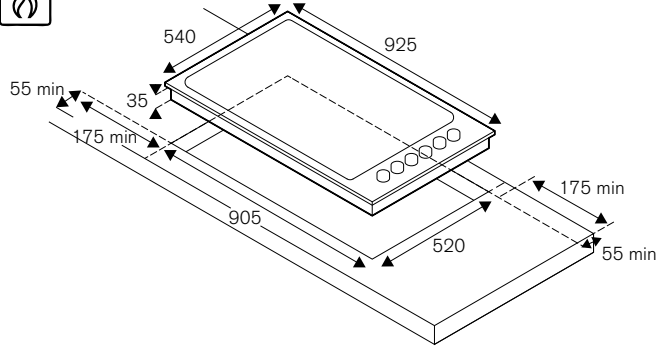
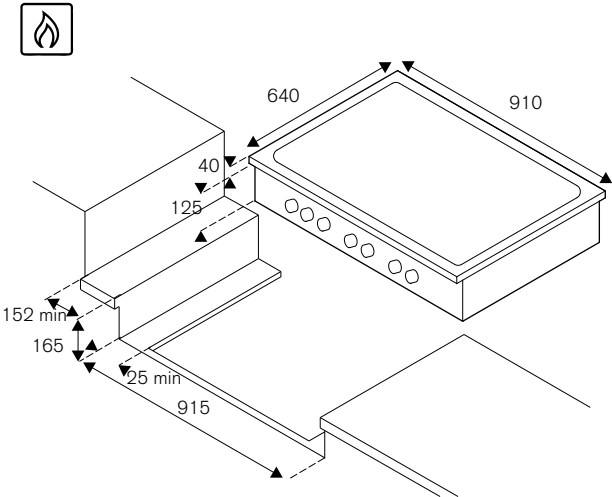


Cassetti
scaldavivande

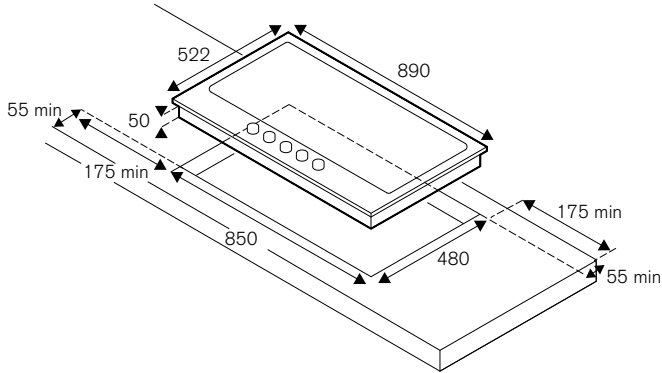


Piani cottura
92 cm

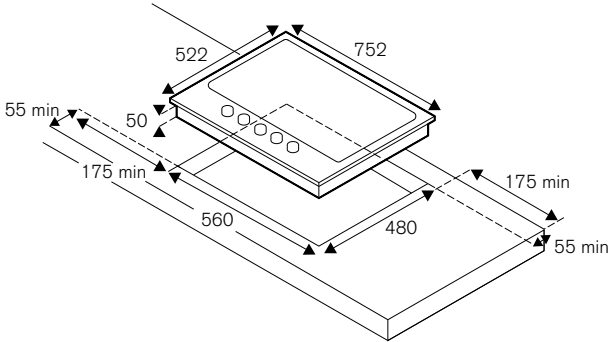
CB36600X
DB36600X
QB36600X



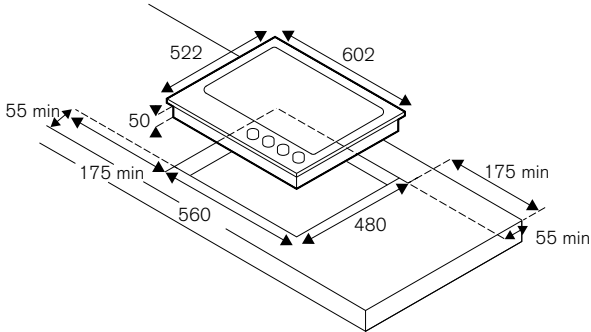
Piani cottura
90 cm



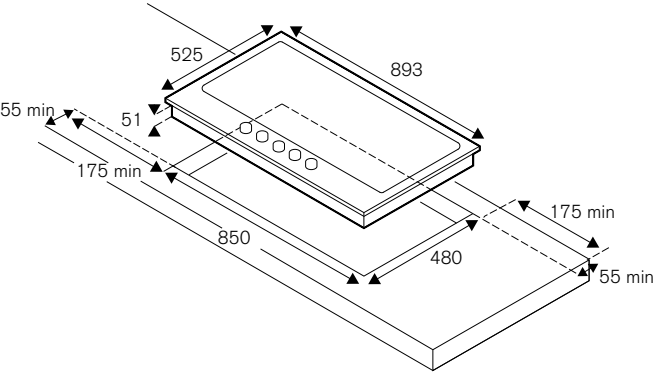
Piani cottura
75 cm



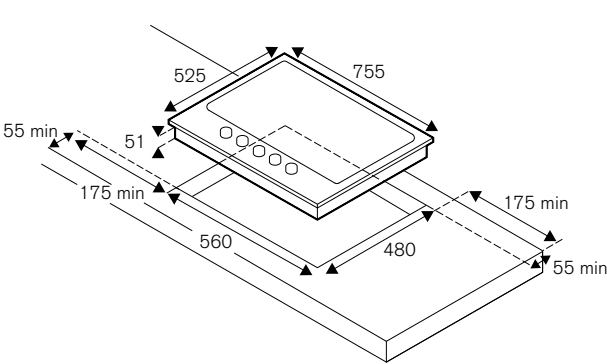
Piani cottura
60 cm



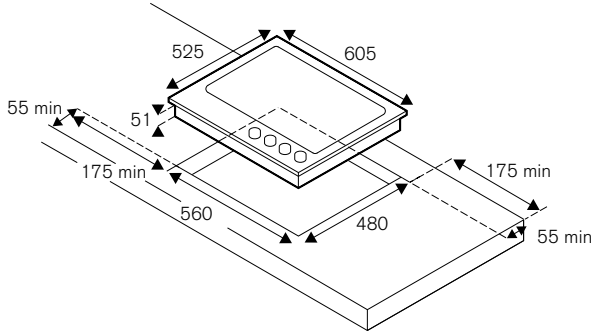
Piani cottura gas on glass
90 cm



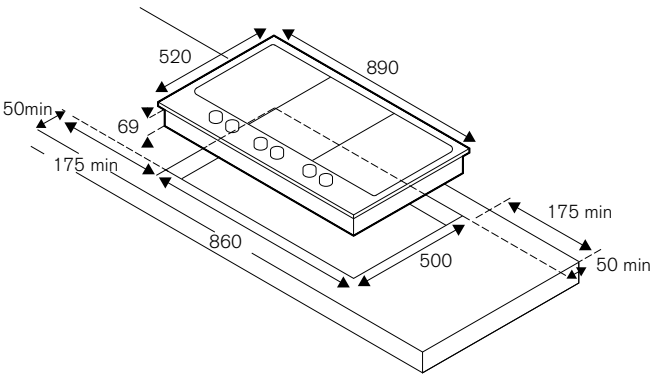
Piani cottura gas on glass
75 cm



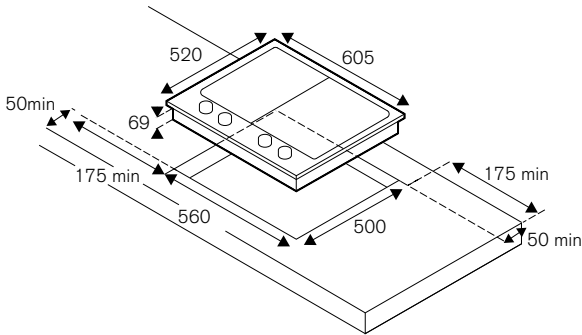
Piani cottura gas on glass
60 cm



Piani a segmenti
90 cm

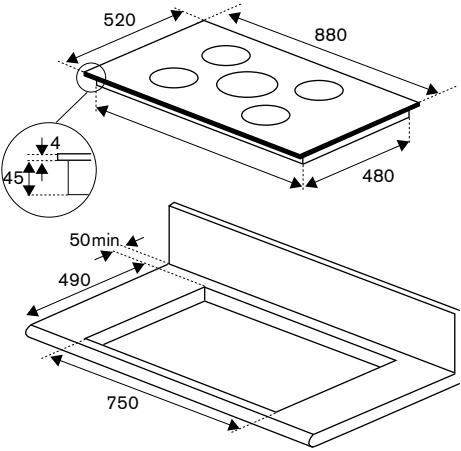


Piani a segmenti
60 cm



Piani a induzione
90 cm

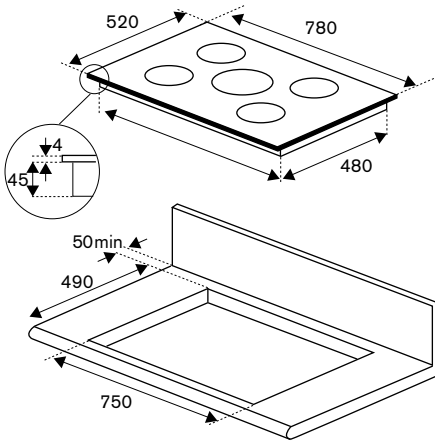
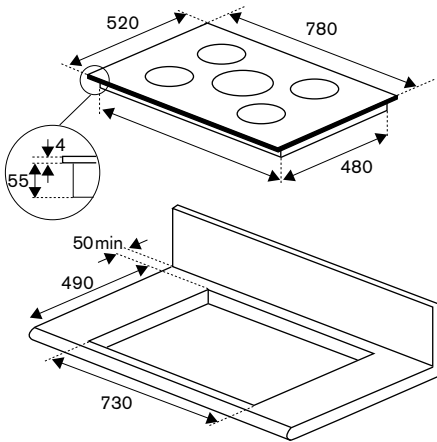
P906IM3G5NE



Piani a induzione
78 cm

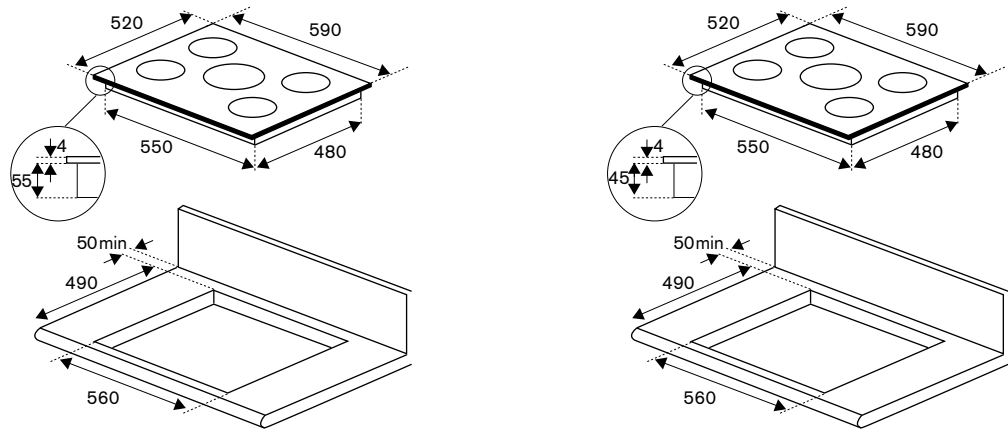
P786IM3B2NE

P785IM2G5NE



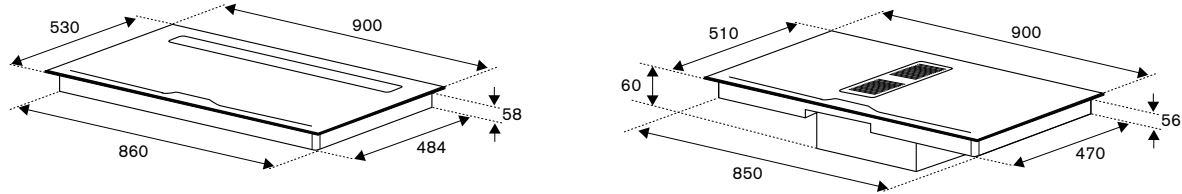
Piani a induzione
60 cm

P604IM1B2NE - P604IM2B2NE
P604IM2G5NE



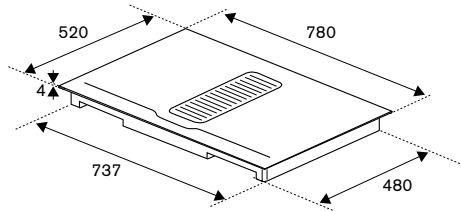
Piani a induzione
con cappa integrata
90 cm

P904IBHNE
P904ICHNE



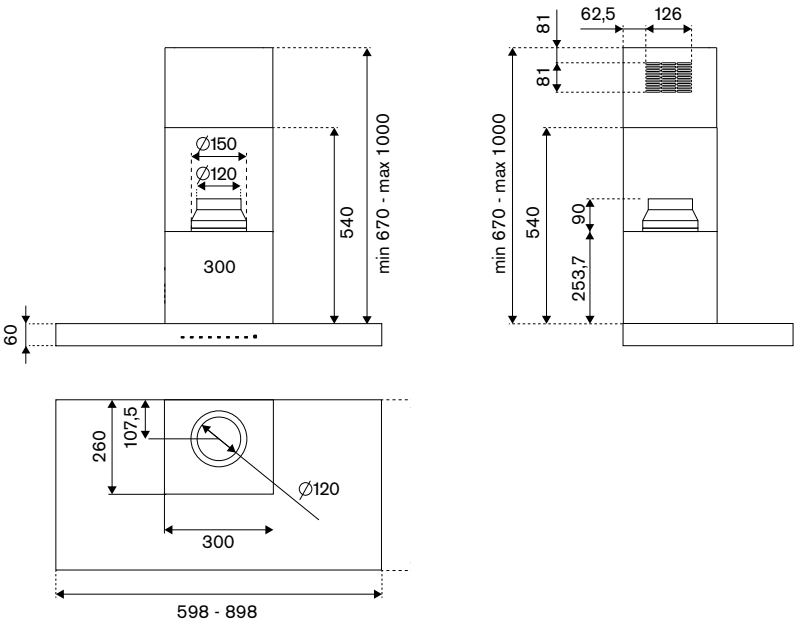
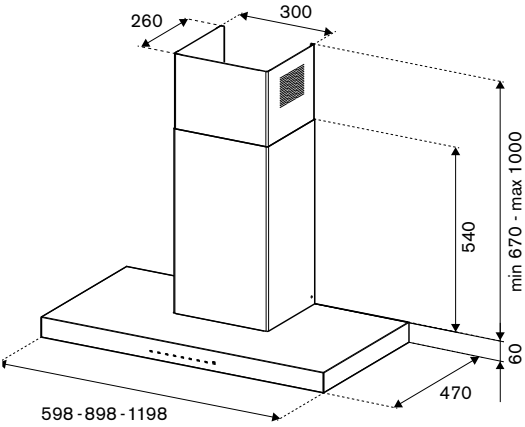
Piani a induzione
con cappa integrata
78 cm

P784ICHNE

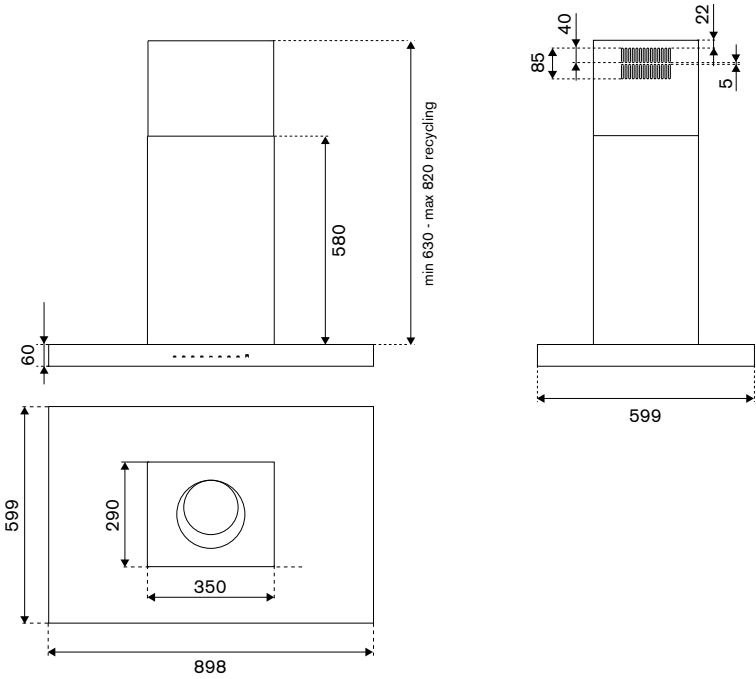
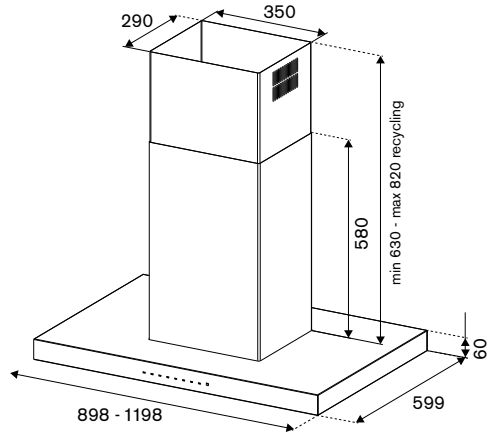


Cappe

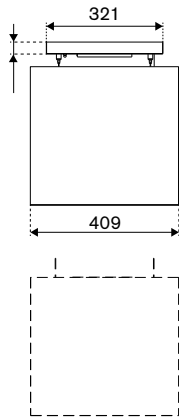
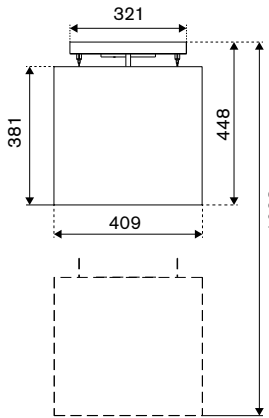
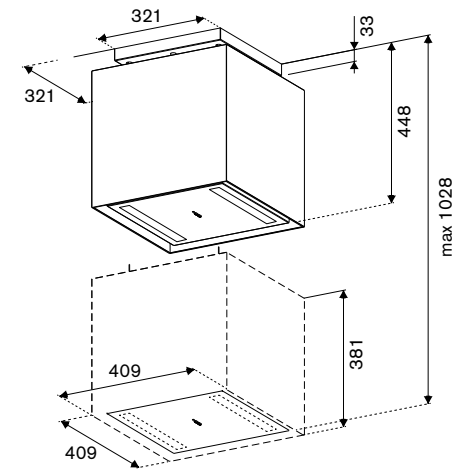
KT60PRO1XA
KT60PRO1XA
KT120PRO1XA



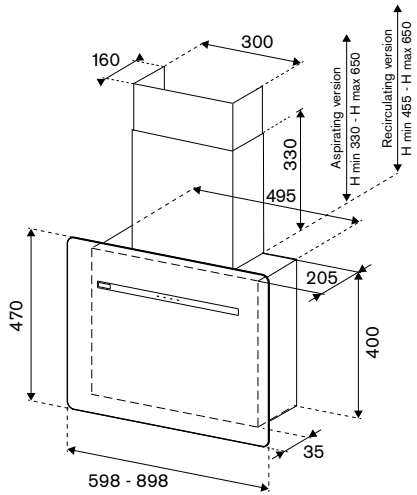
KT190PRO1XA
KT1120PRO1XA



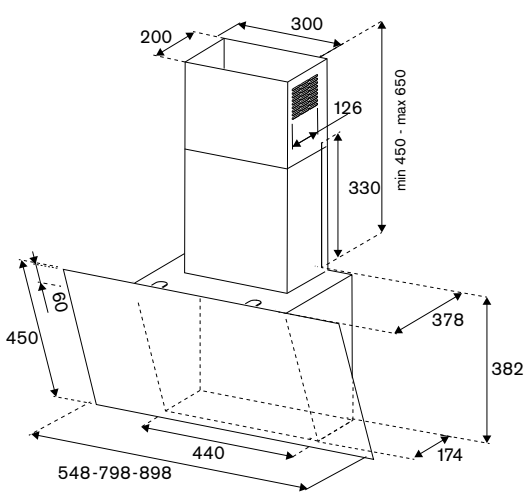
CUD40PRO1XA



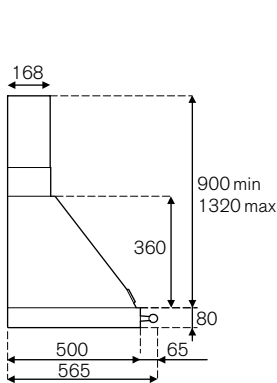
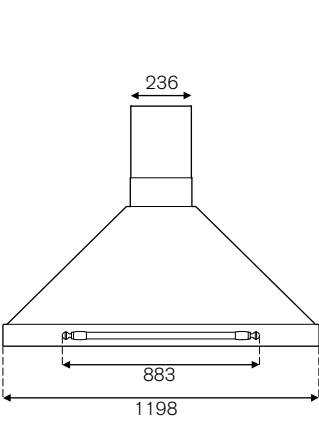
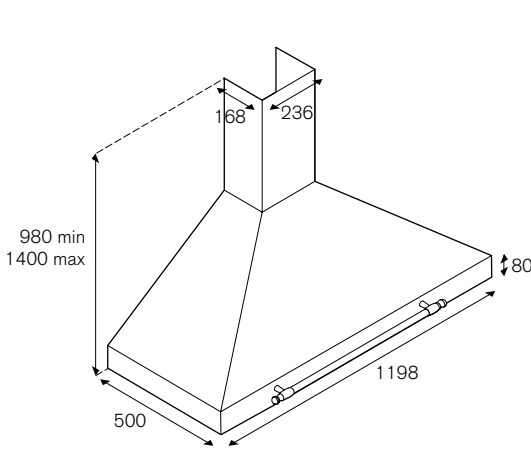
KV90PRO1NA



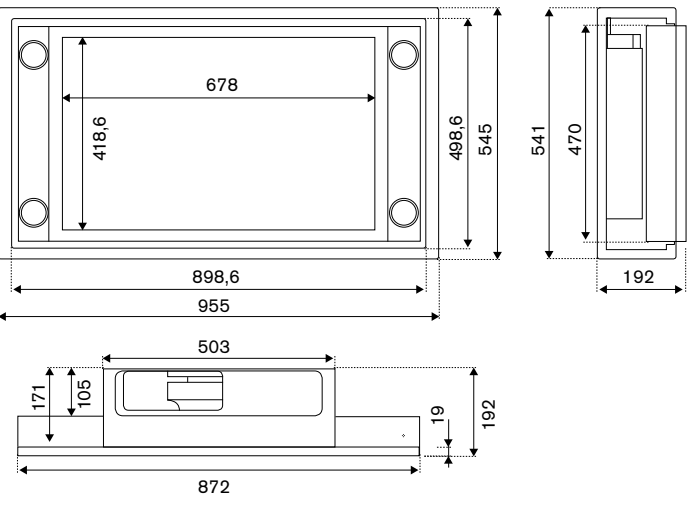
KV90MOD1NA



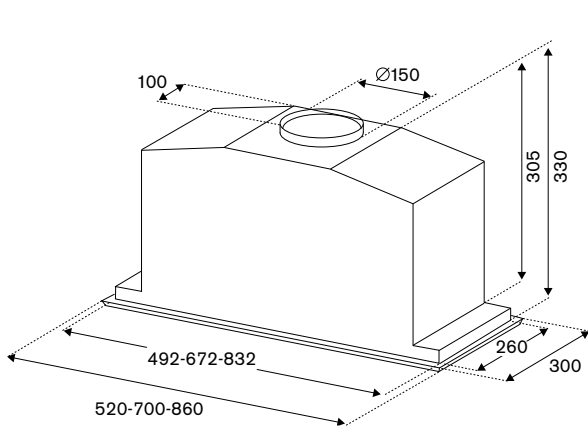
K120HERNEA



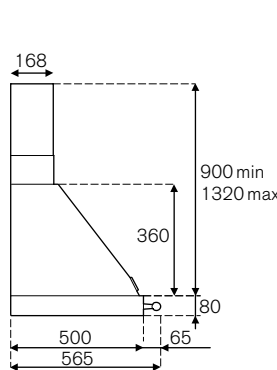
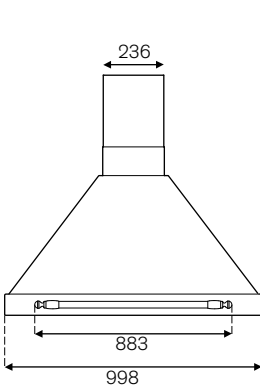
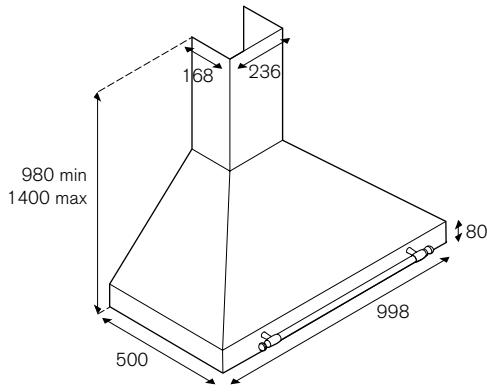
KC90PRO1XA



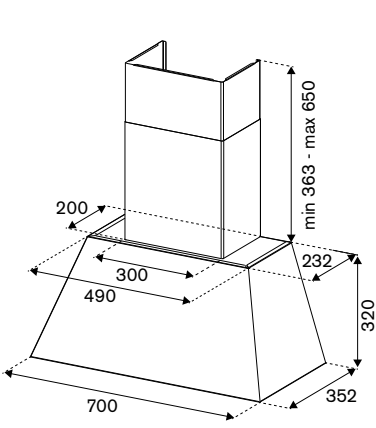
KIN52MOD1XC
KIN70MOD1XB
KIN86MOD1XB



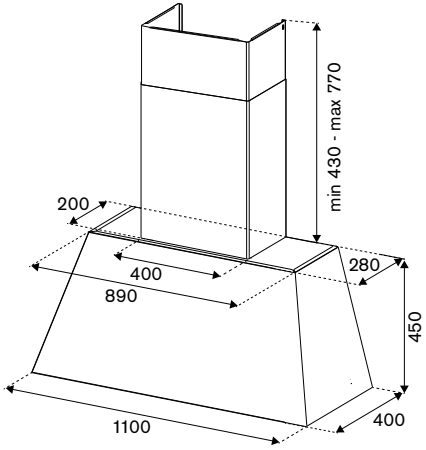
K100HERNEA



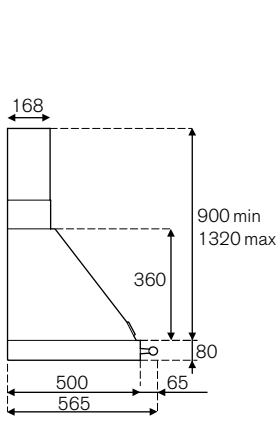
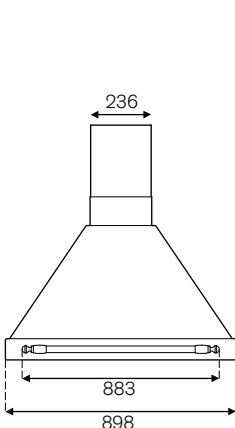
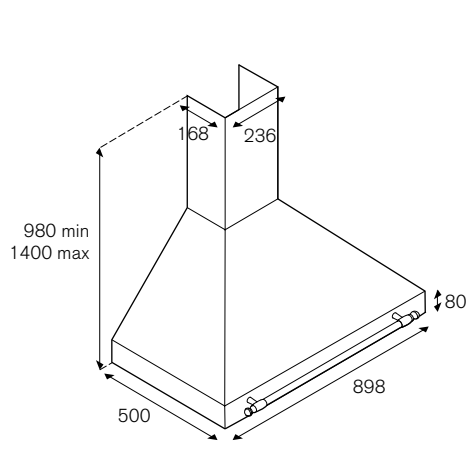
KR70HER1NDA



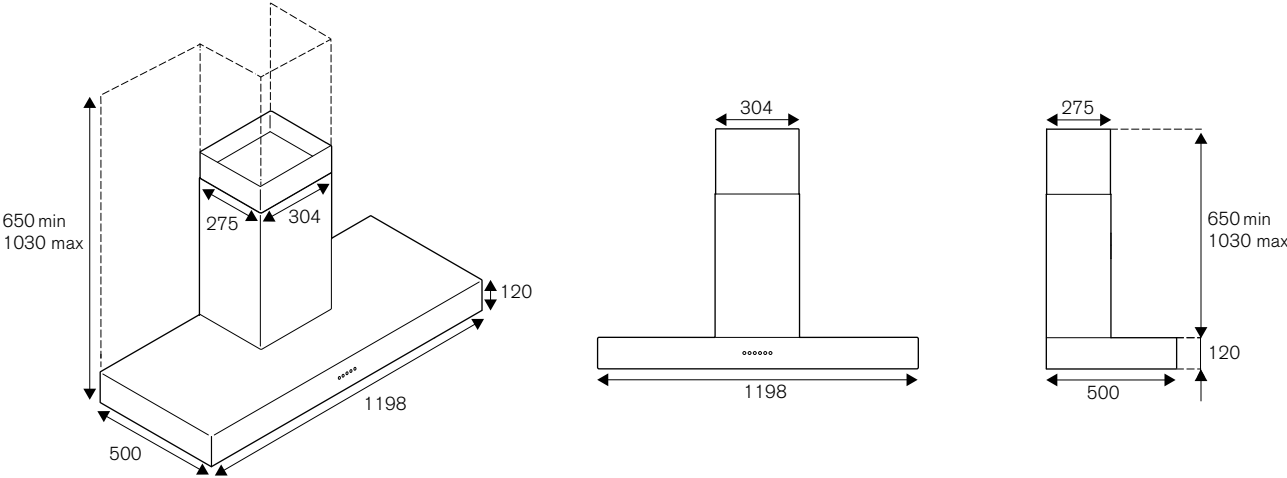
KR110HER1NDA



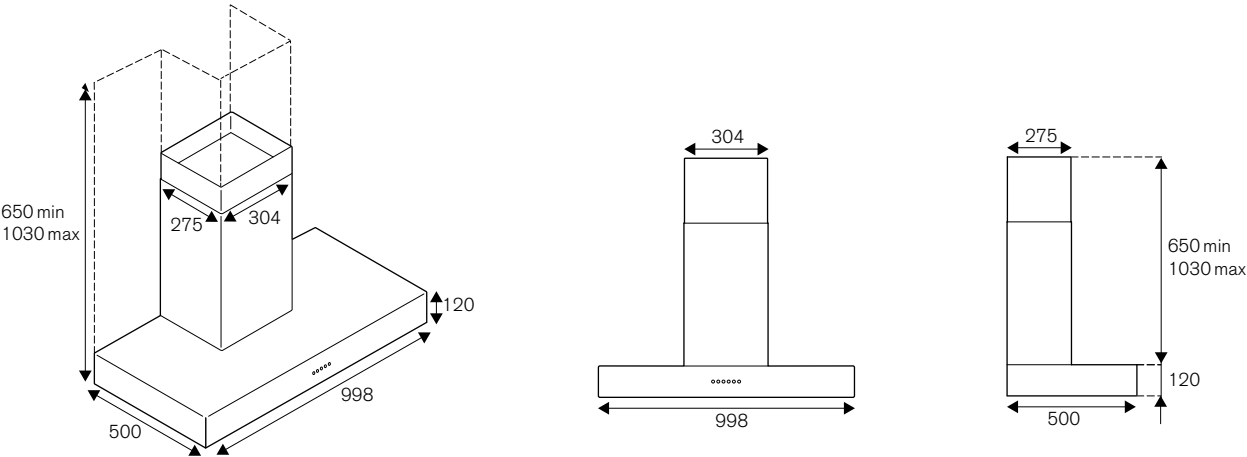
K90HERNEA



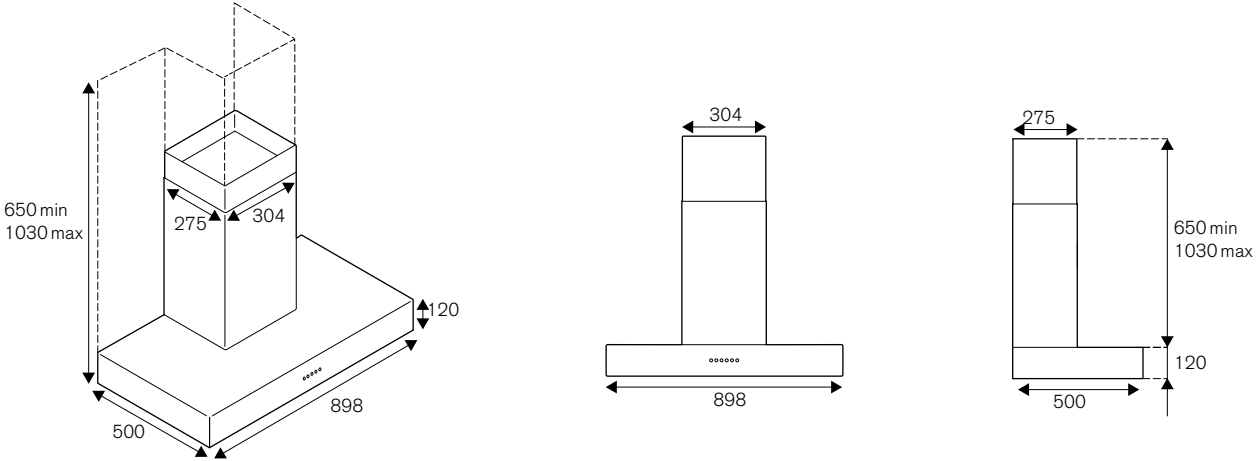
K120CONXA



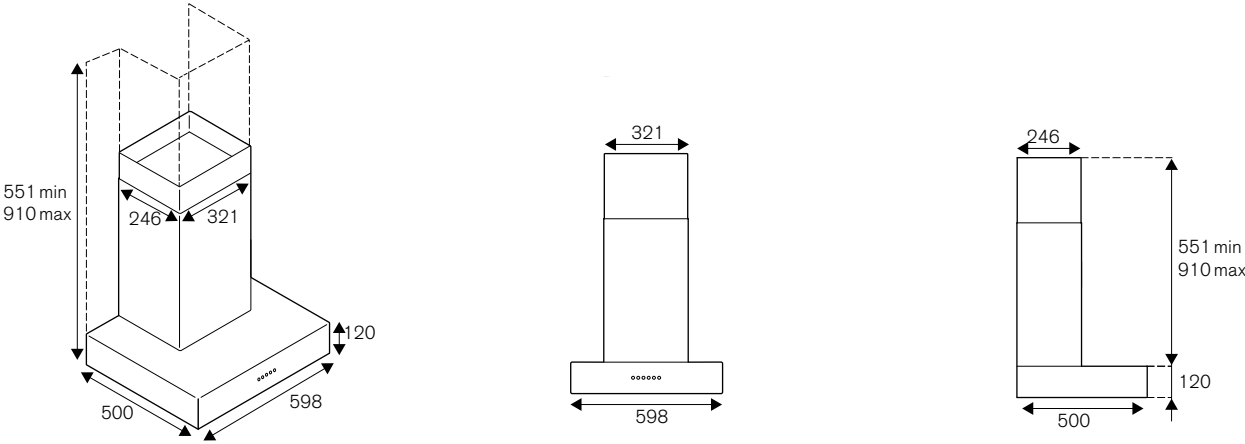
K100CONXA



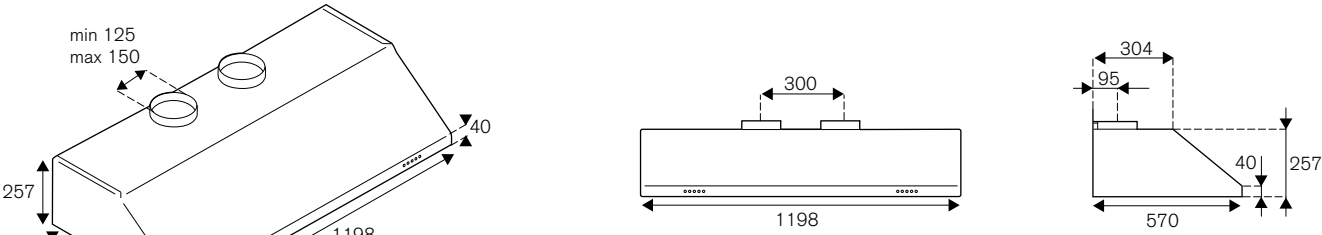
K90CONXA



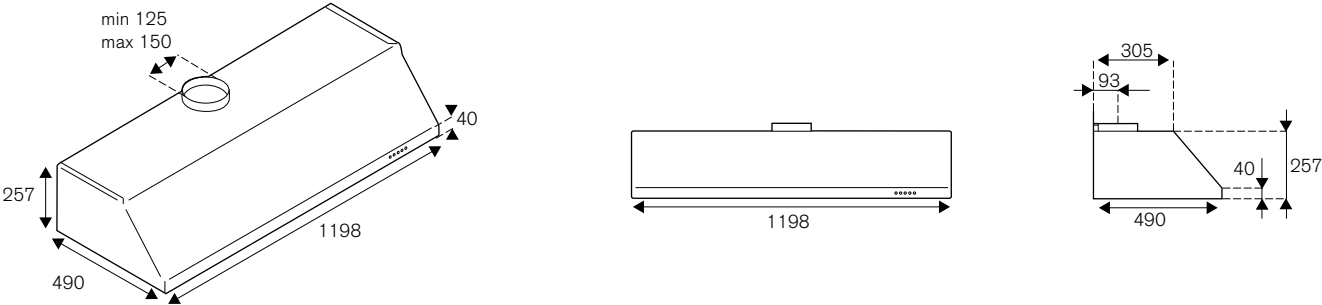
K60CONXA



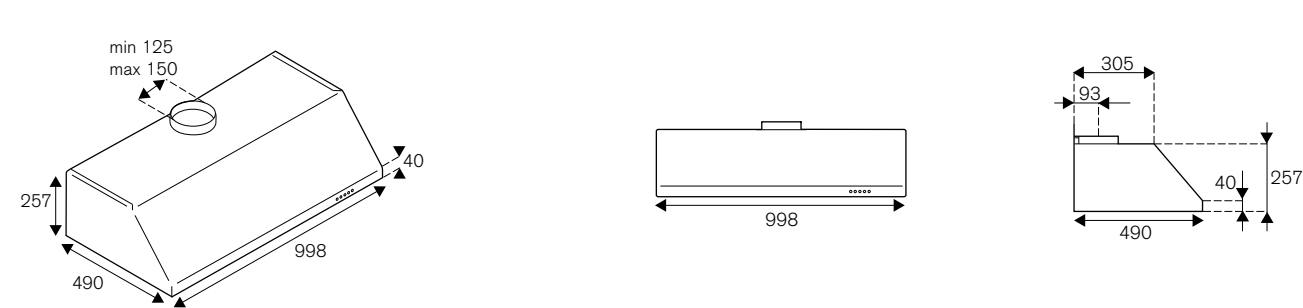
KU120PRO2XA



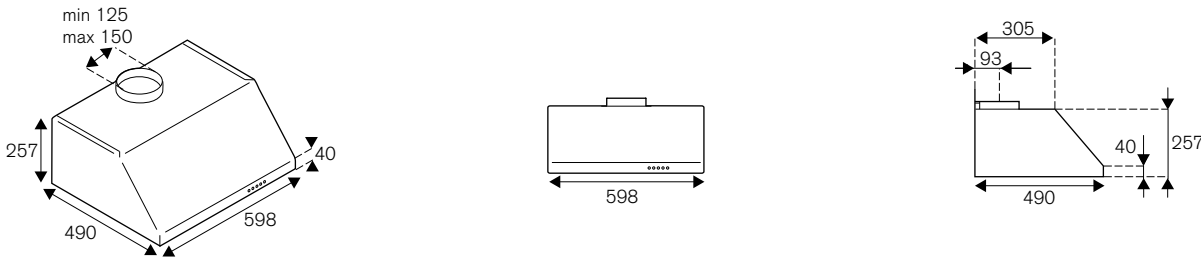
KU120PRO1XA



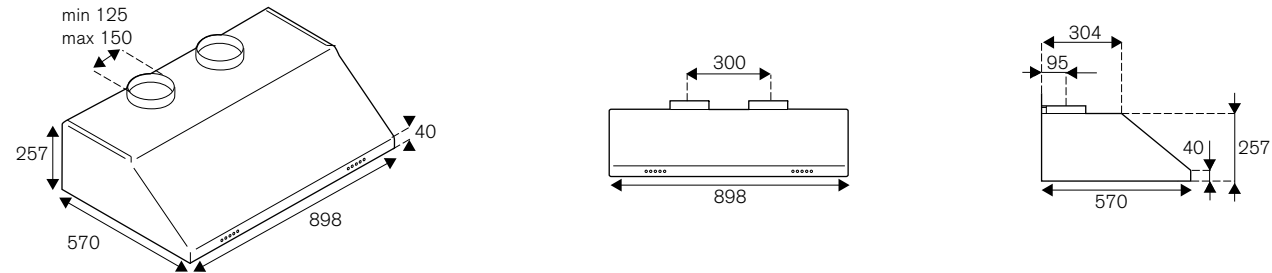
KU100PRO1XA



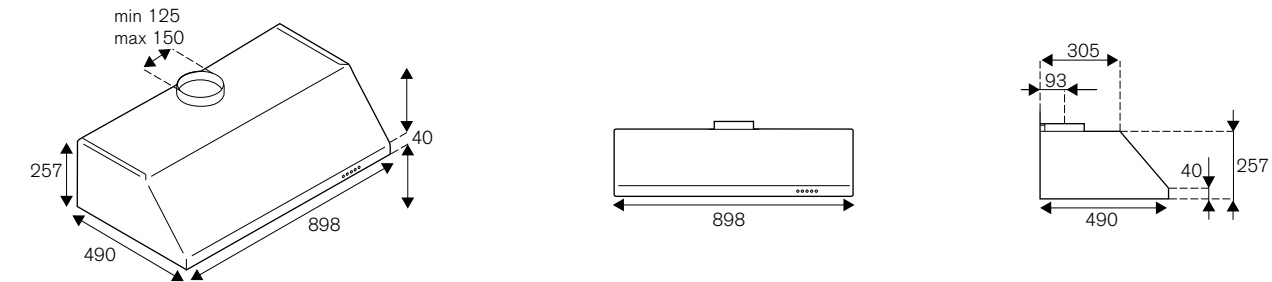
KU60PRO1XA



KU90PRO2XA

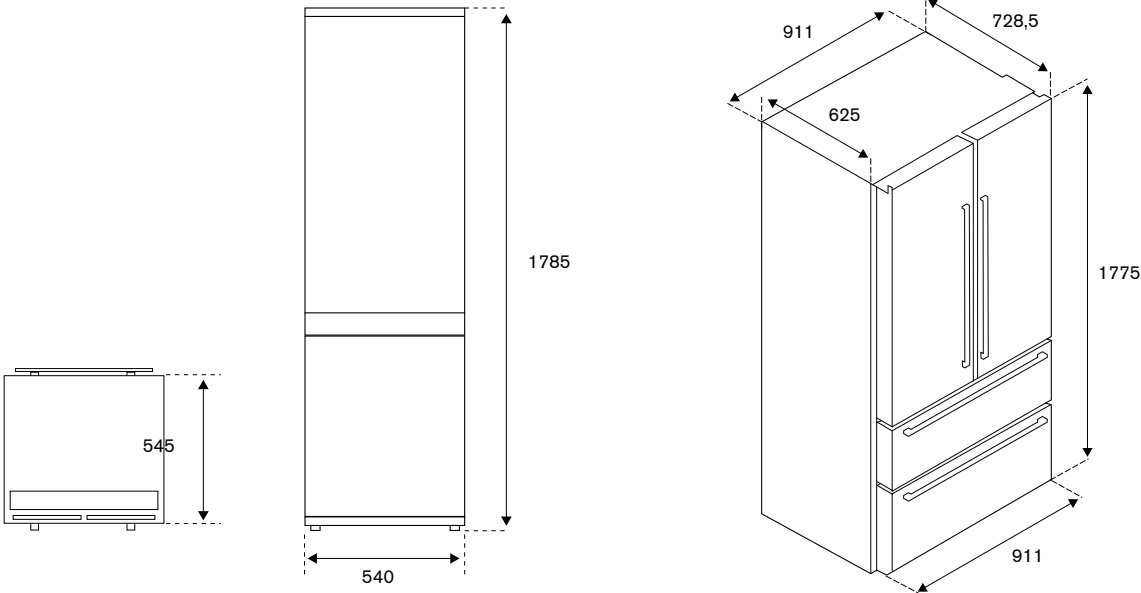


KU90PRO1XA

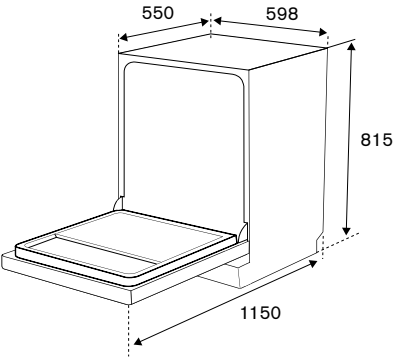


Frigoriferi

REF60BI
REF90X

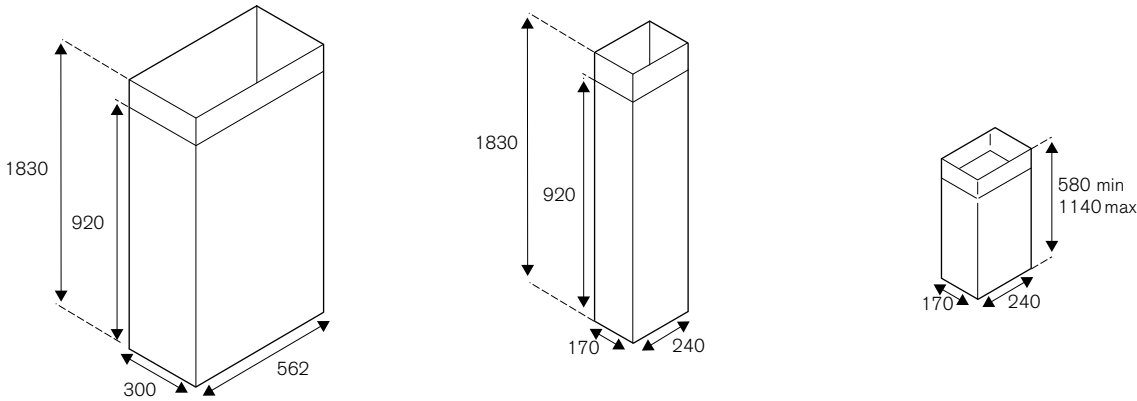


Lavastoviglie
60 cm



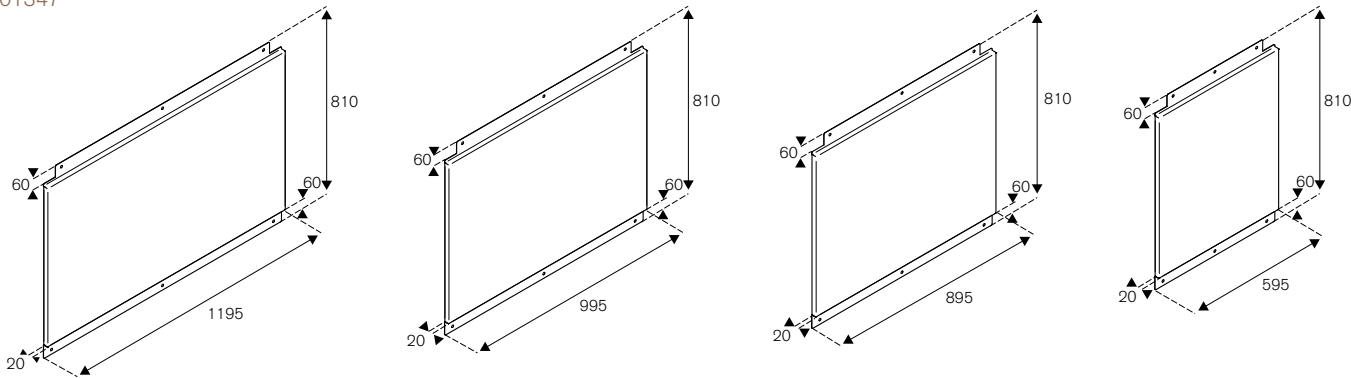
Copri-condotti d’aspirazione

901263
901262
901281



Alzate paraschizzi

901368
901367
901348
901347



Fotografia:
Giuseppe Brancato,
Julian Anderson,
Alessandro Zoboli,
Dik Nicolai,
Peter Wood,
Phil Sayer

Concept:
vandersandestudio

Design:
Pentagram

Stampato in Italia
©Bertazzoni SpA 2018

Fratelli Bertazzoni,
Bertazzoni e il logo
con la ruota alata
sono marchi registrati
Bertazzoni SpA.

Garanzia:
I prodotti hanno
garanzia di due anni.

Disclaimer:
Le informazioni
contenute in questo
catalogo sono state
scrupolosamente
vagliate. Fratelli
Bertazzoni si riserva,
tuttavia, il diritto di
modificarle in
qualsiasi parte e in
qualsiasi momento,
anche senza
preavviso.

