



Linha Profissional - Fogão PUD76MFE / Ci com design profissional, 5 queimadores, forno duplo e churrasqueira



APRESENTAÇÃO

Fogão PUD76MFR / Ci

Com um exclusivo design profissional, ele oferece 5 queimadores Sabaf da nova Série III, e duplo forno, ideal para preparar simultaneamente vários pratos com tempos, temperaturas e formas de cozimento diferentes.

O amplo forno principal TURBO de 72 litros é acompanhado pelo forno estático de 37 litros com 4 funções que é útil também por ser mais rápido ao assar alimentos menores.

Garantia de máxima eficiência em um mínimo espaço.

A Linha Profissional

Uma linha elegante e sólida desenvolvida para atender as exigências dos chefs profissionais e dar suporte a criatividade dos apaixonados pela culinária.

O melhor aço do mundo foi selecionado para construir este novo conceito em fogões garantindo uma alta performance em todas as situações.

A perfeição nos detalhes, o aço escovado, revelam um estilo único, capaz de conjugar a máxima elegância com a funcionalidade da alta tecnologia.

Diferenciais

Performance

- **Novos queimadores profissionais Sabaf Serie III:** performance excepcional sem equivalentes, alta eficiência com baixíssimas emissões. As chamas inclinadas aumentam a distribuição de calor reduzindo o tempo de preparo dos alimentos.
- **Duplo Forno:** forno inferior Turbo com 10 funções e forno superior estático com 4 funções, somando uma capacidade total de 109 litros.
- **Forno TURBO:** com 72 litros, oferece 10 versáteis funções que tornam mais fácil preparar todos os tipos de alimentos. Prepare vários pratos simultaneamente no forno sem misturar odores e sabores entre os alimentos, ganhando tempo e utilizando toda a capacidade do forno.
- **Forno estático:** com 37 litros e 4 funções. Possui funcionamento ultra-rápido para aquecer, manter aquecido e assar alimentos.
- **Churrasqueira com grill infravermelho nos dois fornos:** os fogões LOFRA são os únicos que permitem fazer deliciosos churrascos rapidamente e sem fumaça.
- **Queimador com tripla chama:** ideal para cozimentos ultra rápidos. É extraordinariamente potente e assegura o cozimento rápido e uniforme do centro até as bordas em panelas e frigideiras.

Beleza

- **Design Profissional em aço inox escovado:** uma combinação única de robustez, elegância e tecnologia para os chefs mais exigentes.
- **Embutível:** o fogão pode ser instalado em um nicho com ou sem os pés, encostando suas laterais diretamente nos móveis.
- **Novos puxadores curvos nas portas dos fornos:** em aço escovado e atêrmicos.

Praticidade

- **Trepes robustas:** em ferro gusa esmaltado. Durabilidade por toda a vida e fáceis de limpar, ideais para uma utilização intensa da mesa.
- **Prateleiras telescópicas:** em 3 alturas, suportando até 15 quilos cada, maior facilidade e segurança ao manusear os alimentos no forno.
- **Fornos com esmalte easy-clean:** utiliza anti-aderente (Teflon) que permite realizar facilmente uma rápida e eficiente limpeza.
- **Mesa em aço inox 304 BA 18/10:** de altíssima qualidade, não sofre alteração de cor, com soldas a laser, totalmente

selada e com cantos arredondados.

- **Suporte para panela Wok:** permite utilizar o queimador triplo no preparo de receitas orientais.
- **Timer:** para até 120 minutos com desligamento automático do forno.
- **Acendimento superautomático:** maior conforto e praticidade ao acender qualquer queimador usando apenas uma mão.
- **Espeto giratório:** posicionado no forno inferior, permite assar alimentos maiores de forma mais homogênea ao usar o grill churrasqueira.

Segurança

- **Sistema de segurança "Gas-Stop":** presente em todos os queimadores a gás da mesa, usa sensores ultra rápidos que cortam o gás caso a chama acidentalmente se apague.
- **Portas dos fornos com vidro triplo temperado e removíveis:** reduz drasticamente a temperatura da superfície externa do forno garantindo segurança e redução do consumo de energia.
- **Vidros em cristal temperado:** maior beleza, segurança e resistência a impactos e ao calor.

Especificações Técnicas

Produto

- **Cor:** aço inox escovado
- **Classificação energética da mesa:** D
- **Garantia:** 1 ano. O 2º ano de garantia é obtido gratuitamente através do preenchimento do formulário de extensão de garantia LOFRA.
- **Fabricação:** Itália

Mesa

- **Queimadores profissionais com "Gas-stop":** 5
- **Queimadores com tripla chama:** 1
- **Potência do queimador pequeno (kW):** 0,35 a 1,10
- **Potência do queimador médio (kW):** 0,45 a 1,75
- **Potência do queimador grande (kW):** 0,75 a 2,80
- **Potência do queimador triplo (kW):** 1,50 a 3,70
- **Suporte de panela Wok:** 1
- **Tampo da mesa (opcional):** em cristal temperado, com dobradiças balanceadas e removível.

Forno

- **Tipo:** Duplo - estático com 4 funções (superior) e TURBO com 10 funções (inferior).
- **Capacidades:** estático 37 litros e TURBO 72 litros.
- **Funções do forno TURBO:**
 - **cozimento tradicional** - o calor é gerado na parte superior e inferior de maneira uniforme, envolvendo os alimentos num modo constante e homogêneo. Ideal para pães, bolos, perus e pernis.
 - **cozimento com calor de baixo** - prático e veloz, ótimo para aquecer alimentos ou para finalizar um cozimento já concluído.
 - **cozimento com calor de cima** - permite cozinhar a parte superior dos alimentos sem grelhar, indicado para vegetais e pequenas peças de carne.
 - **cozimento com grill e espeto giratório** - propaga calor por irradiação, indicada para assar, dourar e gratinar.
 - **cozimento com maxi-grill e espeto giratório** - mesma função anterior porém com maior potência e abrangência superficial de irradiação.
 - **cozimento com maxi-grill ventilado e espeto giratório** - o calor se propaga por irradiação e o ventilador o difunde de maneira uniforme, ideal para assar sem ressecar os alimentos como carnes e aves de grandes dimensões.
 - **cozimento uniforme** - o calor superior e inferior é difundido de maneira uniforme pelo ventilador, ideal para assados rápidos e homogêneos de um único tipo de alimento.
 - **cozimento com forno ventilado** - o calor gerado por uma resistência circular posicionada atrás do ventilador se propaga por todo o forno. Permite o cozimento de diferentes pratos simultaneamente, usando-se de duas a até cinco prateleiras, sem misturar aromas e sabores.
 - **descongelamento** - pode ser normal, feito apenas pela ventilação do forno ou rápido, ao ajustar o seletor de temperatura em 50°C.
 - **luz do forno** - aciona apenas a iluminação interna.
- **Funções do forno estático:**
 - **cozimentos tradicional, com calor de baixo, com calor de cima e com grill** - o funcionamento de cada função é idêntico ao das funções equivalentes no forno TURBO.
 - **Potência de cada grill (kW):** 1,5 no forno inferior e 1,0 no forno superior.

- **Alturas para prateleiras:** 2 posições no estático e 5 posições no Turbo, sendo 3 telescópicas.
- **Prateleiras:** 1 no estático e 3 no Turbo.
- **Bandejas:** 2 esmaltadas.
- **Iluminação do forno** 1 lâmpada em cada forno, acionadas no painel, com protetor de vidro.
- **Fornos controlados por termostatos:** precisão na temperatura de cozimento dos pratos, garantindo sempre melhores resultados.
- **Temperaturas mínima e máxima do forno TURBO:** 60°C a 260°C
- **Temperaturas mínima e máxima do forno estático:** 60°C a 260°C

Instalação

- **Tensão:** 220 V
- **Conexão elétrica:** por caixa de conexão direta.
- **Potência máxima do produto:** 4,74 kW
- **Disjuntor:** 30 A
- **Rede com 1 fase:** aplicar 1 disjuntor.
- **Rede com 2 fases:** aplicar 2 disjuntores.
- **Altura do gabinete do móvel para embutimento do fogão com os pés:** 85 cm
- **Altura do gabinete do móvel para embutimento do fogão sobre uma base sem os pés:** 86 cm
- **Regulagem de altura do fogão com os pés:** de 90cm a 91,5cm.

Dimensões Com Embalagem

Peso: 82 Kg
Comprimento: 685 mm
Altura: 1085 mm
Largura: 780 mm

Dimensões Sem Embalagem

Peso: 73 Kg
Comprimento: 600 mm
Altura: 900 a 915 mm
Largura: 700 mm

Gabarito de medidas para nicho de embutimento com o fogão sem os pés apoiado sobre uma base.

