



**GAMME
« PROFESSIONAL »**

2015



BERTAZZONI

Gamme Professional — 100 cm — Double four



Dosseret inox

Brûleur « dual » 5KW

Programmateur digital avec sonde

Four électrique multifonctions catalyse 89 l. –
Classe A

Grille télescopique

Portes fermeture douce

Tiroir de rangement fermeture douce

Pieds inox ajustables

Brûleurs laiton

Table de cuisson inox angle droit

Manettes ergonomiques finition métal

Poignée métal

Four secondaire électrique convection naturelle catalyse 54 l. -
Classe A



Winner of 2013
Good Design award



BERTAZZONI

Gamme Professional — 100 cm — Triple four



Dosseret inox

Brûleur « dual » 5 kW

Programmateur digital avec sonde

Troisième four électrique – 24 l.

Four électrique multifonctions catalyse 69 l.
– Classe A

Grille télescopique

Portes fermeture douce

Plinthe inox

Brûleurs laiton

Table de cuisson inox angle droit

Manettes ergonomiques finition métal

Poignées métal

Four secondaire électrique convection naturelle catalyse 54 l. -
Classe A

Tiroir de rangement



Winner of 2013
Good Design award



BERTAZZONI

Gamme Professional — 90 cm — Four hybride



Dosseret inox

Brûleur « dual » 5 kW

Four électrique HYBRIDE (mode gaz ou électrique) catalyse – Classe A

Grille télescopique

Portes fermeture douce

Tiroir de rangement fermeture douce

Pieds inox ajustables

Brûleurs laiton

Table de cuisson inox angle droit

Manettes ergonomiques finition métal

Poignée métal



Winner of 2013
Good Design award



Le foyer DUAL offre une grande précision de cuisson avec la possibilité de mijoter vos plats mais également de saisir à haute température (de 0,48 kW à 5,00 kW)

Les cuisinières 100 cm de la gamme Professional sont équipées de 6 brûleurs en laiton pour de plus grandes performances.

Les supports wok et petite casseroles vous permettront une grande flexibilité d'utilisation.





BERTAZZONI

Gamme Professional



Les cuisinières de la gamme BERTAZZONI professional sont équipées de charnières fermeture douce, évitant ainsi le risque de pincement de doigts.

Le triple vitrage de la porte permet de limiter la déperdition de la chaleur. Le nettoyage de la porte est facilité par la possibilité d'extraire la porte intérieure.

Les cuisinières sont équipées d'une grille télescopique qui permet d'enfourner et retirer aisément vos plats du four.





BERTAZZONI

Gamme Professional



Les cuisinières équipées d'un programmateur digital (modèles double et triple four) sont équipée d'une sonde électronique pour cuisiner à la perfection vos aliments.



BERTAZZONI

Gamme Professional

Toujours à la recherche de l'innovation, BERTAZZONI a développé le four hybride. Vous aurez réellement deux four en un. Vous pourrez choisir, selon vos besoins, une cuisson en mode gaz ou en mode électrique.

Le mode gaz est particulièrement adapté pour la cuisson des viandes et du poisson. En effet, ce mode permet une rapide montée dans les plus hautes températures. La chaleur et l'humidité naturelle produites par la combustion gaz sont distribuées uniformément à l'intérieur du four grâce à sa turbine.

Le mode électrique est plus adapté pour la cuisson à basse ou moyenne température, comme par exemple pour la pâtisserie ou les plats mijotés. Ce mode permet une cuisson précise. La turbine permettra également une meilleure uniformisation de la chaleur.



SERIE PROFESSIONAL

PRO 100 6 MFE D X T

Cuisinière 100 cm inox –
Double four



TABLE DE CUISSON

Foyers

Design table de cuisson

Type de Commandes

Brûleurs

Manettes

Grilles

Allumage

Accessoires

FOYERS

Avant-droit

Arrière-droit

Centre

Arrière gauche

Arrière droit

Grilles

Allumage

Sécurité thermocouple

6 gaz

Inox – Angle droit

Manettes

Laiton

Finition métal

Fonte

1 main

Adaptateurs wok et petite casserole

1 foyer dual wok : 0,48 – 5,00 kW

1 rapide : 1,05 – 3,00 kW

2 semi-rapide : 0,60 – 1,75 kW

1 foyer dual wok : 0,48 – 5,00 kW

1 semi-rapide : 0,60 – 1,75 kW

Fonte

1 main

oui

FOURS

Cavité des fours

Four principal

Volume four principal

Equipements four principal

Four secondaire

Fonctions four secondaire

Volume four secondaire

Commandes des fours

Portes fours

Fermeture portes

EQUIPEMENT

Tiroir de rangement

Pieds

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions cuisinières (cm) - HxLxP

Dimensions emballée (cm) - HxLxP

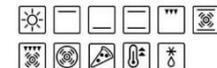
Poids net /brut

Branchement électrique

CODE EAN PRO 100 6 MFE D X T

Email catalytique

Multifonctions électrique (2,5 kW) avec grilloir électrique (2,4 kW)



69 l.

1 grille télescopique coulissante, 1 lèchefrite, 2 grilles, éclairage

Convection naturelle électrique (1,2 kW) avec grilloir électrique (1,7 kW)



54 l.

Programmateurs numériques équipés d'une sonde et manettes

Triple vitrage avec vitre interne amovible

Charnière fermeture douce

oui

Inox

89/91,5 x 99,5 x 60

100 X 106 X 68

98 kg / 115 kg

220/240 V, 50/60 Hz, 18,7 A, 4300 W

8 051 277 856 571

SERIE PROFESSIONAL

PRO 100 6 MFE D GI T

Cuisinière 100 cm jaune –
Double four



TABLE DE CUISSON

Foyers	6 gaz
Design table de cuisson	Inox – Angle droit
Type de Commandes	Manettes
Brûleurs	Laiton
Manettes	Finition métal
Grilles	Fonte
Allumage	1 main
Accessoires	Adaptateurs wok et petite casserolierie

FOYERS

Avant-droit	1 foyer dual wok : 0,48 – 5,00 kW
Arrière-droit	1 rapide : 1,05 – 3,00 kW
Centre	2 semi-rapide : 0,60 – 1,75 kW
Arrière gauche	1 foyer dual wok : 0,48 – 5,00 kW
Arrière droit	1 semi-rapide : 0,60 – 1,75 kW
Grilles	Fonte
Allumage	1 main
Sécurité thermocouple	oui

FOURS

Cavité des fours	Email catalytique
Four principal	Multifonctions électrique (2,5 kW) avec grilloir électrique (2,4 kW)
Volume four principal	69 l.
Equipements four principal	1 grille télescopique coulissante, 1 lèchefrite, 2 grilles, éclairage
Four secondaire	Convection naturelle électrique (1,2 kW) avec grilloir électrique (1,7 kW)
Fonctions four secondaire	
Volume four secondaire	54 l.
Commandes des fours	Programmateurs digitaux équipés d'une sonde et manettes
Portes fours	Triple vitrage avec vitre interne amovible
Fermeture portes	Charnière fermeture douce

EQUIPEMENT

Tiroir de rangement	oui
Pieds	Inox

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions cuisinières (cm) - HxLxP	89/91,5 x 99,5 x 60
Dimensions emballée (cm) - HxLxP	100 X 106 X 68
Poids net /brut	98 kg / 115 kg
Branchement électrique	220/240 V, 50/60 Hz, 18,7 A, 4300 W
CODE EAN PRO 100 6 MFE D GI T	8 051 277 856 601

SERIE PROFESSIONAL

PRO 100 6 MFE D RO T

Cuisinière 100 cm rouge –
Double four



TABLE DE CUISSON

Foyers

Design table de cuisson

Type de Commandes

Brûleurs

Manettes

Grilles

Allumage

Accessoires

FOYERS

Avant-droit

Arrière-droit

Centre

Arrière gauche

Arrière droit

Grilles

Allumage

Sécurité thermocouple

6 gaz

Inox – Angle droit

Manettes

Laiton

Finition métal

Fonte

1 main

Adaptateurs wok et petite casserole

1 foyer dual wok : 0,48 – 5,00 kW

1 rapide : 1,05 – 3,00 kW

2 semi-rapide : 0,60 – 1,75 kW

1 foyer dual wok : 0,48 – 5,00 kW

1 semi-rapide : 0,60 – 1,75 kW

Fonte

1 main

oui

FOURS

Cavité des fours

Four principal

Volume four principal

Equipements four principal

Four secondaire

Fonctions four secondaire

Volume four secondaire

Commandes des fours

Portes fours

Fermeture portes

EQUIPEMENT

Tiroir de rangement

Pieds

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions cuisinières (cm) - HxLxP

Dimensions emballée (cm) - HxLxP

Poids net /brut

Branchement électrique

CODE EAN PRO 100 6 MFE D RO T

Email catalytique

Multifonctions électrique (2,5 kW) avec grilloir électrique (2,4 kW)



69 l.

1 grille télescopique coulissante, 1 lèchefrite, 2 grilles, éclairage

Convection naturelle électrique (1,2 kW) avec grilloir électrique (1,7 kW)



54 l.

Programmeur digital équipé d'une sonde et manettes

Triple vitrage avec vitre interne amovible

Charnière fermeture douce

oui

Inox

89/91,5 x 99,5 x 60

100 X 106 X 68

98 kg / 115 kg

220/240 V, 50/60 Hz, 18,7 A, 4300 W

8 051 277 856 595

SERIE PROFESSIONAL

PRO 100 6 MFE D NE T

Cuisinière 100 cm noir-
Double four



TABLE DE CUISSON

Foyers

Design table de cuisson

Type de Commandes

Brûleurs

Manettes

Grilles

Allumage

Accessoires

FOYERS

Avant-droit

Arrière-droit

Centre

Arrière gauche

Arrière droit

Grilles

Allumage

Sécurité thermocouple

6 gaz

Inox – Angle droit

Manettes

Laiton

Finition métal

Fonte

1 main

Adaptateurs wok et petite casserole

1 foyer dual wok : 0,48 – 5,00 kW

1 rapide : 1,05 – 3,00 kW

2 semi-rapide : 0,60 – 1,75 kW

1 foyer dual wok : 0,48 – 5,00 kW

1 semi-rapide : 0,60 – 1,75 kW

Fonte

1 main

oui

FOURS

Cavité des fours

Four principal

Volume four principal

Equipements four principal

Four secondaire

Fonctions four secondaire

Volume four secondaire

Commandes des fours

Portes fours

Fermeture portes

EQUIPEMENT

Tiroir de rangement

Pieds

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions cuisinières (cm) - HxLxP

Dimensions emballée (cm) - HxLxP

Poids net /brut

Branchement électrique

CODE EAN PRO 100 6 MFE D NE T

Email catalytique

Multifonctions électrique (2,5 kW) avec grilloir électrique (2,4 kW)



69 l.

1 grille télescopique coulissante, 1 lèchefrite, 2 grilles, éclairage

Convection naturelle électrique (1,2 kW) avec grilloir électrique (1,7 kW)



54 l.

Programmateurs digitaux équipés d'une sonde et manettes

Triple vitrage avec vitre interne amovible

Charnière fermeture douce

oui

Inox

89/91,5 x 99,5 x 60

100 X 106 X 68

98 kg / 115 kg

220/240 V, 50/60 Hz, 18,7 A, 4300 W

8 051 277 856 588

SERIE PROFESSIONAL

PRO 100 6 MFE T X T

Cuisinière 100 cm inox –
Triple four



TABLE DE CUISSON

Foyers	6 gaz
Design table de cuisson	Inox – Angle droit
Type de Commandes	Manettes
Brûleurs	Laiton
Manettes	Finition métal
Grilles	Fonte
Allumage	1 main
Accessoires	Adaptateurs wok et petite casseroles

FOYERS

Avant-droit	1 foyer dual wok : 0,48 – 5,00 kW
Arrière-droit	1 rapide : 1,05 – 3,00 kW
Centre	2 semi-rapide : 0,60 – 1,75 kW
Arrière gauche	1 foyer dual wok : 0,48 – 5,00 kW
Arrière droit	1 semi-rapide : 0,60 – 1,75 kW
Grilles	Fonte
Allumage	1 main
Sécurité thermocouple	oui

FOURS

Cavité des fours	Email catalytique
Four principal	Multifonctions électrique (2,5 kW) avec grilloir électrique (2,4 kW)
Fonctions four principal (11 fonctions)	
Volume four principal	69 l.
Equipements four principal	1 grille télescopique coulissante, 1 lèchefrite, 2 grilles, éclairage
Four secondaire	Convection naturelle électrique (1,2 kW) avec grilloir électrique (1,7 kW), 54l.
Fonctions four secondaire	
Troisième four	Electrique 24l.
Commandes des fours	Programmateur digital équipé d'une sonde et manettes
Portes fours	Triple vitrage avec vitre interne amovible
Fermeture portes	Charnière fermeture douce

EQUIPEMENT

Tiroir de rangement	oui
Plinthe	Inox

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions cuisinières (cm) - HxLxP	89,5/91,5 x 99,5 x 60
Dimensions emballée (cm) - HxLxP	97 x 106 x 68
Poids net /brut	139 kg / 156 kg
Branchement électrique	220/240 V, 50/60 Hz, 28,3 A, 6500 W

CODE EAN PRO 100 6 MFE T X T

8 051 277 856 618

SERIE PROFESSIONAL

PRO 100 6 MFE T GI T

Cuisinière 100 cm JAUNE –
Triple four



TABLE DE CUISSON

Foyers	6 gaz
Design table de cuisson	Inox – Angle droit
Type de Commandes	Manettes
Brûleurs	Laiton
Manettes	Finition métal
Grilles	Fonte
Allumage	1 main
Accessoires	Adaptateurs wok et petite casseroles

FOYERS

Avant-droit	1 foyer dual wok : 0,48 – 5,00 kW
Arrière-droit	1 rapide : 1,05 – 3,00 kW
Centre	2 semi-rapide : 0,60 – 1,75 kW
Arrière gauche	1 foyer dual wok : 0,48 – 5,00 kW
Arrière droit	1 semi-rapide : 0,60 – 1,75 kW
Grilles	Fonte
Allumage	1 main
Sécurité thermocouple	oui

FOURS

Cavité des fours	Email catalytique
Four principal	Multifonctions électrique (2,5 kW) avec grilloir électrique (2,4 kW)
Fonctions four principal (11 fonctions)	
Volume four principal	69 l.
Equipements four principal	1 grille télescopique coulissante, 1 lèchefrite, 2 grilles, éclairage
Four secondaire	Convection naturelle électrique (1,2 kW) avec grilloir électrique (1,7 kW), 54l.
Fonctions four secondaire	
Troisième four	Electrique 24l.
Commandes des fours	Programmateurs digitaux équipés d'une sonde et manettes
Portes fours	Triple vitrage avec vitre interne amovible
Fermeture portes	Charnière fermeture douce
EQUIPEMENT	
Tiroir de rangement	oui
Plinthe	Inox
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
Dimensions cuisinières (cm) - HxLxP	89,5/91,5 x 99,5 x 60
Dimensions emballée (cm) - HxLxP	97 x 106 x 68
Poids net /brut	139 kg / 156 kg
Branchement électrique	220/240 V, 50/60 Hz, 28,3 A, 6500 W
CODE EAN PRO 100 6 MFE T GI T	8 051 277 856 649

SERIE PROFESSIONAL

PRO 100 6 MFE T RO T

Cuisinière 100 cm ROUGE –
Triple four



TABLE DE CUISSON

Foyers	6 gaz
Design table de cuisson	Inox – Angle droit
Type de Commandes	Manettes
Brûleurs	Laiton
Manettes	Finition métal
Grilles	Fonte
Allumage	1 main
Accessoires	Adaptateurs wok et petite casseroles

FOYERS

Avant-droit	1 foyer dual wok : 0,48 – 5,00 kW
Arrière-droit	1 rapide : 1,05 – 3,00 kW
Centre	2 semi-rapide : 0,60 – 1,75 kW
Arrière gauche	1 foyer dual wok : 0,48 – 5,00 kW
Arrière droit	1 semi-rapide : 0,60 – 1,75 kW
Grilles	Fonte
Allumage	1 main
Sécurité thermocouple	oui

FOURS

Cavité des fours	Email catalytique
Four principal	Multifonctions électrique (2,5 kW) avec grilloir électrique (2,4 kW)
Fonctions four principal (11 fonctions)	
Volume four principal	69 l.
Equipements four principal	1 grille télescopique coulissante, 1 lèchefrite, 2 grilles, éclairage
Four secondaire	Convection naturelle électrique (1,2 kW) avec grilloir électrique (1,7 kW), 54l.
Fonctions four secondaire	
Troisième four	Electrique 24l.
Commandes des fours	Programmateurs digitaux équipés d'une sonde et manettes
Portes fours	Triple vitrage avec vitre interne amovible
Fermeture portes	Charnière fermeture douce
EQUIPEMENT	
Tiroir de rangement	oui
Plinthe	Inox
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
Dimensions cuisinières (cm) - HxLxP	89,5/91,5 x 99,5 x 60
Dimensions emballée (cm) - HxLxP	97 x 106 x 68
Poids net /brut	139 kg / 156 kg
Branchement électrique	220/240 V, 50/60 Hz, 28,3 A, 6500 W
CODE EAN PRO 100 6 MFE T RO T	8 051 277 856 632

SERIE PROFESSIONAL

PRO 100 6 MFE T NE T

Cuisinière 100 cm NOIR –
Triple four



TABLE DE CUISSON

Foyers	6 gaz
Design table de cuisson	Inox – Angle droit
Type de Commandes	Manettes
Brûleurs	Laiton
Manettes	Finition métal
Grilles	Fonte
Allumage	1 main
Accessoires	Adaptateurs wok et petite casseroles

FOYERS

Avant-droit	1 foyer dual wok : 0,48 – 5,00 kW
Arrière-droit	1 rapide : 1,05 – 3,00 kW
Centre	2 semi-rapide : 0,60 – 1,75 kW
Arrière gauche	1 foyer dual wok : 0,48 – 5,00 kW
Arrière droit	1 semi-rapide : 0,60 – 1,75 kW
Grilles	Fonte
Allumage	1 main
Sécurité thermocouple	oui

FOURS

Cavité des fours	Email catalytique
Four principal	Multifonctions électrique (2,5 kW) avec grilloir électrique (2,4 kW)
Fonctions four principal (11 fonctions)	
Volume four principal	69 l.
Equipements four principal	1 grille télescopique coulissante, 1 lèchefrite, 2 grilles, éclairage
Four secondaire	Convection naturelle électrique (1,2 kW) avec grilloir électrique (1,7 kW), 54l.
Fonctions four secondaire	
Troisième four	Electrique 24l.
Commandes des fours	Programmateurs digitaux équipés d'une sonde et manettes
Portes fours	Triple vitrage avec vitre interne amovible
Fermeture portes	Charnière fermeture douce
EQUIPEMENT	
Tiroir de rangement	oui
Plinthe	Inox
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	
Dimensions cuisinières (cm) - HxLxP	89,5/91,5 x 99,5 x 60
Dimensions emballée (cm) - HxLxP	97 x 106 x 68
Poids net /brut	139 kg / 156 kg
Branchement électrique	220/240 V, 50/60 Hz, 28,3 A, 6500 W
CODE EAN PRO 100 6 MFE T NE T	8 051 277 856 625

SERIE PROFESSIONAL

PRO 90 6 HYB S X T

Cuisinière 90 cm inox –
Four HYBRIDE



TABLE DE CUISSON

Foyers	6 gaz
Design table de cuisson	Inox – Angle droit
Type de Commandes	Manettes
Brûleurs	Laiton
Manettes	Finition métal
Grilles	Fonte
Allumage	1 main
Accessoires	Adaptateurs wok et petite casserolierie

FOYERS

Avant-droit	1 foyer dual wok : 0,48 – 5,00 kW
Arrière-droit	1 rapide : 1,05 – 3,00 kW
Centre	2 semi-rapide : 0,60 – 1,75 kW
Arrière gauche	1 foyer dual wok : 0,48 – 5,00 kW
Arrière droit	1 semi-rapide : 0,60 – 1,75 kW
Grilles	Fonte
Allumage	1 main
Sécurité thermocouple	oui

FOURS

Cavité des fours	Email catalytique
Four	Hybride multifonctions (puissance elec : 3 kW / gaz : 4,5 kW) avec grilloir électrique (2,5 kW)
Fonctions (6)	
Volume	124 l.
Equipements four principal	1 grille télescopique coulissante, 1 lèchefrite, 2 grilles, éclairage
Commandes des fours	Manettes
Portes fours	Triple vitrage avec vitre interne amovible
Fermeture portes	Charnière fermeture douce
Classe	A

EQUIPEMENT

Tiroir de rangement	oui
Pieds	Inox

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions cuisinières (cm) - HxLxP	89/91,5 x 89,5 x 60
Dimensions emballée (cm) - HxLxP	100x96x68
Poids net /brut	94 kg / 110kg
Branchement électrique	220/240 V, 50/60 Hz, 13 A, 3000 W

CODE EAN PRO 90 HYB S X T

8 051 277 856 533

SERIE PROFESSIONAL

PRO 90 6 HYB S GI T

Cuisinière 90 cm JAUNE –
Four HYBRIDE



TABLE DE CUISSON

Foyers	6 gaz
Design table de cuisson	Inox – Angle droit
Type de Commandes	Manettes
Brûleurs	Laiton
Manettes	Finition métal
Grilles	Fonte
Allumage	1 main
Accessoires	Adaptateurs wok et petite casserole

FOYERS

Avant-droit	1 foyer dual wok : 0,48 – 5,00 kW
Arrière-droit	1 rapide : 1,05 – 3,00 kW
Centre	2 semi-rapide : 0,60 – 1,75 kW
Arrière gauche	1 foyer dual wok : 0,48 – 5,00 kW
Arrière droit	1 semi-rapide : 0,60 – 1,75 kW
Grilles	Fonte
Allumage	1 main
Sécurité thermocouple	oui

FOURS

Cavité des fours	Email catalytique
Four	Hybride multifonctions (puissance elec : 3 kW / gaz : 4,5 kW) avec grilloir électrique (2,5 kW)
Fonctions (6)	
Volume	124 l.
Equipements four principal	1 grille télescopique coulissante, 1 lèchefrite, 2 grilles, éclairage
Commandes des fours	Manettes
Portes fours	Triple vitrage avec vitre interne amovible
Fermeture portes	Charnière fermeture douce
Classe	A

EQUIPEMENT

Tiroir de rangement	oui
Pieds	Inox

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions cuisinières (cm) - HxLxP	89/91,5 x 89,5 x 60
Dimensions emballée (cm) - HxLxP	100x96x68
Poids net /brut	94 kg / 110kg
Branchement électrique	220/240 V, 50/60 Hz, 13 A, 3000 W

CODE EAN PRO 90 HYB S GI T

8 051 277 856 564

SERIE PROFESSIONAL

PRO 90 6 HYB S RO T

Cuisinière 90 cm ROUGE –
Four HYBRIDE



TABLE DE CUISSON

Foyers	6 gaz
Design table de cuisson	Inox – Angle droit
Type de Commandes	Manettes
Brûleurs	Laiton
Manettes	Finition métal
Grilles	Fonte
Allumage	1 main
Accessoires	Adaptateurs wok et petite casserolierie

FOYERS

Avant-droit	1 foyer dual wok : 0,48 – 5,00 kW
Arrière-droit	1 rapide : 1,05 – 3,00 kW
Centre	2 semi-rapide : 0,60 – 1,75 kW
Arrière gauche	1 foyer dual wok : 0,48 – 5,00 kW
Arrière droit	1 semi-rapide : 0,60 – 1,75 kW
Grilles	Fonte
Allumage	1 main
Sécurité thermocouple	oui

FOURS

Cavité des fours	Email catalytique
Four	Hybride multifonctions (puissance elec : 3 kW / gaz : 4,5 kW) avec grilloir électrique (2,5 kW)
Fonctions (6)	
Volume	124 l.
Equipements four principal	1 grille télescopique coulissante, 1 lèchefrite, 2 grilles, éclairage
Commandes des fours	Manettes
Portes fours	Triple vitrage avec vitre interne amovible
Fermeture portes	Charnière fermeture douce
Classe	A

EQUIPEMENT

Tiroir de rangement	oui
Pieds	Inox

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions cuisinières (cm) - HxLxP	89/91,5 x 89,5 x 60
Dimensions emballée (cm) - HxLxP	100x96x68
Poids net /brut	94 kg / 110kg
Branchement électrique	220/240 V, 50/60 Hz, 13 A, 3000 W

CODE EAN PRO 90 HYB S RO T

8 051 277 856 557

SERIE PROFESSIONAL

PRO 90 6 HYB S NE T

Cuisinière 90 cm NOIR –
Four HYBRIDE



TABLE DE CUISSON

Foyers	6 gaz
Design table de cuisson	Inox – Angle droit
Type de Commandes	Manettes
Brûleurs	Laiton
Manettes	Finition métal
Grilles	Fonte
Allumage	1 main
Accessoires	Adaptateurs wok et petite casserole

FOYERS

Avant-droit	1 foyer dual wok : 0,48 – 5,00 kW
Arrière-droit	1 rapide : 1,05 – 3,00 kW
Centre	2 semi-rapide : 0,60 – 1,75 kW
Arrière gauche	1 foyer dual wok : 0,48 – 5,00 kW
Arrière droit	1 semi-rapide : 0,60 – 1,75 kW
Grilles	Fonte
Allumage	1 main
Sécurité thermocouple	oui

FOURS

Cavité des fours	Email catalytique
Four	Hybride multifonctions (puissance elec : 3 kW / gaz : 4,5 kW) avec grilloir électrique (2,5 kW)
Fonctions (6)	
Volume	124 l.
Equipements four principal	1 grille télescopique coulissante, 1 lèchefrite, 2 grilles, éclairage
Commandes des fours	Manettes
Portes fours	Triple vitrage avec vitre interne amovible
Fermeture portes	Charnière fermeture douce
Classe	A

EQUIPEMENT

Tiroir de rangement	oui
Pieds	Inox

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions cuisinières (cm) - HxLxP	89/91,5 x 89,5 x 60
Dimensions emballée (cm) - HxLxP	100x96x68
Poids net /brut	94 kg / 110kg
Branchement électrique	220/240 V, 50/60 Hz, 13 A, 3000 W

CODE EAN PRO 90 HYB S NE T

8 051 277 856 540



[http : www.bertazzoni.com](http://www.bertazzoni.com)