

**LOFRA®**

## FOGÃO LOFRA PROFESSIONAL PUD76MFE/CI

TENSÃO 220 V

### FOGÃO LOFRA PROFESSIONAL PUD76MFE/CI

Com design profissional composto pelo acabamento todo em aço inox escovado, robustos botões na cor preto fosco, fornos com refinados puxadores curvos e a marca LOFRA estampada em alto relevo.

Equipado com queimadores Sabaf Série III de alta tecnologia com uma chama tripla de 4.000 W que proporciona calor adequado para suas grandes aventuras culinárias.;

Asse alimentos com resultados profissionais em seu amplo forno principal ventilado de 72 litros, com 10 funções e 4 zonas de aquecimento em diferentes posições para um calor homogêneo em todas as prateleiras.

Versátil, ele assa pratos doces e salgados juntos sem trocar aromas e sabores, aquece rapidamente dispensando pré-aquecimento e oferece temperaturas de 60 °C à 250 °C para o preparo de todos os tipos de receitas.

O forno auxiliar de 40 litros com 4 funções é um versátil aliado para preparar alimentos menores ou reaquecer pratos já preparados.

Com os potentes grills infravermelhos com controle de temperatura prepare facilmente deliciosos churrascos, grelhados e gratinados, de forma rápida e divertida.

Pode ser utilizado com ou sem o tampo de vidro da mesa, que acompanha o produto.

A LOFRA utiliza componentes, matérias primas e processos produtivos com os mais altos padrões de qualidade, que proporcionam a reconhecida longa durabilidade de seus fogões.

O aço 304 BA utilizado é considerado o melhor do mundo por sua excepcional resistência à corrosão e manchas, e que recebe escovamento não poroso que facilita sua limpeza.

Os fogões LOFRA podem ser utilizados embutidos sem necessidade de frestas de ventilação junto aos móveis, com ou sem os seus pés, para uma perfeita integração com os móveis de sua cozinha.

Descubra com um fogão Profissional LOFRA todos os deliciosos estilos da grande arte culinária!

### **A LINHA PROFESSIONAL**

Oferece em seus modelos uma ampla gama de recursos disponíveis nos mais avançados fogões de aplicação profissional em restaurantes.

Fogões que oferecem alta performance em todas as situações, proporcionando deliciosos resultados ao preparar as mais refinadas receitas.

Agora a sua paixão pela culinária pode ser vivida intensamente, sem limites.

## **DIFERENCIAIS**

### **Performance**

---



#### **Queimador Triplo de 4.000 W**

Ideal para cozimentos ultra rápidos. É extraordinariamente potente e assegura o cozimento rápido e uniforme do centro até as bordas em panelas e frigideiras.

#### **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 ventilado com 10 funções e forno superior estático com 4 funções, somando uma capacidade total de 112 litros.

### Forno Principal ventilado

Com 72 litros, oferece 10 versáteis funções que tornam mais fácil e rápido 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 Auxiliar



Com 40 litros e 4 funções. Possui funcionamento ultra-rápido para aquecer, manter aquecido e assar alimentos.

## Churrasqueiras com Grill Infravermelho

Nos dois fornos, preparam deliciosos churrascos, grelhados e gratinados rapidamente e sem fumaça.



## Beleza

---



### Design Profissional em 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.



## Manípulos Profissionais



Robustos e com acabamento preto fosco com detalhes em vermelho.

## Puxadores Curvos nos Fornos

Em aço escovado e atêrmicos.



## Interior dos Fornos

Esmaltados na elegante cor azul.

## Tampa da Mesa

Resistente e seguro vidro Crystal temperado com bordas em aço inox escovado. O fogão pode ainda ser utilizado sem o tampo.



## Praticidade

---



Mer Digital de 4 Funções relógio, conta-minutos, timer e programação futura que inicia o preparo de alimentos no horário desejado desligando o forno no final.

## Suporte para Panelas Wok

Permite utilizar o queimador triplo com maior segurança durante o preparo de receitas orientais.





## 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.

## Trempe Robustas

Em ferro gusa esmaltado. Durabilidade por toda a vida e fáceis de limpar, ideais para uma utilização intensa da mesa.



## Espeto Giratório

Posicionado no forno inferior, permite assar alimentos maiores de forma mais homogênea ao usar o grill infravermelho.

## Prateleiras Telescópicas

Em 2 alturas, suportando até 15 quilos cada, maior facilidade e segurança ao manusear os alimentos no forno inferior.



## Fornos com Esmalte Easy-clean

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

## Acendimento Superautomático

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



## Segurança

---

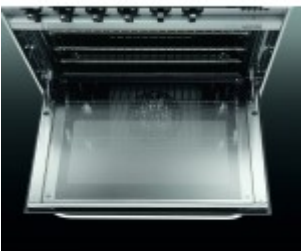


**2 Anos de Garantia**

Contra defeitos de fabricação.

**Sistema de Segurança Gas-Stop**

Presente em todos os queimadores a gás da mesa, usa sensores ultra rápidos que cortam o gás caso a chama acidentalmente se apague.



**Estável**

Suporta um peso de até 15 kg no centro da porta.

**Fornos com Vidros Triplos Removíveis**

Reduzem 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**

**DIMENSÕES**

**Dimensões com Embalagem:**

|              |          |
|--------------|----------|
| Peso         | 82.00 Kg |
| Profundidade | 685 mm   |
| Altura       | 1085 mm  |
| Largura      | 780 mm   |

**Dimensões sem Embalagem:**

|              |              |
|--------------|--------------|
| Peso         | 73.00 Kg     |
| Profundidade | 600 mm       |
| Altura       | 900 a 915 mm |
| Largura      | 700 mm       |

PRODUTO

|            |                                                                                                                          |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aplicação  | de piso e de embutir.                                                                                                    |
| Cor        | aço inox escovado.                                                                                                       |
| 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          | 350 a 1000 W                                                  |
| Potência do queimador médio            | 450 a 1750 W                                                  |
| Potência do queimador grande           | 750 a 2800 W                                                  |
| Potência do queimador triplo           | 1500 a 4000 W                                                 |
| Suporte de panela Wok                  | 1                                                             |
| Tampo da mesa opcional                 | em cristal temperado, com dobradiças balanceadas e removível. |

## FORNO

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tipo                               | Duplo - auxiliar com 4 funções estático e principal com 10 funções ventilado.                                                                                                                                                                |
| Capacidade                         | de 40 litros no estático e 72 litros no principal.                                                                                                                                                                                           |
| 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                | propaga calor por irradiação, indicada para assar, dourar e gratinar.                                                                                                                                                                        |
| Cozimento com maxi-grill           | mesma função anterior porém com maior potência e abrangência superficial de irradiação.                                                                                                                                                      |
| Cozimento com maxi-grill ventilado | o calor se propaga por irradiação e o ventilador o difunde de maneira uniforme, ideal para assar sem ressecar os alimentos como carnes e aves de grandes dimensões.                                                                          |
| Cozimento 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 tradicional              | o calor é gerado na parte superior e inferior de maneira uniforme, envolvendo os alimentos num modo constante e homogêneo. Ideal para pães, bolos, perus e pernis.                                                                           |
| Cozimento com forno ventilado      | o calor gerado por uma resistência circular posicionada atrás do ventilador se propaga por todo o forno. Permite o cozimento de diferentes pratos simultaneamente, usando-se de duas a até cinco prateleiras, sem misturar aromas e sabores. |
| Descongelamento                    | pode ser normal, feito apenas pela ventilação do forno ou rápido, ao ajustar o seletor de temperatura em 50°C.                                                                                                                               |
| Luz do forno                       | aciona apenas a iluminação interna.                                                                                                                                                                                                          |
| Potência do grill churrasqueira    | 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.                                                                                                                                                                                                                  |
| Bandeja                            | 2 esmaltadas.                                                                                                                                                                                                                                |
| Iluminação do forno                | 1 lâmpada em cada forno, acionadas no painel, com protetor de vidro.                                                                                                                                                                         |

|                                                                           |                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Forno controlado por termostato                                           | precisão na temperatura de cozimento dos pratos, garantindo sempre melhores resultados. |
| 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.   |
| Temperaturas mínima e máxima do forno estático                            | 60 °C a 260 °C                                                                          |
| Temperaturas mínima e máxima do forno TURBO                               | 60 °C a 260 °C                                                                          |

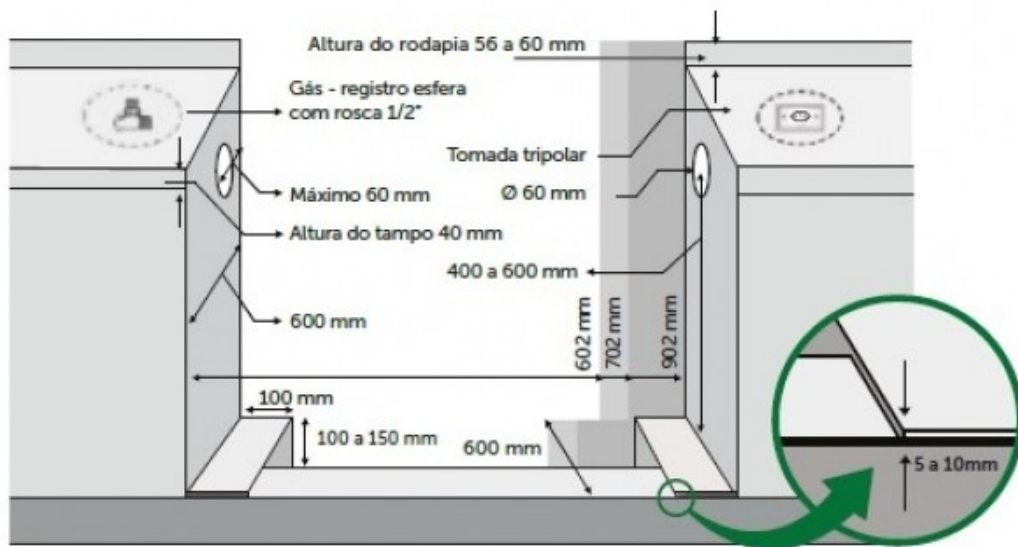
INSTALAÇÃO

|                                                                                 |                          |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Tensão                                                                          | 220 V                    |
| Plugue                                                                          | com três pinos redondos. |
| 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.        |
| Espessura da mesa do fogão                                                      | 4cm                      |
| Altura da moldura traseira da mesa                                              | 6cm                      |

# GABARITO

## Medidas do nicho de embutimento.

Nicho de embutimento:



**IMPORTANTE:** No caso dos modelos com fornos a gás, para que os mesmos obtenham melhor desempenho e não ocorram riscos de interrupção da chama do forno por falta de oxigênio, é necessário que a parte frontal do sóculo esteja rebaixada em relação as laterais, entre 5 e 10mm.

# Grupo Tecno

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

**LOFRA®**

**BERTAZZONI**

**TECNO**

**elica**

SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

**0800 041 5757**

VENDAS DIRETAS AO CONSUMIDOR

**0800 757 5757**

Rua Tomazina, 79 - Pinhas, PR - CEP 83325-040  
CNPJ: 03624173/0001-79