

Serie Professional
Serie Modern
Serie Master
Serie Heritage

Italia



La storia di Bertazzoni

Ingegneria di precisione

Al centro di tutto

Serie Professional

Serie Master

Serie Modern

Serie Heritage

Vernici automotive

Vernici goffrate

Smalti

Metalli

Collezione Metalli

Forni da incasso

Piani cottura

Cucine

Cappe

Freddo e cantine vino

Lavastoviglie

Macchina del caffè

Panoramica prodotti

Gli esordi

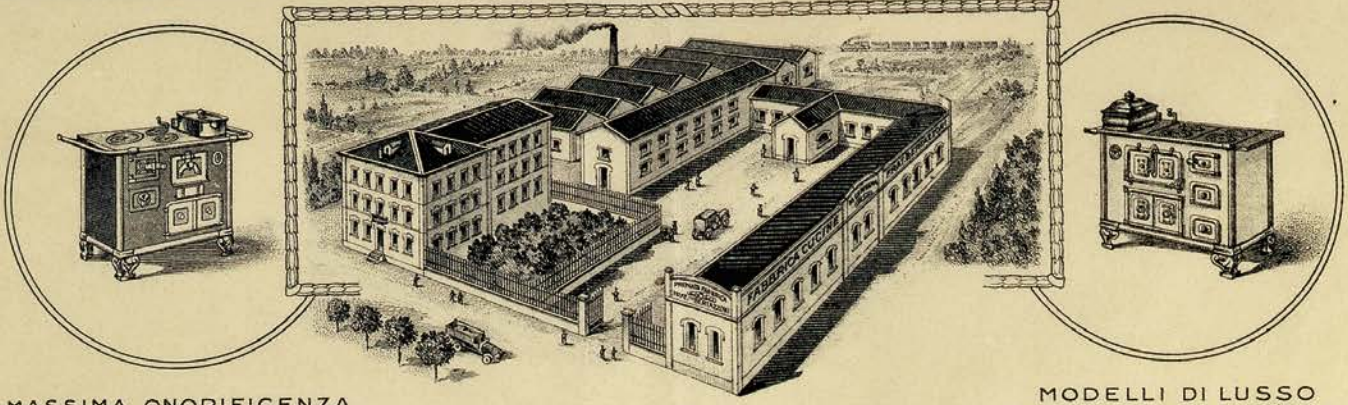
Per Bertazzoni il cibo, la cucina e il ritrovarsi in cucina sono da sempre il centro della vita familiare. Da oltre 140 anni gli elettrodomestici Bertazzoni aiutano a portare in tavola i migliori cibi preparati in famiglia.

Fin dal 1882 Bertazzoni è sinonimo di cucine di alta qualità ingegneristica e profonda passione per il cibo. Nel solco della nostra tradizione di innovatori, siamo orgogliosi di presentare una nuova collezione di forni da incasso, piani cottura, cucine, cappe aspiranti, frigoriferi da incasso e a libera installazione e lavastoviglie. Qualunque sia la tua idea di cucina, gli elettrodomestici Bertazzoni ti aiutano a realizzare e servire i cibi con precisione, estro e sapore.

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 D. VENDITA - BOLOGNA - PIAZZA AL DROVA D. N. 4

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

*Spett. Città Camera di Commercio e Industria
della Provincia di Reggio Emilia = Prot. N. 703*

*Si certifica
che la Città Felli Bertazzoni fu Antonio (Società in
nome collettivo) del Comune di Guastalla è iscritta
in forza di denuncia presentata il 3 Aprile 1925 a
senso dell'art. 64 della Legge 8 Maggio 1924 N. 450
al N. 7014 del Registro delle Città 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 Città è affidata ai Sigg.
Ettore ed Attilio Bertazzoni, tanto congiuntamente
che separatamente.
Reggio Emilia 8 Marzo 1926
Il Commissario Governativo
Pannofatti*

*Il Segretario
M. Lari*

La storia di Bertazzoni

Ma come è iniziato tutto? Gli elettrodomestici tecnologicamente avanzati più recenti di Bertazzoni fanno parte di una storia ininterrotta che è iniziata, come avviene in molti casi, con un viaggio. Nel 19° secolo, ormai oltre 140 anni fa, Francesco Bertazzoni e suo figlio Antonio costruivano bilance di precisione per i caseifici emiliano-romagnoli. Osservando i treni che arrivavano a Guastalla dalla Germania, notarono che i vagoni erano riscaldati da un nuovo tipo di stufa a legna, usata sia per cucinare per il personale del treno che per riscaldare le carrozze.

In quel momento l'innovazione incontrò l'istinto imprenditoriale di Francesco e il suo amore per il buon cibo e la famiglia.

“Sii sempre fedele a te stesso e ai tuoi valori.”

Famiglia. Cibo. Ingegneria. Esattamente come li aveva pensati Francesco allora, questi tre valori sono passati attraverso le sei generazioni Bertazzoni che si sono succedute in quasi un secolo e mezzo di storia. Oggi queste tre parole definiscono il brand.

Ispirati dalla scoperta della stufa dei treni, Francesco e suo figlio Antonio si misero all'opera per adattarla al loro scopo. Iniziarono così a produrre cucine destinate al mercato locale nei dintorni di Guastalla, sede del loro laboratorio, e presto le loro cucine vennero vendute in tutta Italia. Nel 1909, la generazione successiva guidata da Napoleone Bertazzoni costruì una fabbrica proprio accanto alla stazione ferroviaria, con un duplice scopo: ricordare per sempre il luogo in cui Francesco ebbe la sua folgorante idea e assicurarsi un accesso perfetto al sistema di trasporto che avrebbe potuto portare le cucine Bertazzoni molto lontano. Per il modello ammiraglio delle cucine Bertazzoni Francesco scelse un nome emblematico: “La Germania”, in omaggio all'ispirazione ricevuta dalle stufe che riscaldavano i treni in arrivo a Guastalla proprio dalla Germania. Bertazzoni divenne presto un'azienda rinomata e iniziò a collezionare una serie di riconoscimenti per la qualità del suo design di prodotto.

Napoleone era un vero innovatore e introdusse le tecniche di produzione in serie apprese dall'industria automobilistica in espansione nella regione. Dopo la sua morte, nel 1939, la fabbrica continuò a operare ad alti livelli sotto la guida della moglie Angela. Oltre ai modelli a legna, vennero aggiunti alla gamma modelli elettrici e a doppia alimentazione. Sebbene il percorso dell'azienda fosse ormai ben tracciato, la sua storia fu segnata da importanti sviluppi negli anni a seguire.

“La cucina piccola fa la casa grande.”

Negli anni '50 Bertazzoni iniziò a produrre le prime cucine a gas, mentre gli anni '60 videro il boom delle esportazioni a cui fecero da volano il design e l'ingegneria delle cucine. Negli anni '70 la gamma venne ampliata con le cucine elettriche e nel 2005 fecero la loro comparsa i primi piani cottura a induzione. All'inizio del 21° secolo le cucine Bertazzoni erano commercializzate in più di 60 paesi in tutto il mondo. Nel 2005 il marchio Bertazzoni approdò per la prima volta sul mercato statunitense e canadese. Grazie ad alleanze internazionali e a una rete di concessionari in espansione, Bertazzoni è

diventato un brand internazionale che vanta con fierezza le sue origini italiane e dalla cui passione per l'arte della cucina sono nate linee complete di elettrodomestici per allestire ambienti coordinati.

Nel 2022, per festeggiare l'anniversario della sua fondazione, Bertazzoni ha introdotto centinaia di nuove cucine e relativi prodotti sul mercato europeo e ha investito 15 milioni di Euro nell'innovazione di prodotto e nell'ulteriore sviluppo dei mercati internazionali.

A distanza di 140 anni ci piace pensare che Francesco Bertazzoni sarebbe profondamente orgoglioso dei risultati ottenuti dalla sua famiglia.





Ingegneria di precisione

Forte di una tradizione radicata nella costruzione di elettrodomestici che permettono di trarre il massimo godimento dal cibo, l'anima di Bertazzoni vive e prospera nel cuore della casa: la cucina.

Realizzare prodotti in cui il design si fonde con l'ingegneria fa parte della cultura italiana. L'ingegneria innovativa permette di costruire prodotti che funzionano alla perfezione. Grazie all'innata affinità di Bertazzoni con un alleato stretto dell'ingegneria, ovvero il design, i nostri prodotti si distinguono anche per stile ed eleganza, esprimendo una sintesi perfetta tra forma e funzione.

“Per noi l'estetica non è un punto di partenza, ma un punto di arrivo.”

Bertazzoni è da sempre un'azienda leader nelle tecniche di produzione e adotta metodi all'avanguardia nei propri stabilimenti in ogni fase dell'evoluzione aziendale. Dal 1998, negli stabilimenti italiani ad alta tecnologia, la produzione è addirittura quadruplicata. E l'evoluzione non si ferma. Nella sede principale di Guastalla è stato allestito un impianto più grande, con le dotazioni tecnologiche più avanzate, per soddisfare la domanda dei prodotti Bertazzoni su scala globale.

L'ingegneria e le abilità artigianali che permettono di realizzare grandi elettrodomestici da cucina sono ben radicate in Emilia Romagna. Guastalla è attornata da grandi città di fama mondiale come Torino, Bologna e Milano, in cui hanno sede industrie internazionali, che producono automobili e motociclette iconiche, e altre aziende leader mondiali nel settore alimentare, delle macchine agricole, automobilistico, idraulico, delle macchine per edilizia e per la ceramica.

Alfa Romeo, Ducati, Lamborghini, Ferrari: marchi iconici dal nome quasi poetico, ma che rappresentano macchine potenti, progettate per l'eccellenza, affinate e sviluppate attraverso le competizioni più impegnative al mondo. È a loro che Bertazzoni si ispira per trasformare questa tradizione di eccellenza in una promessa chiara e ambiziosa: fornire ai clienti i mezzi per preparare piatti deliziosi usando elettrodomestici realizzati con un'ingegneria precisa e un design attento.

Questa filosofia e questo approccio fanno da sempre parte delle radici della nostra famiglia e dei nostri clienti e si basano sulla consapevolezza profonda che la cucina riunisce le famiglie e che i prodotti di qualità aiutano a raggiungere questo obiettivo: una forma d'arte tutta italiana, ma apprezzata in ogni parte del mondo.



Al centro di tutto

La cucina è il cuore pulsante di ogni casa, così come il cibo è il cuore di ogni cucina. Situata in Emilia Romagna, al centro della Pianura Padana, tradizionalmente conosciuta fin dai tempi dei Romani come il granaio dell'Impero, non sorprende che Bertazzoni sia intrisa degli ingredienti e delle ricette che hanno reso famosa la cucina italiana in tutto il mondo.

L'Emilia Romagna è la terra del Parmigiano Reggiano, del Prosciutto di Parma, della Mortadella, dei salumi, dell'aceto balsamico di Modena, del Lambrusco, del Sangiovese, del Trebbiano e di molti tipi di pasta, come le tagliatelle, i tortellini e i ravioli, solo per citarne alcuni.

La presenza di questi prodotti tipici si deve all'abbondanza agricola della regione. La Pianura Padana è una regione ampia e fertile con un terreno ricco che favorisce lo sviluppo di tutti gli ingredienti essenziali: cereali e foraggi, frutta e ortaggi di ogni tipo. C'è il grano per la pasta, il riso per il risotto e il mais per la polenta, oltre al foraggio per allevare maiali, mucche, vitelli, polli e selvaggina, per non parlare del latte, del burro e del formaggio.

Nei boschi si raccolgono funghi porcini, noci e tartufi. Si coltivano pesche, pere, ciliegie, mele cotogne e, naturalmente, pomodori succosi. Insomma, tutti gli ingredienti che servono per un piatto perfetto.

“La natura che ci circonda ci offre tutti gli ingredienti per preparare le eccellenze della cucina italiana. È il cibo che ci fa essere quello che siamo”.



La cucina completa

Per Bertazzoni la bellezza di una cucina non è solo una questione di estetica ma anche di eccellente funzionalità.

Da oltre 140 anni Bertazzoni progetta elettrodomestici innovativi, curati nei minimi dettagli, per valorizzare l'ambiente cucina ed esaltare l'esperienza culinaria dei suoi clienti. Questo approccio abbraccia l'intero spazio abitativo e tutti

gli elettrodomestici che lo compongono concorrono in armonia a soddisfare un'esigenza primaria come quella della buona cucina. Dal frigorifero, alla lavastoviglie, ai sistemi di aspirazione disponibili in stili coordinati: avrai a disposizione tutto quello che ti serve per creare la cucina Bertazzoni ad alte prestazioni perfetta per te.

L'innovazione deve sempre avere uno scopo. Gli ingegneri di Bertazzoni hanno migliorato la propria tecnologia e l'ingegneria ripensando ogni aspetto dal punto di vista di chi utilizza l'elettrodomestico. Mettendo al centro della propria filosofia il cliente e le sue aspettative di utilizzo, Bertazzoni ha attuato un processo di innovazione mirato. Intrisi della nostra ricca tradizione artigianale e del nostro know how ingegneristico, la tecnologia top di gamma e il design unico di Bertazzoni si fondono per offrire un utilizzo ancora più pratico.

Il risultato è una nuova generazione di elettrodomestici declinati in varie Serie che comprendono una gamma completamente rinnovata di cucine, frigoriferi e cappe, tutti progettati per creare un ambiente cucina completo di ogni funzione e con un design sapientemente coordinato. Per chi desidera una cucina ancora più personale, la nuova Collezione Metalli offre maniglie e manopole in oro, rame e nichel di grande impatto. Nelle pagine seguenti potrai esaminare nei dettagli tutti i modelli delle Serie Professional, Modern, Master e Heritage.



Le Serie

Serie Professional



Serie Modern



Serie Master



Serie Heritage



Serie Professional

Quando lo stile professionale e le prestazioni sono di casa.

La pluripremiata Serie Professional è un mix moderno di ingegneria eccezionale, design affermato e tecnologia all'avanguardia. In questa Serie l'approccio innovativo alla forma e alla funzione si fonde con uno stile esclusivo e affascinante. Linee iconiche pulite e ben definite si sposano con manopole eleganti, maniglie ergonomiche e abbinamenti di colore sofisticati.



La cucina Professional coordinata

Gli elettrodomestici della Serie Professional sono progettati per creare un ambiente cucina coordinato, in cui elementi da incasso si alternano a elementi a libera installazione in un equilibrio perfetto.

Grazie alla possibilità di integrare un'ampia varietà di tecnologie all'avanguardia, si può ottenere una cucina versatile, flessibile e perfettamente armonizzata.



L'elettrodomestico perfetto per tutte le esigenze

La gamma completa di elettrodomestici della Serie Professional comprende modelli a libera installazione, oltre a forni, piani cottura e cappe, frigoriferi, lavastoviglie e sistemi di ventilazione da incasso per offrire il massimo in termini di capacità, flessibilità ed ergonomia Bertazzoni ha introdotto nuove funzioni e nuovi modelli di cucine, cappe e frigoriferi della Serie Professional, in armonia con l'intera gamma di elettrodomestici da incasso della serie. Lo stile di ogni elettrodomestico cattura la vera essenza della Serie conferendo un carattere deciso e contemporaneo a qualsiasi cucina.





Serie Modern

Eleganza contemporanea, stile intramontabile.

Con la sua gamma di elettrodomestici da incasso, la Serie Modern racconta una storia profondamente italiana di stile e design. Caratterizzata da un mix di vetro e metalli preziosi, la Serie è frutto di moltissimi anni di esperienza e passione che hanno reso la filosofia di Bertazzoni arte e scienza al tempo stesso.



La cucina Modern coordinata

Soluzione perfetta per chi ricerca un design sofisticato, la Serie Modern si presenta con un look contemporaneo ma intramontabile. Linee pulite, metalli preziosi e comandi touch eleganti creano una sintonia perfetta con lo

stile italiano moderno e le funzioni avanzate. La Serie Modern ha tutte le carte in regola per trasformare non solo lo stile della tua cucina ma anche il tuo modo di cucinare.



Forma e funzione tutto in uno

La Serie Modern comprende una serie di elementi da incasso, tra cui forni e piani cottura a gas con basi in metallo o vetro, piani a induzione, frigoriferi e lavastoviglie. Progettati per funzionare in perfetta armonia, i forni si contraddistinguono per le maniglie in vetro nero che si sposano sapientemente con la porta in vetro creando un design elegante e pulito.

La precisione totale di controllo è garantita da un'ampia scelta di manopole con finitura ergonomica nera o acciaio inox brillante, per una regolazione perfetta della temperatura. Sui modelli più avanzati è presente un display touch TFT ad alta risoluzione dalle linee pulite, per un livello di flessibilità e controllo eccezionale.





Serie Master

Eleganza straordinaria e massima efficienza.

La Serie Master ha uno stile unico, con una palette monocromatica che trasforma ogni cucina in un'opera d'arte grazie a un concetto che coniuga il meglio dello stile ispirato alle cucine da ristorante con la tecnologia avanzata e il design italiano.



La cucina Master coordinata

Oltre a essere estremamente pratica, la Serie Master si presenta con un look moderno ed elegante, cifra stilistica di ogni elettrodomestico della gamma, per creare un ambiente coordinato contemporaneo. L'acciaio e le finiture nere ne evidenziano il carattere sicuro, mentre il recente restyling

aggiunge intensità e personalità al suo stile inconfondibile. Tra i nuovi dettagli di design spiccano le manopole in metallo di misura più generosa e un design audace delle maniglie che offre un'ergonomia e una durata eccezionali.



Pratica, elegante e versatile

La Serie Master presenta una selezione di cucine a libera installazione, a cui si possono aggiungere cappe, frigoriferi e lavastoviglie, per creare un ambiente pratico ed elegante ma di forte impatto, perfetto per ogni esigenza. Le linee delle cucine, dei frigoriferi e delle cappe della Serie Master sono state rinnovate e aggiornate per fondersi alla perfezione con ogni elettrodomestico della Serie.

Tra gli elementi di spicco, emerge il nuovo design più sofisticato del classico misuratore di temperatura di Bertazzoni, ispirato alla strumentazione delle automobili e somigliante al quadrante di un orologio di pregio. La cappa della nuova Serie Master si inserisce alla perfezione nello stile della gamma con una forte connotazione industriale che conferisce un carattere deciso all'ambiente cucina.





Serie Heritage

Stile autentico e innovazioni del XXI secolo.

La meravigliosa Serie Heritage è realizzata a partire dallo stile tradizionale delle cucine dell'inizio XX secolo, l'epoca di Napoleone Bertazzoni. Progettate per il 21° secolo, queste cucine sono un classico in cui confluiscano le tecnologie e le innovazioni più recenti, senza tradire la tradizione Bertazzoni. I modelli a libera installazione sono tutti provvisti della targhetta "Bertazzoni Serie Limitata" che testimonia e celebra il glorioso passato dell'azienda.



La cucina Heritage coordinata

Rivisitazione in chiave moderna della tradizione più classica, lo stile iconico di questa serie è l'ideale per realizzare una cucina che vuole rompere gli schemi o ispirare un nuovo modello di design. Il linguaggio di design caldo e avvolgente

è declinato in ogni elemento a libera installazione, dai frigoriferi, alle cappe, alle lavastoviglie. La Serie è inoltre personalizzabile con le finiture della Collezione Metalli in oro, rame e nichel.



Tradizione rivisitata

Ancorati al DNA stilistico del brand Bertazzoni, i frigoriferi, le cucine e le cappe della Serie Heritage presentano caratteristiche di design che esaltano il look della Serie con manopole, maniglie e finiture cromate brillanti e rivestimenti di impatto. Le cucine della Serie Heritage sono disponibili nella colorazione in smalto Avorio oppure nella finitura Nero Opaco. I modelli della gamma presentano anche una versione aggiornata del classico indicatore di temperatura di Bertazzoni che richiama la forma di un sofisticato quadrante di orologio. Tutte le cucine Heritage sono inoltre provviste dell'esclusiva targhetta "Bertazzoni Serie Limitata" che rende ogni pezzo unico. Frigoriferi e cappe coordinati completano il look, per creare un ambiente cucina dal forte impatto visivo.



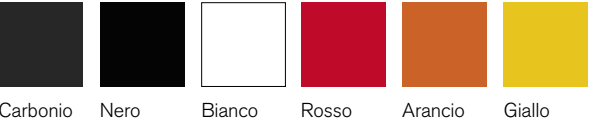


Colori e Finiture



Vernici automotive

Alla ricerca dell'ispirazione per dare un tocco di colore vivace alla Serie Professional, i progettisti di Bertazzoni hanno attinto alle risorse dell'Emilia Romagna: il paesaggio, la frutta e gli ortaggi, la luce del sole e della luna. Trasferire questi colori naturali alle cucine a libera installazione della nostra Serie Professional ha richiesto un ulteriore livello di applicazione scientifica. Le case automobilistiche del Nord Italia hanno perfezionato il modo di applicare i colori al metallo ottenendo finiture mozzafiato e resistenti. Grazie alla loro collaborazione, siamo riusciti ad applicare questi colori e finiture esclusivi agli elettrodomestici Bertazzoni. Gli artigiani altamente qualificati applicano manualmente più mani di vernice colorata ottenendo finiture resistenti all'usura e agli acidi, oltre che alla corrosione termica. Attualmente sono disponibili sei colori ad alta brillantezza: Nero, Bianco, Giallo, Arancio, Rosso, più lo speciale colore opaco Carbonio. Oltre a essere decisamente belli, questi colori sono anche molto durevoli, resistenti alle macchie e allo scolorimento.



Vernice goffrata

La finitura classica ed elegante della nostra vernice goffrata conferisce alla tua cucina un aspetto interessante e sofisticato. La verniciatura a polvere è uno dei processi più utilizzati per proteggere il metallo, soprattutto per gli elettrodomestici e si adatta particolarmente alla realizzazione di finiture opache di grande effetto. Bertazzoni usa questo processo per ottenere il colore intenso Nero sulle cucine delle Serie Master e Heritage. Questa finitura risulta molto pratica, durevole e resistente alle macchie e ai graffi. La vernice a polvere pigmentata a base di resine e altri materiali viene applicata tramite processo elettrostatico e poi polimerizzata a temperature estremamente elevate. Con l'effetto del calore, si crea una "pelle", ovvero una finitura straordinariamente dura, molto più resistente della vernice tradizionale.

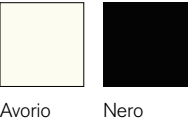


Smalti

Disponibile sulla nuova serie di cucine Heritage, questa finitura si ispira alle originali cucine a legna costruite da Napoleone Bertazzoni negli anni '30. Il processo di smaltatura crea una finitura molto resistente che facilita la pulizia delle superfici di cottura. La finitura Avorio è il segno distintivo delle cuove cucine e delle nuove cappe della Serie Heritage.

Lo stile inconfondibile degli anni '30 si completa con i dettagli in acciaio inossidabile e cromati studiati con attenzione. Per le cappe e i forni da incasso è inoltre possibile scegliere l'acciaio inossidabile, il cromo brillante o il rame caldo per i dettagli in metallo.

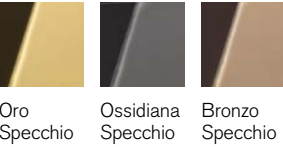
È inoltre disponibile una selezione di piani cottura in smalto Nero da abbinare a tutti gli altri elettrodomestici neri della Serie o da accostare a piani di lavoro nei colori più scuri.



Metalli

Le nuove finiture si ispirano alla tradizione italiana della lavorazione dei metalli preziosi. Oggi queste straordinarie lavorazioni, un tempo prettamente manuali, sono realizzate grazie ad innovative nanotecnologie che garantiscono superfici riflettenti come uno specchio, per un look senza tempo.

Disponibili per i forni della Serie Modern, queste finiture sono state studiate per creare un raffinato elemento decorativo che incornicia il cristallo nero dei nostri forni, dando vita ad un elegante gioco di riflessi in tonalità Oro, Bronzo ed Ossidiana.



Il fascino della tradizione

Collezione Metalli per la Serie Heritage di Bertazzoni

La Serie Heritage celebra con orgoglio il passato illustre di Bertazzoni con un occhio al futuro. Caratterizzati dallo stile tradizionale delle cucine a legna originali risalenti ai primi del '900, l'epoca di Napoleone Bertazzoni, gli elettrodomestici si contraddistinguono per una tecnologia di cottura del XXI secolo e l'ingegneria che porta la firma di Bertazzoni.

Con la nuova Collezione Metalli, ora potrai conferire il tuo tocco unico agli elettrodomestici della Serie Heritage.

Ispirati a secoli di artigianato italiano

La reputazione dei mastri orafi e argentieri italiani è rimasta ineguagliata per molti secoli. Realizzati a partire dalle abilità e dai segreti gelosamente custoditi delle gilde medievali, i nostri strepitosi gioielli moderni si arricchiscono con una combinazione di tecnologia innovativa e tradizione artigianale.

Il tocco finale elegante

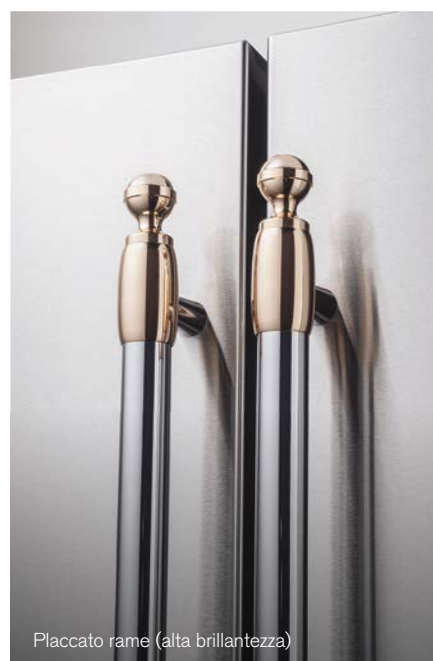
La nuova Collezione Metalli esalta le cucine, le cappe, i frigoriferi e le lavastoviglie della Serie Heritage con nuovi dettagli decorativi. Queste finiture speciali sono ottenute con vero oro, vero rame e nichel nero per un tocco finale ricercato.

Ogni finitura ha un trattamento speciale che la protegge dall'usura della vita in cucina e la mantiene sempre in perfette condizioni, e valorizza i dettagli di design degli elettrodomestici della Serie Heritage di Bertazzoni, dalle manopole agli elementi decorativi delle maniglie.

Tutte le finiture sono disponibili in due set acquistabili con l'elettrodomestico o successivamente e si possono installare facilmente in autonomia senza l'intervento di un tecnico.



Placcato oro (alta brillantezza)



Placcato rame (alta brillantezza)

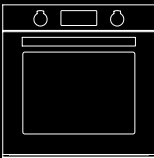


Placcato nichel nero (finitura opaca)

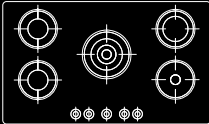


I Prodotti

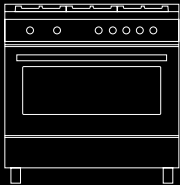
Forni da incasso



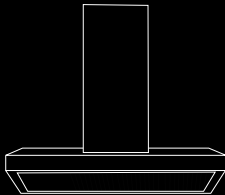
Piani cottura da incasso



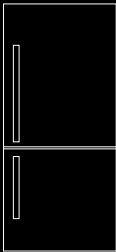
Cucine



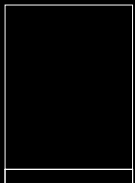
Cappe



Frigoriferi



Lavastoviglie



Forni da incasso

La linea di forni da incasso Bertazzoni è stata progettata per dare alla tua cucina funzionalità e uno stile coordinato. Ogni forno elettrico, combinato a microonde o a vapore da incasso è progettato per offrire un livello di prestazioni impareggiabile. I modelli di ogni Serie, Professional, Modern e Heritage, sono stati disegnati per essere combinati in modo armonico. L'allineamento preciso di tutte le linee verticali e orizzontali, le interfacce e i display, le maniglie e le manopole, ti permetteranno di creare in totale libertà la tua configurazione di forni e tecnologie.



Forni a vapore

- Misure 60x60cm e 60x45cm
- Serie Professional, Modern e Heritage
- Total Steam e Steam Assist
- Display TFT e LCD
- Disponibile modello con funzione pirolisi



Forni multifunzione elettrici e a gas

- Misure 60x60, 90x60 e 76x73
- Serie Professional, Modern e Heritage
- Forno elettrico multifunzione a 5, 9 o 11 selezioni
- Forno a gas ventilato a 5 selezioni
- Display TFT, LCD o LED



Forni a microonde e cassetti scaldavivande

- Misure 60x45, 60x38, 60x12
- Serie Professional, Modern e Heritage
- Volume forno 38L, 25L o 22L
- Display TFT o LED
- Apertura porta con chiusura ammortizzata

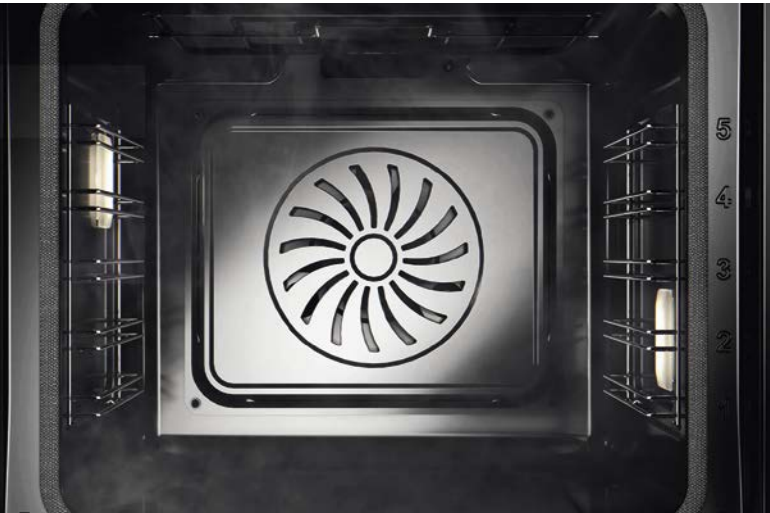


Forno a vapore pirolitico

Serie Professional Carbonio
FPRO6117CTN3



Scopri tutti
i forni a vapore



A tutto vapore per la salute

La cottura a vapore mantiene perfettamente il colore, il sapore e la consistenza delle verdure e del pesce, preservando l'umidità ed esaltando i sapori, senza l'aggiunta di olio, burro o grassi.

Versatilità del vapore

Oltre ad offrire un metodo sano di cottura dei cibi, il vapore può fare molto di più. E' il modo migliore per mantenere il cibo caldo, può essere utilizzato per igienizzare vasetti per conserve e biberon. Il vapore rende la frutta e la verdura più facili da sbucciare e può favorire la lievitazione del pane.

Nuove grafiche display

Le grafiche del display TFT sono state completamente rinnovate con l'utilizzo dei colori bianco e ambra all'insegna di una ancora maggiore eleganza e di un rigoroso minimalismo.

Le icone sono state ridisegnate per un design più moderno che migliora la chiarezza, inserendo indicazioni chiare sugli elementi di cottura attivi nei diversi programmi.



Suite finitura Carbonio

Lo speciale ed esclusivo colore opaco Carbonio del forno viene offerto anche per il microonde compatto e il cassetto scaldavivande per avere un perfetto coordinamento di finitura per gli elettrodomestici a parete. La suite in Carbonio può essere completata applicando a frigoriferi e lavastoviglie pannelli nella medesima finitura. Disponibile anche nella Serie Modern.



Facile realizzazione di soluzione coordinate

Questi forni a vapore sono progettati per coordinarsi facilmente con gli altri elettrodomestici della serie, con maniglie e manopole di controllo abbinate.

Cucinare come un professionista con l'Assistente Bertazzoni

Cicli di cottura con funzioni precise, temperatura e tempi preimpostati per ottenere risultati eccezionali senza stress.

Pulizia facilitata

L'esterno in acciaio inossidabile è realizzato con una finitura anti-impronta che permette la semplice pulizia con un panno.

Guide telescopiche

Le guide scorrevoli rendono più facile e sicuro lo spostamento dei piatti caldi dentro e fuori dal forno.

Prestazioni e versatilità

La cavità di 76 litri con 5 livelli è in grado di contenere anche le pietanze più grandi.

Serbatoio dell'acqua

Il serbatoio dell'acqua è nascosto dietro il pannello di controllo. Ai fini della sicurezza, si apre automaticamente e si può rimuovere senza aprire lo sportello del forno.

Controllare e monitorare ogni passaggio

I sensori digitali e la sonda monitorano e controllano le temperature e i tempi di cottura garantendo un livello di precisione completo anche nelle cotture a vapore.

Funzione Air-fryer

Per una cucina più salutare grazie ad un uso estremamente ridotto di olio. Un modo perfetto per sostituire la frittura tradizionale.

Nuovo ampio vetro panoramico

Abbinato alla doppia illuminazione offre una visione sempre chiara di tutti i 5 livelli di cottura.

Porta forno quadruplo vetro

La porta cool touch isolata aiuta a prevenire incidenti. Inoltre, si rimuove facilmente per agevolare la pulizia.

Forno pirolitico

Serie Professional
FPRO6117PTX3



Scopri tutti
i forni pirolitici



Programma di cottura Air-Frying

I forni con display TFT sono dotati del nuovo programma air frying che garantisce una cucina più salutare grazie ad un uso ridotto di olio, ed ottenendo allo stesso tempo risultati perfetti in termini di duratura e croccantezza del cibo. La funzione offre grande versatilità: non solo le classiche patatine possono essere cucinate con questa tecnologia ma anche carne di ogni tipo, pesce, verdure, cibo vegano e molte altre ricette.

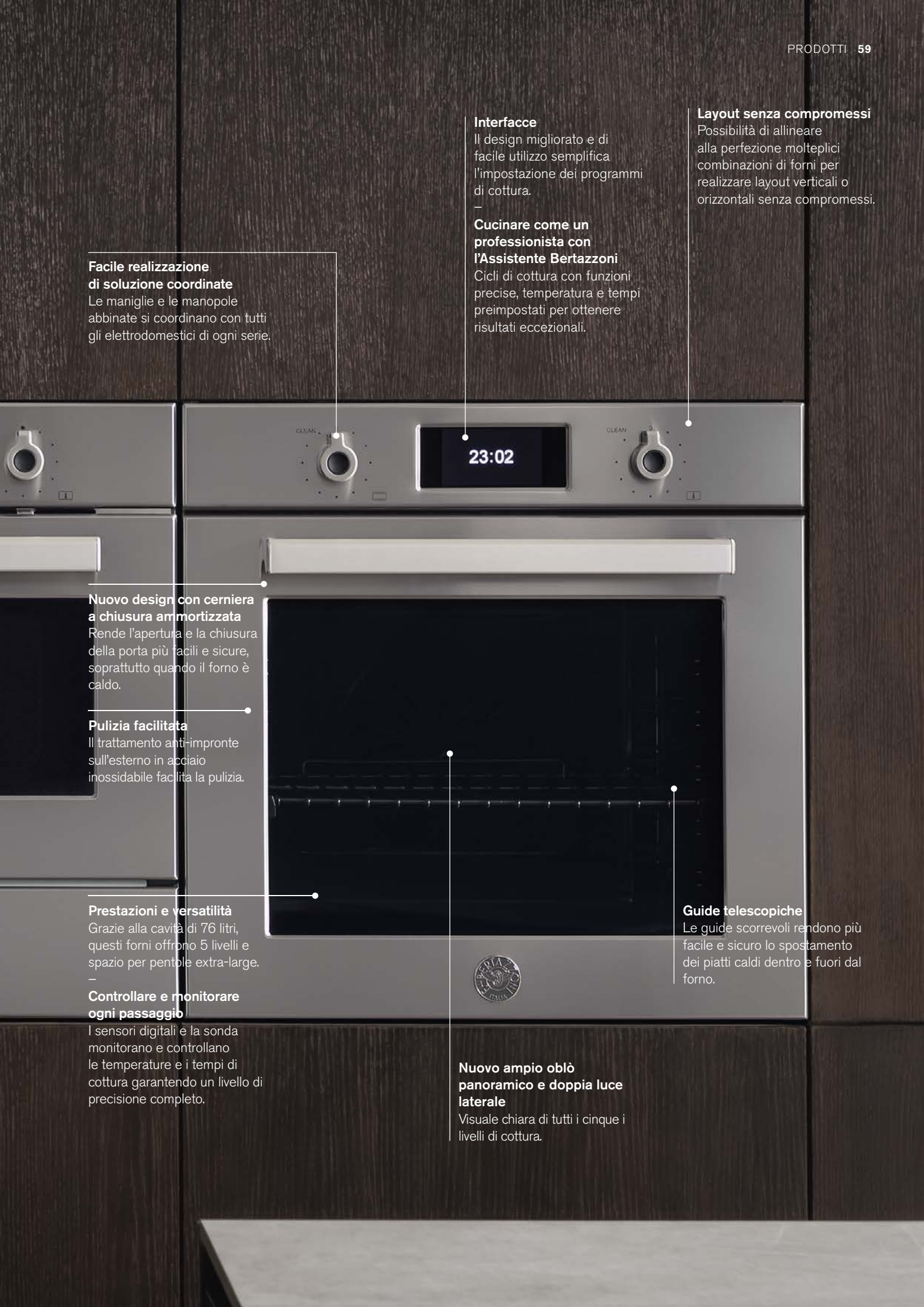
Controllo delle prestazioni

I modelli selezionati sono dotati di sensori digitali per controllare con precisione il mantenimento di una temperatura costante e la distribuzione uniforme del calore. Il display TFT offre un feedback in tempo reale, mentre la sonda monitora la temperatura al cuore delle pietanze lasciando a chi cucina la possibilità di concentrarsi sulla preparazione del resto del pasto per ottenere risultati precisi.



Prestazioni e versatilità

La cavità da 76 litri e i 5 livelli garantiscono spazio per ricette extra-large e permettono di cucinare senza compromessi. Il sistema di ventole per convezione extra-large offre una distribuzione uniforme del calore e risultati sempre costanti. Display TFT o LCD di facile utilizzo con design migliorato dei programmi per facilitare la configurazione. Disponibile nelle Serie Professional, Modern e Heritage.



Interfacce
Il design migliorato e di facile utilizzo semplifica l'impostazione dei programmi di cottura.

Cucinare come un professionista con l'Assistente Bertazzoni
Cicli di cottura con funzioni precise, temperatura e tempi preimpostati per ottenere risultati eccezionali.

Layout senza compromessi
Possibilità di allineare alla perfezione molteplici combinazioni di forni per realizzare layout verticali o orizzontali senza compromessi.

Facile realizzazione di soluzione coordinate
Le maniglie e le manopole abbinare si coordinano con tutti gli elettrodomestici di ogni serie.

Nuovo design con cerniera a chiusura ammortizzata
Rende l'apertura e la chiusura della porta più facili e sicure, soprattutto quando il forno è caldo.

Pulizia facilitata
Il trattamento anti-impronte sull'esterno in acciaio inossidabile facilita la pulizia.

Prestazioni e versatilità
Grazie alla cavità di 76 litri, questi forni offrono 5 livelli e spazio per pentole extra-large.

Controllare e monitorare ogni passaggio
I sensori digitali e la sonda monitorano e controllano le temperature e i tempi di cottura garantendo un livello di precisione completo.

Guide telescopiche
Le guide scorrevoli rendono più facile e sicuro lo spostamento dei piatti caldi dentro e fuori dal forno.

Nuovo ampio oblò panoramico e doppia luce laterale
Visuale chiara di tutti i cinque i livelli di cottura.

Forno a microonde e cassetto scaldavivande

Serie Professional
F457PROMWTX e WD60PRO



Scopri tutti i
microonde



Cassetto scaldavivande

Il cassetto scaldavivande della serie Professional da 60x12cm ha una capacità utile di 25 kg. Si riscalda rapidamente e mantiene una temperatura costante tra i 30-85° C per conservare il cibo alla corretta temperatura di servizio. Le guide estensibili soft-motion push/pull facilitano lo spostamento delle pietanze dentro e fuori dal cassetto. Disponibile in acciaio inox e nelle finiture nero opaco, zinco, rame, avorio e nero decor.



Progettazione coordinata

Questi forni compatti combinati a microonde si coordinano con il design di tutte le Serie Bertazzoni. Maniglie, manopole e display TFT abbinati si sposano alla perfezione con tutti gli elettrodomestici. L'ampio oblò e l'illuminazione permettono di controllare facilmente le pietanze indipendentemente dal livello di riempimento del forno. Disponibile nella Serie Professional, Modern e Heritage.



Forno combinato a microonde

Questo modello versatile a 7 funzioni da 60x45cm riunisce due funzioni in un unico elettrodomestico: forno elettrico multifunzione e forno a microonde. Abbastanza grande per cucinare per tutta la famiglia, offre modalità di riscaldamento a convezione, regolare o grill. Il microonde dispone di cinque livelli di potenza e di funzione boost per ridurre significativamente i tempi di cottura. I controlli di precisione includono manopole metalliche e un display TFT o touch. Si abbina agli elettrodomestici delle Serie Professional, Modern e Heritage.

Layout senza compromessi

I forni sono progettati per inserirsi alla perfezione in svariate combinazioni di forni multipli e realizzare layout verticali o orizzontali senza compromessi.

Facile realizzazione di soluzione coordinate

Con maniglie e manopole di controllo abbinati, questi forni a microonde si coordinano facilmente con tutti gli elettrodomestici della serie Bertazzoni.

Controllo e monitoraggio di precisione

L'ampio display TFT facilita l'impostazione e il monitoraggio delle pietanze durante la cottura. Le impostazioni si regolano tramite le manopole di

controllo o il touch screen.

Cotture preimpostate

Con i parametri preimpostati per funzioni di cottura, la temperatura e i tempi, si ottengono sempre risultati eccezionali senza stress.

Cotture ventilate

Distribuzione uniforme del calore e risultati costanti nei programmi di cottura combinati e tradizionali.

Ampio oblò

Assieme all'illuminazione integrata, permette di avere una visione chiara di ciò che succede su tutti i livelli di cottura.

Pulizia facilitata

Grazie al trattamento anti-impronte, l'esterno in acciaio inossidabile si pulisce facilmente con un panno.

Cassetto scaldavivande

Le guide estensibili soft-motion push/pull facilitano le operazioni di carico e scarico.



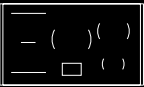
Piani cottura da incasso

I piani cottura Bertazzoni si contraddistinguono per un'eleganza senza tempo e si adattano alla perfezione a qualsiasi tipo di cucina. L'ampia gamma è composta da differenti tecnologie e stili ti permetteranno di scegliere il modello più adatto alla tua cucina: dalle basi in metallo o in cristallo, ai modelli a gas, a quello ad induzione. I piani cottura a gas sono dotati di bruciatori ad alta efficienza, potenti e precisi, che offrono tempi di riscaldamento impareggiabili. I supporti in ghisa permettono di posizionare le pentole più vicine alla fiamma, per aumentare l'efficienza e risparmiare tempo ed energia.

I bruciatori sigillati dei piani di cottura monoblocco sono realizzati senza spigoli vivi e cavità, si sollevano in un unico pezzo rendendo facile la pulizia.

I piani ad induzione offrono prestazioni e praticità grazie ai ridotti tempi di riscaldamento, il controllo preciso del calore e una semplicità di pulizia unica.

Qualunque sia il tuo stile ai fornelli, nell'offerta Bertazzoni troverai il perfetto alleato in cucina.



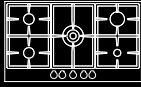
Piani a induzione

- Misure 90cm, 78cm e 60cm
- Serie Professional, Modern
- 5, 4 o 3 zone di cottura
- Display TFT o Hiddel slider
- Disponibili modelli con trim integrati in finitura acciaio inox, oro e carbonio



Piani a induzione con aspirazione

- Misure 90cm, 80cm, 60cm
- Serie Professional, Modern
- 4 zone con cappa centrale, 4 zone con cappa posteriore
- Interfaccia touch LED
- Fino a classe A+++



Piani cottura a gas

- In acciaio inox e in cristallo nero
- Misure 90cm, 75cm, 60cm
- Serie Professional, Modern, Heritage
- 5 o 4 zone di cottura
- Dual wok 5kw laterale o centrale



Piano a induzione con Assistant e cornice

P905I1M37GT



Scopri tutti i piani a induzione



Design distintivo

Sono state ridisegnate nuove serigrafie con spessore variabile e sui modelli top di gamma sono disponibili cornici integrate in finitura acciaio inox, oro e carbonio, per un prodotto dal look minimale e ancor più esclusivo. Le interfacce TFT quando il piano è spento restano completamente invisibili, ma una volta acceso, si illuminano con un'eleganza straordinaria



Flessibilità e semplicità d'uso

I piani induzione Bertazzoni sono la soluzione perfetta per cucinare, offerta nel modo più semplice ed intuitivo. Il nuovo display TFT guida passo dopo passo nelle operazioni di cottura in modo chiaro e intuitivo. La funzione Multizona combina più zone di cottura per crearne una più ampia, consentendo l'utilizzo di pentole di grandi dimensioni o griglie. La profondità di incasso 48cm permette ai modelli da 60cm di adattarsi perfettamente nello stesso spazio di incasso di un piano a gas, garantendo la massima facilità di sostituzione e un'integrazione perfetta in cucina.

Prestazioni da cucina professionale

I nuovi piani di cottura Bertazzoni top di gamma sono dotati dell'esclusivo Bertazzoni Assistant con 5 programmi automatici personalizzati che sfruttano il sensore di temperatura posizionato al centro di ogni zona cottura per soddisfare le esigenze più comuni in cucina: mantenimento di temperatura, bollitura dell'acqua, cottura a vapore, pasta e frittura.

La potenza massima di 3,7kw al livello Boost garantisce tempi di ebollizione ridotti e temperatura di cottura più alta per una perfetta rosolatura della carne. L'elevata flessibilità degli induttori consente una cottura perfetta anche a fuoco lento, mantenendo la temperatura sempre stabile e garantendo un funzionamento ultra silenzioso per il massimo comfort.



Trim Oro
Esclusiva ed opzionale cornice in metallo con finitura oro, acciaio inox o carbonio pre-installata sul piano cottura.

Tecnologia Half-Bridge
3,7 kw di potenza massima al livello Boost e 0,3Kw di potenza continua minima.

Vetro ceramica nero
Resistente al calore permette una migliore distribuzione del calore per una cottura più uniforme.

Design distintivo
Nuove serigrafie con spessore variabile per un prodotto elegante e dall'aspetto minimale.

Nuova interfaccia TFT
Intuitiva e innovativa resta completamente invisibile a piano spento, per poi illuminarsi una volta acceso.

Bertazzoni Assistant
5 programmi automatici personalizzati per soddisfare le esigenze più comuni in cucina.

Piano a induzione con cappa integrata

P804ICH2M30NT



Scopri tutti i
piani con cappa
integrata

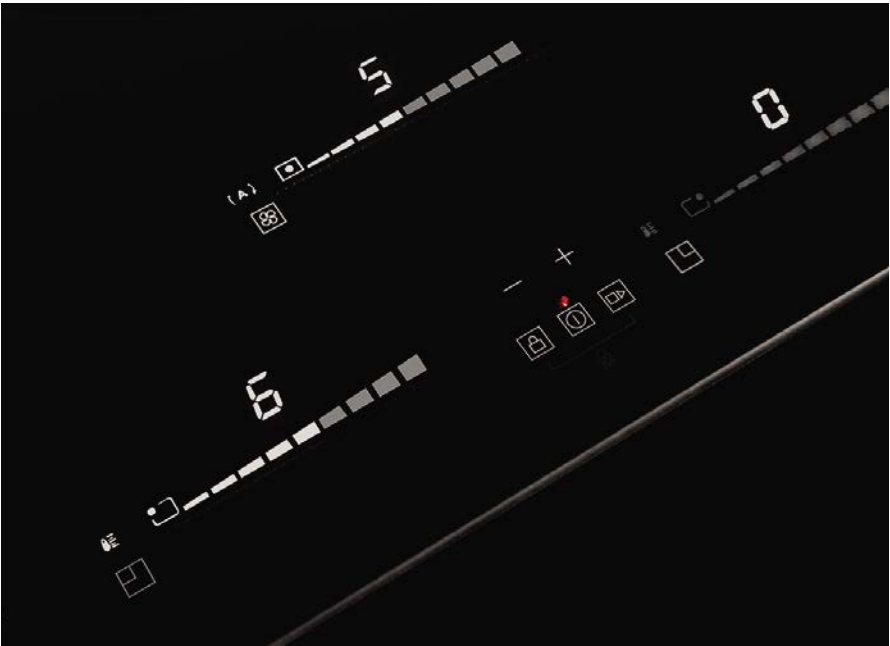


9 livelli di potenza + Booster

La funzione Booster aumenta la potenza per accelerare il processo di cottura per renderlo più efficiente.

Operazioni automatiche

Una volta accesa la cappa e impostata questa funzione, la cappa regolerà automaticamente la velocità in base alla potenza utilizzata durante la cottura.



Zone a induzione

Zone cottura induzione ad alta efficienza che includono la funzione Booster per una ebollizione ultra rapida. La tecnologia multi-zona, perfettamente adatta per pentole di grandi dimensioni, permette di combinare più zone cottura.

Design distintivo

La griglia della cappa progettata dallo Studio Cometti V12 e sviluppata dai nostri ingegneri, abbina le migliori performance allo stile iconico del Brand, caratterizzato dal marchio in ottone con logo Bertazzoni. Disponibile nelle misure 90cm e 78cm.



9 livelli di velocità + booster

La funzione booster esalta la potenza di una singola zona del piano di cottura permettendogli di raggiungere rapidamente un calore intenso.

Zone ad induzione

Zone cottura induzione ad alta efficienza che includono la funzione Booster per una ebollizione ultra rapida.

Multi slider control

Controllo indipendente e diretto di ogni parte del piano per raggiungere un livello di precisione superiore.

Cappa integrata

Ventilazione integrata disponibile in modalità aspirante o filtrante con 10 selezioni di velocità e controllo automatico.

Piano cottura a gas con dual wok

P755CPROX



Scopri tutti i piani gas



Bruciatori potenti

Il bruciatore potente caratteristico di questi piani a gas offre svariate possibilità di cottura. Contiene due bruciatori in uno, con due anelli di fiamma che possono erogare un'impressionante potenza di 5,0 kw in modalità doppio wok o con cui è possibile far bollire dolcemente gli ingredienti delicati a 400 kw.

Griglie d'appoggio continue

I supporti continui in ghisa con grandi appoggi in silicone aggiungono stabilità per rendere facile e sicuro lo spostamento delle pentole calde. In questo modo, è possibile spostare in sicurezza una pentola da un bruciatore all'altro. Questi supporti dal design innovativo aggiungono un 10% di spazio di lavoro in più al piano di cottura.



Layouts

Disponibile nelle larghezze da 90cm, 75cm e 60cm con una scelta di layout che si adattano a ogni stile di cucina. Il bruciatore wok è disponibile a scelta in versione centrale o laterale. Per semplificare l'installazione, il foro del piano di lavoro per i modelli da 75cm e 60cm è identico. Disponibile in finitura acciaio inox, nero opaco, avorio e cristallo nero.

Layout

Molteplici possibilità di layout per soddisfare il tuo stile di cucina preferito.

Bruciatore potente da 5kw

Controllo eccezionale - il bruciatore dual wok da 5Kw contiene due bruciatori in uno.

Manopole

Le manopole di controllo con finitura in acciaio inossidabile e soft-touch offrono una regolazione precisa del calore.

Bruciatore ausiliario 1kw

Perfetto per far bollire a fuoco lento salse delicate, cioccolato e altri ingredienti.

Supporto continuo delle pentole

I supporti per pentole in ghisa senza saldature permettono di spostare le pentole calde in modo facile e sicuro.

Basso profilo

Eleganza senza tempo e facile pulizia.

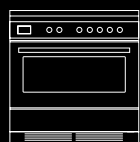


Cucine

Le cucine della gamma Bertazzoni offrono il miglior livello di versatilità, capacità e prestazioni della categoria. Disponibili nelle Serie Professional, Master e Heritage, sono proposte in un'ampia gamma di finiture e colori sofisticati e di grande effetto. Con dimensioni che vanno da 60cm a 120cm, il forno extra-large è caratterizzato da un design con doppia ventola per una distribuzione ottimale del calore e tempi di riscaldamento più rapidi.

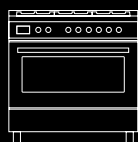
Il forno elettrico multifunzione flessibile ha 11 programmi per creare ogni volta risultati eccellenti con un controllo preciso della temperatura tra 40°C e 250°C. Le cucine con forno elettrico sono dotate del nuovo programma air frying, hanno lo zoccolo copri piedi integrato e offrono la nuova tecnologia Dynamic Power Limitation sulle versioni induzione per una limitazione di potenza combinata piano e forno. Nei modelli a gas, il termostato di precisione regola in continuo la potenza del bruciatore per ridurre al minimo le oscillazioni di temperatura. La potente griglia elettrica dei modelli da 120cm permette di scottare e grigliare i cibi su una grande superficie. I piani di cottura a gas sono dotati di bruciatori in ottone che aumentano la precisione e il controllo e di un versatile bruciatore wok doppio. Il design del piano in acciaio inossidabile monoblocco facilita la pulizia.

I piani cottura a induzione si riscaldano rapidamente e sono altamente efficienti, per un risparmio sia di tempo che di energia.



Cucine a induzione

- Misure da 60cm a 120cm
- 5 o 4 zone induzione
- Forno multifunzione elettrico
- Finiture speciali Automotive, goffrate o smalto
- Modello Air-Tec con cappa integrata



Cucine con piano a gas

- Misure da 60cm a 120cm
- 6,5 o 4 fuochi gas
- Dual wok da 5 Kw
- Forno multifunzione elettrico o gas ventilato
- Finiture speciali, goffrate o smalto



Cucina a induzione con cappa integrata

Serie Professional
PROCH94I1ECAT



Scopri tutte
le cucine con
cappa integrata

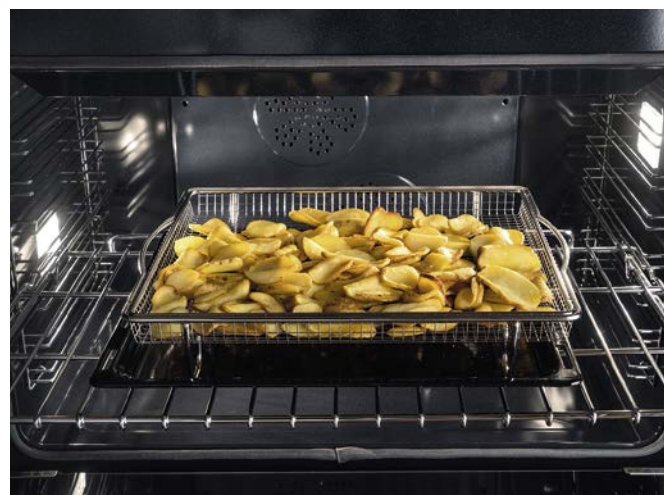


Zone a induzione

I piani cottura a induzione si riscaldano rapidamente e sono altamente efficienti, con una perdita di energia di appena il 10%. Inoltre, sono provvisti di funzione booster per un'ebollizione extra-veloce. Il software intelligente per la distribuzione dell'energia permette di utilizzare contemporaneamente tutti e 5 gli elementi a induzione della cucina anche se si sta utilizzando il forno per cuocere o arrostiti. Grazie al design cool touch si riscalda solo l'area sotto alla pentola, ai fini della sicurezza e dell'efficienza.

Forno Multifunzione

Possibilità di scelta fino a 11 impostazioni versatili e flessibili. È l'ideale per cucinare in modo veloce ed efficiente su più livelli e senza contaminazione di sapori, soprattutto per le grandi occasioni di ritrovo in famiglia o con gli amici. I forni sono disponibili in configurazione singola, doppia o tripla. Le cucine con forno elettrico sono dotate del nuovo programma air frying, hanno lo zoccolo copri piedi integrato e offrono la nuova tecnologia Dynamic Power Limitation sulle versioni induzione per una limitazione di potenza combinata piano e forno.



Design distintivo

La griglia della cappa progetta dallo Studio Cometti V12 e sviluppata dai nostri ingegneri, abbina le migliori performance allo stile iconico del Brand, caratterizzato dal marchio in ottone Bertazzoni.

La cucina con cappa integrata ha conseguito il brevetto di invenzione per la tecnologia Air-Tec ed è stata insignita del premio IF Design Award 2024.



Riscaldamento ad alta velocità

Il riscaldamento rapido delle zone di induzione le rende efficaci ed efficienti dal punto di vista energetico.

Cappa integrata

Ventilazione integrata disponibile in modalità aspirante o filtrante con 10 selezioni di velocità e controllo automatico.

Facile da pulire

L'elegante piano in vetro senza comandi si pulisce con la massima facilità.

Piano di lavoro cool touch

La tecnologia intelligente rende il piano a induzione sicuro sia durante che dopo l'uso.

Piano a induzione con manopole di controllo
Le grandi manopole di controllo sono intuitive e precise.

Programmatore digitale professionale

Possibilità di scelta tra 11 programmi concepiti per i diversi stili di cucina.

Sonda di temperatura per alimenti
Monitoraggio accurato della temperatura al cuore del piatto per risultati sempre perfetti.

Funzione Air-fryer

Per una cucina più salutare grazie ad un uso estremamente ridotto di olio. Un modo perfetto per sostituire la frittura tradizionale.

Porta forno cool touch

Dotata di triplo vetro estraibile, la porta forno è sicura e consente risparmio di energia.

Cucine con piano a gas e piastra

Serie Professional
PRO126G2EROT



Scopri tutte
le cucine con
piano a gas



Forno multifunzione

Possibilità di scelta fino a 11 impostazioni versatili e flessibili. È l'ideale per cucinare in modo veloce ed efficiente su più livelli e senza contaminazione di sapori, soprattutto per le grandi occasioni di ritrovo in famiglia o con gli amici. I forni sono disponibili in configurazione singola, doppia o tripla.

Sonda per alimenti

Il programmatore digitale con display facilita la cottura dei piatti alla giusta temperatura. La temperatura viene regolata in automatico per una cottura perfetta e uniforme, grazie al controllo costante al centro del piatto.

Piastra elettrica ad alta potenza

La piastra in acciaio inossidabile è progettata per riscaldarsi in modo super-veloce e cuocere alla perfezione un'ampia varietà di ingredienti. In questo modo è facile preparare e servire pancake, gamberi, hamburger o pancetta cotti a dovere.



Colori

Per completare il design della cucina è disponibile una vasta scelta di colori, tra cui: sei colori lucidi mozzafiato ispirati alle livree delle auto sportive italiane o quattro colori opachi nella nostra classica ed elegante vernice goffrata, per un look sofisticato e resistente. Disponibile nelle serie Professional Master ed Heritage e in diverse finiture, dai colori lucidi automotive, ai colori goffrati e gli smalti.



Termocoppia

Impedisce il flusso di gas se la fiamma si spegne accidentalmente.

Piastra elettrica

Il riscaldamento rapido e la migliore distribuzione del calore garantiscono un maggiore controllo e una cottura uniforme.

Sicurezza e facilità di utilizzo

La porta forno cool touch con chiusura ammortizzata è dotata di triplo vetro che garantisce sicurezza e migliora l'isolamento.

Timer programmabile e sonda

Monitoraggio costante della temperatura delle pietanze per risultati perfetti.

Spazio extra

Il cassetto a scomparsa con chiusura ammortizzata funge da utile vano portaoggetti.

Ripiani con guide telescopiche

Rendono la rimozione di piatti caldi più facile e più sicura.

Scelta delle finiture

Possibilità di scelta tra finitura in acciaio inox e 6 colori lucidi.

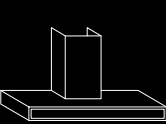
Forno multifunzione

Una scelta fino a 11 impostazioni per ottenere i risultati migliori per ogni piatto.

Cappe

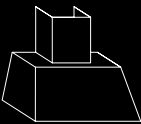
L'ampia gamma di cappe Bertazzoni comprende cappe integrate e modelli con finitura in vetro, modelli a camino e dal design a T per l'installazione a parete, modelli per l'installazione a isola e cappe da incasso a soffitto, che rendono la cucina ariosa e spaziosa. La gamma offre una soluzione per cucine 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.



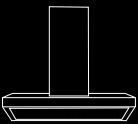
Cappe a parete T-Shape design

- Misure 60cm, 90cm, 100cm e 120cm
- Portata max. da 710m³h a 800 m³h
- Filtri in acciaio o alluminio
- Installazione aspirante o filtrante
- Finitura in acciaio inox, nero opaco e carbonio



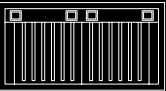
Cappe a parete con camino

- Misure 70cm, 90cm, 110cm, 120cm
- Portata max da 570m³h a 800 m³h
- Filtri in acciaio
- Installazione aspirante o filtrante
- Finitura in acciaio inox, nero opaco, avorio



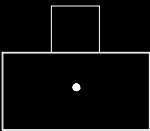
Cappe a parete verticali

- Misure 90cm, 120cm
- Portata max. da 570m³h a 800 m³h
- Filtri in alluminio
- Installazione aspirante o filtrante
- Finitura in acciaio inox o vetro nero



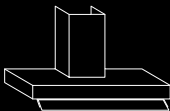
Cappe Integrate

- Misure 52cm, 70cm, 76cm, 86cm e 90cm
- Portata max da 580m³h a 710 m³h
- Filtri in alluminio
- Installazione aspirante o filtrante
- Finitura in acciaio inox



Cappe a parete vetro nero

- Misura 60cm
- Portata max da 600m³h a 700 m³h
- Filtri a rete in alluminio
- Comandi touch o slider
- Finitura in acciaio inox o con pannello in vetro nero



Cappe sotto pensile anti-condensa

- Misure 60cm, 90cm
- Porta max. 710 m³h
- Filtri a rete inox anti-condensa
- Comandi touch
- Finitura in acciaio inox con veletta in vetro nero



Cappa a parete

KV90PROXT



Scopri tutte le
cappe a parete



Filtri

Le cappe a parete verticali sono dotate di filtri in acciaio inox più robusti e resistenti con allarme anti-saturazione.

Illuminazione

I pulsanti retroilluminati e la luce a LED consentono una precisa impostazione delle funzioni e una perfetta illuminazione



Design coordinato

Queste cappe in acciaio inox dal profilo inclinato sono state disegnate e progettate per essere abbinate ai diversi stili delle cucine free-standing. Disponibile nelle misure 120cm e 90cm.



Controlli di precisione

La cappa è dotata di pratici comandi elettronici touch nella parte frontale.

Installazione versatile

A scelta, è possibile optare per il tradizionale montaggio a parete in modalità filtrante o aspirante.

Illuminazione

2 luci a LED per una visuale chiara del piano lavoro mentre si cucina.

Motore potente

Il modello verticale in finitura acciaio inox offre una portata max. fino a 800m³h.

Classe A+

Progettata all'insegna dell'efficienza energetica con certificazione di classe A e A+.

Cappa sotto pensile anti-condensa per piano ad induzione

KND90T1AXT



Scopri tutte le cappe per induzione



Copertura in vetro

La cappa anti-condensa è la migliore scelta per una installazione abbinata al piano a induzione; protegge i pensili dall'usura dovuta all'eccessiva formazione di vapore e condensa. La copertura in vetro esterna è più ampia rispetto alle cappe standard e permette di migliorare la capacità di catturare fumo e vapore. E' disponibile nelle misure 90cm e 60cm.

Filtro per il grasso

Il filtro per il grasso è progettato con una pendenza specifica che permette alle gocce di condensa di scivolare facilmente e raccogliersi nel serbatoio dedicato, prevenendo eventuali gocciolamenti.

Serbatoio dell'acqua

Il serbatoio dell'acqua raccoglie la condensa prodotta durante la cottura. Può essere facilmente svuotato posizionando una bottiglia sotto di esso e azionando la leva dedicata.



Illuminazione
2 luci a LED per una visuale chiara del piano lavoro mentre si cucina.

Classe A+
Progettata all'insegna dell'efficienza energetica con certificazione di classe A e A+.

Serbatoio dell'acqua:
Raccoglie la condensa durante la cottura e si svuota facilmente.

Filtro grassi
è progettato per far scivolare e raccogliere facilmente le gocce di condensa. È dotata di allarme saturazione filtro.

Controlli di precisione
La cappa è dotata di pratici comandi elettronici touch.

Freddo e cantine vino

I frigoriferi Bertazzoni sono disponibili in un'ampia gamma di applicazioni, dimensioni e opzioni di installazione armonizzate dal punto di vista del design per adattarsi a tutte le serie di elettrodomestici. Le funzioni altamente tecnologiche comprendono l'illuminazione a LED, due compressori e opzioni frigorifero/congelatore a zone flessibili. Il doppio sistema di raffreddamento ventilato e no frost (a seconda dei modelli) consente di conservare tutto alla temperatura perfetta, mantenendo l'umidità sotto controllo.

La modalità super freeze utilizza un compressore a velocità variabile per accelerare del 20% il ciclo di congelamento degli alimenti freschi. A scelta sono disponibili modelli built-in integrati o con pannello acciaio, o il modello a libera installazione French Door in acciaio inox e maniglie coordinate che si abbina alla perfezione agli altri elettrodomestici delle Serie Professional, Master o Heritage.



Colonne da incasso e libera installazione

- Misure 90cm, 75cm, 60cm e 45cm
- Altezze 212cm e 186cm
- Colonne Frigorifero e Colonne Freezer
- A scomparsa totale e con porta inox
- Apertura sx, dx o porta reversibile



Combinati da incasso e libera installazione

- Misure 90cm, 75cm, 70cm e 60cm
- Altezze da 177cm a 212cm
- Cerniere "a traino" oppure "autoportanti"
- A scomparsa totale e con porta inox
- Apertura sx, dx o porta reversibile



Multidoor da incasso e libera installazione

- Misure 90cm e 84cm
- Altezze 212cm, 179cm e 177cm
- French Door e Cross Door
- A scomparsa totale e con porta inox
- Dispenser ghiaccio automatico o manuale



Cantine vino da incasso

- Misure 60cm, 54cm e 45cm
- Altezze 212cm, 177cm e 60cm
- Capacità bottiglie da 24 a 100
- A scomparsa totale, con porta inox



Colonne da incasso slot-in

RFZ45S5FPLS e RLD75S5FPNS



Scopri tutte le colonne da incasso



Cassetto Fresco

Il cassetto Fresco ha un controllo della temperatura dedicato con una gamma da -1°C a +5°C per conservare carne e pesce perfettamente ed evitare contaminazioni. Disponibile esclusivamente sui modelli ad incasso Colonne, Combinati.

Interfaccia utente intuitiva

Le avanzate interfacce touch LED consentono una completa personalizzazione delle funzionalità per adattarsi alle tue esigenze personali. Regola la temperatura, il raffreddamento rapido e la modalità eco in base alle tue preferenze.

Spazio per mantenere il cibo perfettamente fresco

Ben 470 litri di capacità totale di stoccaggio, supportata da un compressore a velocità variabile e un singolo evaporatore per un raffreddamento super-efficiente. Il sistema Dual Cooling Shield offre un sbrinamento automatizzato dell'evaporatore per mantenere il cibo fresco più a lungo.

Acqua fresca e pura a disposizione

Il filtro integrato assicura un'erogazione costante di acqua potabile fresca e pura, disponibile comodamente tramite il dispenser interno o la macchina del ghiaccio.



Configurazione e personalizzazione

Le colonne frigorifero e freezer sono alte 212cm e offrono una soluzione sofisticata e altamente funzionale, perfettamente abbinabile alla cantina vini per creare un'esclusiva configurazione su misura. Il design raffinato è esaltato da pregiati pannelli in finitura carbonio, che conferiscono un tocco di lusso e modernità all'ambiente cucina. Grazie alla loro modularità, queste colonne garantiscono massima versatilità, permettendo di personalizzare la disposizione degli spazi refrigerati in base

alle esigenze. Tecnologia all'avanguardia, materiali di pregio e un'estetica impeccabile fanno di questa configurazione la scelta ideale per chi desidera unire prestazioni professionali e design esclusivo.



Installazione a filo con i mobili della cucina.

Interfaccia digitale LED touch intuitiva
Controlla temperatura, raffreddamento rapido e modalità eco.

Controllo preciso della temperatura a doppia zona per una conservazione ottimale degli alimenti.

Porte reversibili
Scegli l'apertura a sinistra o a destra.

Balconcini porta regolabili in altezza

Dispenser di ghiaccio automatico
Capacità giornaliera di 1,8 kg di ghiaccio filtrato
Cassetti freezer con chiusura ammortizzata

Sistema Dual Cooling Shield
Sbrinamento automatico dell'evaporatore per mantenere gli alimenti freschi.

Kit pannello porta in acciaio inox o con finitura carbonio.
Disponibile come accessorio opzionale.

Cantina vini da incasso

RWC177B4TPNP



Scopri tutte
le cantine vino
da incasso



Porta a triplo vetro anti-UV
Porta a triplo vetro con trattamento anti-UV appositamente progettata per proteggere i vini dalle radiazioni luminose dannose. Le cerniere reversibili consentono la massima flessibilità nelle operazioni di installazione.

Mensole Espositive
Le zone centrale e superiore includono una mensola espositiva per mostrare le bottiglie più pregiate.



Illuminazione LED
Ogni zona di temperatura è illuminata da luci LED regolabili, con la possibilità di personalizzare tonalità e intensità luminosa. Per un tocco di atmosfera in più, la funzione "Party Mode" mantiene le luci accese anche a porta chiusa, creando l'ambiente perfetto per ogni occasione.

Dettagli in materiali pregiati
Lo schienale in acciaio e i 10 ripiani in pregiato legno di faggio, montati su guide telescopiche ad estrazione totale, uniscono raffinatezza estetica e massima funzionalità.

Controllo preciso della temperatura
Le tre zone di temperatura (da 5° a 20° C) permettono la conservazione contemporanea di diverse tipologie di vino. I tre evaporatori garantiscono la selezione precisa della temperatura.

Installazione ad incasso
La cantina vini arriva pronta per essere pannellata. Le cerniere Hettich autoportanti consentono di installare perfettamente il pannello del mobile.

Dettagli in materiali pregiati
Schienale in metallo e 10 ripiani in faggio ad estrazione totale montati su guide telescopiche.

Display touch
Seleziona in modo intuitivo temperature e funzioni.

Ventola Interna e Filtro Carbone
Per stabilizzare l'umidità e rimuovere gli odori sgradevoli.

Illuminazione LED
Luci LED in ogni zona, con selezione di tonalità, luminosità e modalità "Party Mode".

Sistema anti-vibrazioni
Il compressore inverter è montato su un sistema anti-vibrazioni per la conservazione a lungo termine del vino.

Porta a triplo vetro anti-UV
Porta a doppio vetro con trattamento Low-E appositamente progettata per proteggere i vini dalle radiazioni luminose dannose

Mensole espositive
Per mostrare le bottiglie più pregiate (nella zona centrale e superiore).

Controllo preciso della temperatura
Le tre zone di temperatura (da 5° a 20° C) permettono la conservazione contemporanea di diverse tipologie di vino.

Combinato da incasso slot-in

REF905BBRXTT/24



Scopri tutti i combinati da incasso



Controlli di temperatura intuitivi

L'interfaccia utente digitale con display TFT facilita il monitoraggio e il controllo preciso di tutte le funzioni del frigorifero e del freezer.

Cubetti di ghiaccio

È possibile selezionare la dimensione dei cubetti di ghiaccio e aumentare il produzione di ghiaccio fino al 30% con la Funzione SuperIce.

Flex Zone - nutrienti ottimizzati

La modalità Flex Zone offre la massima versatilità: trasforma il congelatore inferiore in un vano di refrigerazione aggiuntivo o in un comparto "Fresco", con temperatura regolabile da -3°C a +3°C, ideale per conservare carne e pesce in modo ottimale o mantenere le bevande sempre alla temperatura perfetta.



Cerniere con movimento "Lift & swing"

Queste speciali cerniere permettono l'installazione del pannello frontale con una distanza verticale minima di 3 mm tra i pannelli del mobile adiacente. Disponibile nelle misure 90cm e 75cm, con porta inox oppure a scomparsa totale, e con apertura a destra o sinistra.

Illuminazione a LED a 360°
Per una visuale chiara anche quando il frigorifero è pieno.

Controlli intuitivi
Interfaccia utente digitale TFT con opzioni preprogrammate e sensori digitali di precisione.

Ampia capacità
La profondità fronte-retro più ampia della categoria (modelli da 90cm e 75cm).

Compressori ed evaporatori a doppia velocità variabile
Offrono un controllo completo e prevengono la contaminazione dei sapori.

Tecnologia Total No Frost
Conservazione più lunga degli alimenti senza formazione di ghiaccio.

Cassetti di grandi dimensioni
Il cassetto metallico a tutta larghezza mantiene la frutta e la verdura fresche più a lungo.

Facile accesso
Le guide scorrevoli all'avanguardia consentono un facile accesso e una chiusura silenziosa.

Flex Zone - stoccaggio ottimizzato
Possibilità di convertire i cassetti del congelatore in spazio extra per il frigorifero con temperatura ottimizzata.

Igienico e sicuro
Il trattamento antibatterico all'interno dei cassetti rende il frigorifero facile da tenere pulito e igienico.

Sistema con flusso d'aria laterale
Mantiene la temperatura costante quando la porta viene aperta.

Modalità Super Freeze
Riduce il tempo di congelamento dei cibi freschi del 20%.

Opzioni ghiaccio
Possibilità di scelta delle dimensioni dei cubetti di ghiaccio. La funzione SuperIce incrementa la produzione di ghiaccio fino al 30%.

French door slot-in

RFD90S5FPNS/24



Scopri tutti
i multi door



Illuminazione LED

Perfetta illuminazione surround con striscia a LED.

Super Cool & Super Freeze

Queste funzioni speciali assicurano un rapido abbassamento della temperatura, preservando la freschezza degli alimenti appena acquistati, anche dopo una spesa abbondante.



Interfaccia intuitiva

Il display touch screen è stato progettato per la massima facilità di impiego. Il display mostra la temperatura realmente presente nell'elettrodomestico fornendo il feedback più accurato possibile.

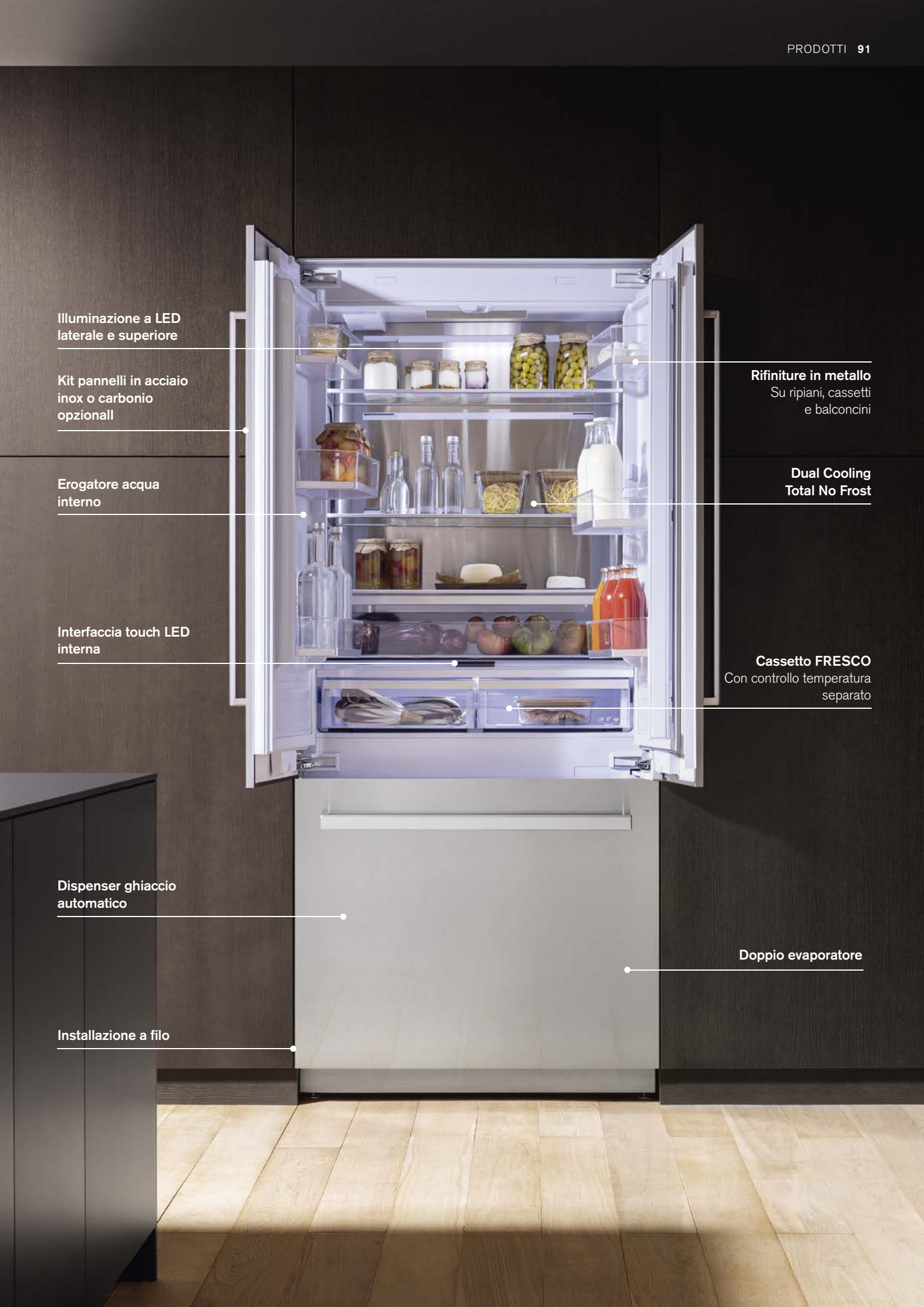


Installazione a filo

Porte pannellabili per installazione battente sinistra o destra con cerniere autoportanti Hettich che consentono un'installazione con uno spazio laterale minimo rispetto ai mobili adiacenti.

Dual Cooling Total No Frost

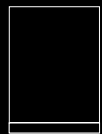
La tecnologia Total No Frost garantisce un'eccellente e prolungata conservazione degli alimenti, eliminando ghiaccio e la formazione di batteri.



Lavastoviglie

Dopo aver preparato piatti elaborati, la cucina può trasformarsi in un vero campo di battaglia. Con le lavastoviglie Bertazzoni, anche il riordino diventa un piacere. Grazie al pannello di controllo full touch, l'utilizzo è intuitivo e immediato. Con fino a 15 programmi e opzioni di lavaggio, ogni ciclo è ottimizzato per garantire massima efficienza, riducendo sprechi di acqua ed energia. L'innovativo sistema Easy Lift permette di sollevare il cestello inferiore senza sforzo, rendendo il carico e lo scarico ancora più agevoli. L'illuminazione LED interna e gli ampi cassetti assicurano visibilità e spazio per ogni tipo di stoviglia. Inoltre, la funzione di avvio ritardato consente di programmare il lavaggio all'orario più comodo. Su modelli selezionati, la porta si apre automaticamente a fine ciclo, accelerando l'asciugatura in modo naturale.

Per un'integrazione perfetta in ogni cucina, sono disponibili modelli da incasso dotati di cerniere sliding, che riducono l'altezza dello zoccolo e aumentano quella del pannello frontale, ottimizzando lo spazio senza compromessi sul design.



A scomparsa totale

- Cerniere sliding e cerniere door on door
- Vasca XXL 60cm, vasca standard 60cm e 45cm
- Efficienza energetica fino a classe A
- Compatibilità con zoccoli da < 20mm a max 135mm
- Compatibilità con pannelli fino a 11 kg



Porta inox

- Cerniere standard
- Vasca standard 60cm
- Efficienza energetica classe D
- Compatibilità con zoccoli da 80 a 135mm



Lavastoviglie a scomparsa totale con Easy-Lift

DW60S3IBPSS



Scopri tutte le lavastoviglie



Sistema di carico Easy-Lift

Il sistema di carico EasyLift*, con il suo meccanismo unico di sollevamento del cassetto inferiore, è ideale per semplificare il carico delle stoviglie. Con EasyLift, il cassetto inferiore si solleva senza sforzo al solo tocco della maniglia. L'accesso alle stoviglie è facile e immediato; inoltre, le stoviglie possono essere caricate e scaricate senza doversi chinare.

Il sistema di carico EasyLift è disponibile sul modello Super Premium.

Direct wash

Il sistema di ugelli spruzzatori DirectWash* è un metodo altamente efficace per pulire bottiglie e bicchieri. Questo sistema avanzato è installato nel cassetto superiore della lavastoviglie ed è dotato di un circuito idrico dedicato per garantire la massima efficienza. DirectWash è una dotazione di serie delle lavastoviglie Super-Premium e Premium con porta inox, offrendo un'eccezionale potenza di pulizia anche per i carichi più impegnativi.



Auto dose

Con Smart Auto Dose, non c'è bisogno di preoccuparsi di misurare e versare il detergente ad ogni lavaggio. In questo modo, si risparmia tempo ed energia assicurando che i piatti siano sempre perfettamente puliti. Utilizzando il detergente liquido, Smart Auto Dose calcola con precisione la quantità necessaria in base al programma di lavaggio scelto.

Questa funzione non solo è EcoFriendly riducendo gli sprechi, ma aiuta anche a risparmiare denaro utilizzando la giusta quantità richiesta di detergente. Disponibile sui modelli Super Premium e Premium a scomparsa totale.



Easy Lift

Presenta un meccanismo unico che solleva senza sforzo il cassetto inferiore, rendendo il carico e lo scarico dei piatti più facile e comodo, senza bisogno di chinarsi.

Direct Wash

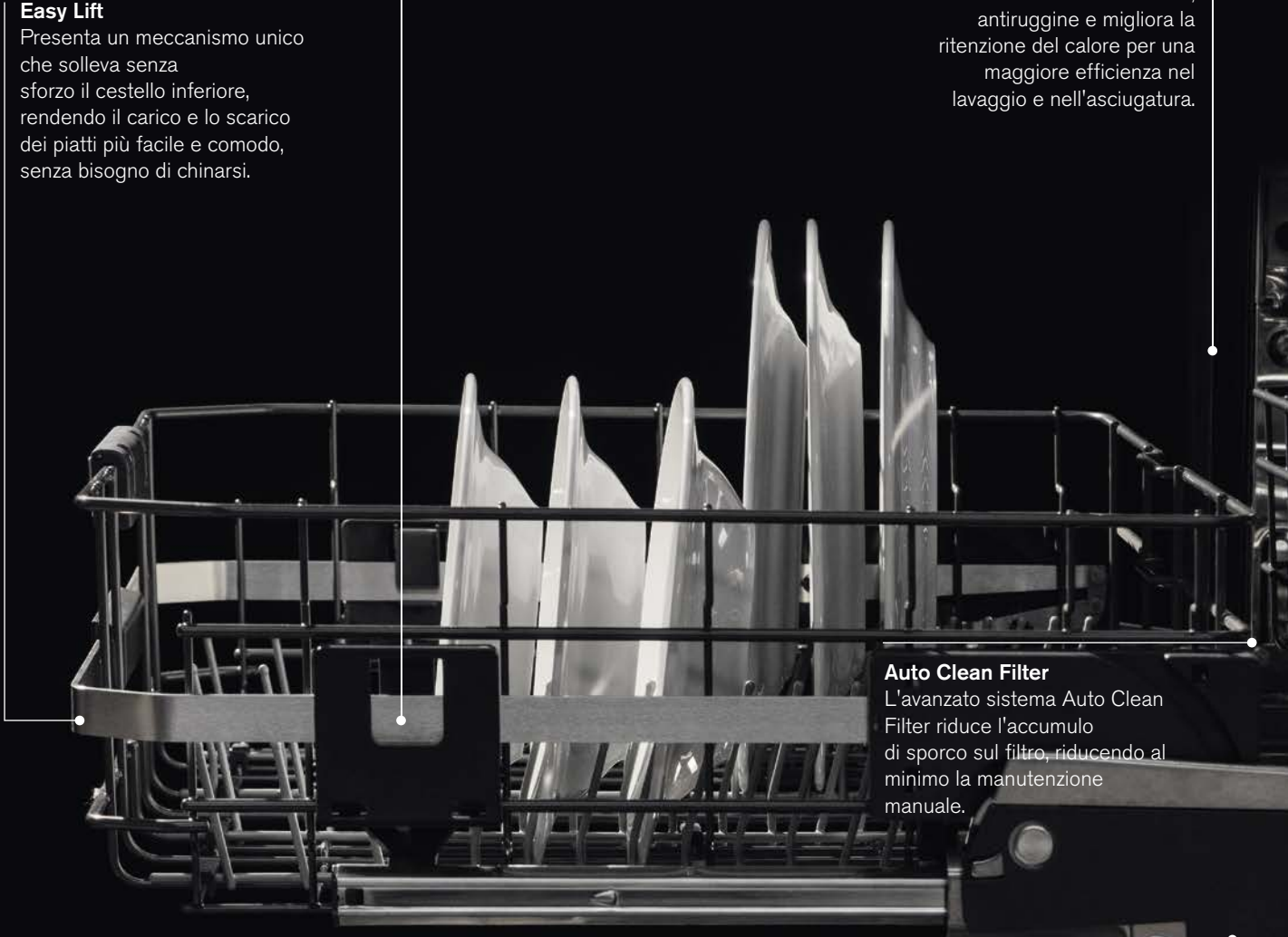
Circuito idraulico aggiuntivo ad alta pressione nel cassetto superiore con ugelli spray dedicati per una pulizia profonda di bicchieri alti e bottiglie.

Motore Inverter DualSmart Brushless

Il sistema a doppia pompa e motore inverter brushless con sensore di torbidità, ottimizza l'efficienza energetica e le prestazioni di pulizia.

Vasca in Acciaio Inossidabile

La vasca in acciaio inox è altamente resistente, antiruggine e migliora la ritenzione del calore per una maggiore efficienza nel lavaggio e nell'asciugatura.



Auto Clean Filter

L'avanzato sistema Auto Clean Filter riduce l'accumulo di sporco sul filtro, riducendo al minimo la manutenzione manuale.

Smart Auto Dose

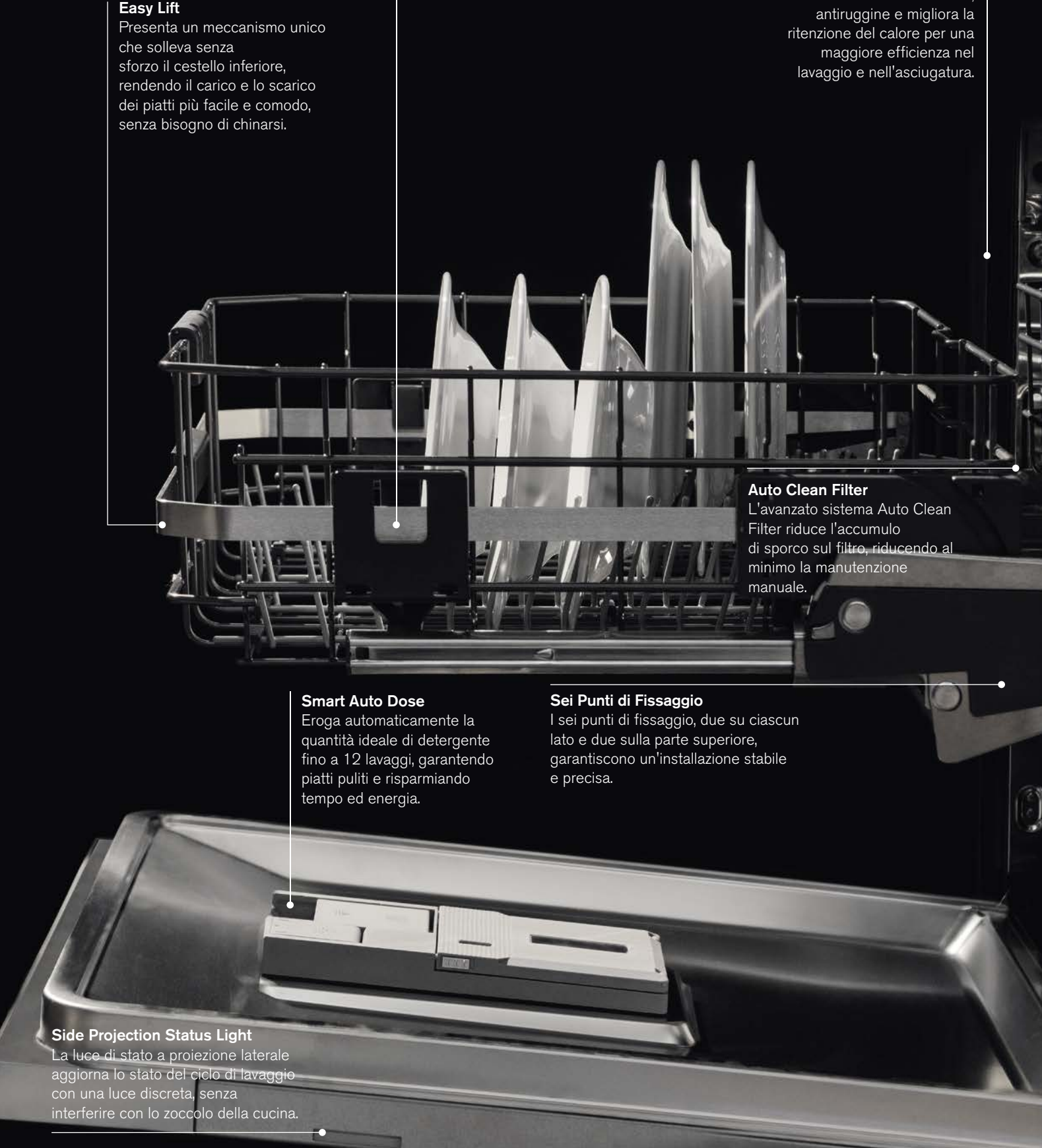
Eroga automaticamente la quantità ideale di detergente fino a 12 lavaggi, garantendo piatti puliti e risparmiando tempo ed energia.

Sei Punti di Fissaggio

I sei punti di fissaggio, due su ciascun lato e due sulla parte superiore, garantiscono un'installazione stabile e precisa.

Side Projection Status Light

La luce di stato a proiezione laterale aggiorna lo stato del ciclo di lavaggio con una luce discreta, senza interferire con lo zoccolo della cucina.



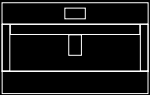
Macchina da caffè

Perfetta combinazione di tecnologia e design, la nostra nuova macchina del caffè è progettata per offrire un'esperienza superiore, direttamente a casa tua. Con 13 bevande disponibili, puoi scegliere tra un Espresso intenso, un Caffè Americano equilibrato o specialità come Cappuccino, Caffè Doppio ed Espresso Macchiato, per soddisfare ogni preferenza.

Il sistema a doppia alimentazione supporta sia i chicchi che il caffè macinato, garantendo la massima flessibilità nella preparazione. Grazie alla funzione scalda tazze, ogni bevanda viene servita alla temperatura ideale, esaltandone gli aromi.

Per gli amanti delle bevande a base di latte, il sistema milk-frother con beccuccio professionale crea una schiuma densa e cremosa, perfetta per cappuccini da bar. E per chi desidera una pausa diversa, il dispenser di acqua calda dedicato permette di preparare tè, infusi e altre bevande calde con estrema praticità.

L'elegante display TFT full touch da 4,3" rende la navigazione intuitiva, con grafiche nitide e controlli reattivi per una selezione rapida e precisa. Il tutto racchiuso in una raffinata finitura in vetro nero, perfettamente in linea con le cucine più moderne



Macchina da caffè da incasso

- Misura 60x45cm
- Finitura in vetro nero
- Fino a 13 bevande disponibili
- Doppia alimentazione a chicchi e caffè macinato
- Display TFT full touch da 4,3"



Macchina da caffè da incasso

CM45MOD2WTB



Scopri di più



Massima versatilità

Ben 13 bevande disponibili, dal classico Espresso al caffè Americano, per gli amanti delle bevande a base di latte e per chi desidera tè, infusi e altre bevande ad acqua calda. Il sistema a doppia alimentazione supporta sia i chicchi che il caffè macinato, garantendo la massima flessibilità nella preparazione. Il capiente serbatoio dell'acqua da 350gr consente di preparare fino a 50 tazzine di caffè espresso.

Come al bar

Goditi un'esperienza da vero barista con la funzione scaldatasse, che preriscalda le tazze alla temperatura ideale. Il sistema Milk-Frother, dotato di contenitore per il latte conservabile in frigorifero e con beccuccio professionale crea una schiuma densa e cremosa, mentre il dispenser dedicato fornisce acqua calda per le tue infusioni preferite.



Design coordinato

La nuova macchina da caffè si abbina con il coordinato in finitura vetro nero: un perfetto connubio di eleganza e modernità. Dal frigorifero a libera installazione alla cantina vini da incasso, dal forno a incasso al microonde con cassetto scaldavivande, ogni elemento si integra armoniosamente per creare un ambiente sofisticato e all'avanguardia.



13 bevande disponibili
classico Espresso o Caffè Americano, dal caffè doppio al cappuccino o espresso macchiato.

Display TFT
Display full touch TFT da 4,3" di facile navigazione con controlli intuitivi.

Dispenser acqua calda
dedicato per la preparazione di tè, infusi e altre bevande calde.

Scaldatasse
Funzione scaldatasse che pre-riscalda le tazze alla temperatura ottimale.

Vetro nero
finitura in vetro nero per un allineamento perfetto con la Suite Modern.

Grande versatilità
A doppia alimentazione supporta sia i chicchi sia il caffè macinato.

La Gamma

Gli elettrodomestici Bertazzoni sono progettati per lavorare insieme e creare un'armonia nella vostra cucina. I prodotti delle Serie Professional, Master e Heritage possono essere combinati per creare l'assetto ideale che si adatta alla vostra estetica e al vostro stile di cucina. La versatilità è la chiave, con una scelta di tecnologie e design che lavorano insieme senza soluzione di continuità. Scegliete la combinazione perfetta per voi nelle pagine seguenti per costruire il vostro ambiente unico, il vero cuore della vostra casa dove potrete condividere la gioia di Bertazzoni per la famiglia, il cibo e la tecnica.

Forni a vapore

60

Serie Professional

NEW



FPRO6117CTX3
total steam, pirolitico, display tft

X N

Serie Modern

NEW



FMOD6117CTX3
total steam, pirolitico, display tft

X N Z C
B G S M



F6011MODVLXC
steam assist, display lcd

X N



FMOD6115VLB2
steam assist, display lcd

B

Serie Heritage

NEW



FHER6117CTNX3
total steam, pirolitico, display tft

AX NX AG

Forni elettrici
multifunzione

76

90

Serie Professional



F30PROXT
pirolitico, display lcd

X



F909PROEKX
multi 9, capacità forno 100L

X N

Forni elettrici
multifunzione

60

Serie Professional

NEW



FPRO6117PTX3
pirolitico, display tft

X N



F6011PROPLX/23
pirolitico, display lcd

X N



F6011PROELX
display lcd

X N



F609PROESX
display led

X N



F605PROEKX
contaminuti

X N

Serie Modern

NEW



FMOD6117PTX3
pirolitico, display tft

X N Z C
B G S M



F6011MODPLX/23
pirolitico, display lcd

X N Z C



F6011MODELX
display lcd

X N Z C



F609MODESX
display led

X



F605MODEKX
display led

X



FMOD6115PLB2
pirolitico, display lcd

B



FMOD6115ELB1
display lcd

B



FMOD6093ESB1
display led

B

Serie Heritage



F609HEREKTNE
termometro

NE AX AG



F605HEREKNE
contaminuti

NE AX AG

Forni a gas

60	90
Serie Professional	
	
F605PROGKX 5 funzioni, contaminuti	F905PROGKX 5 funzioni, capacità forno 100L
X	X

Serie Modern	
	
F605MODGKXS 5 funzioni, contaminuti	
X	

Serie Heritage	
	
F605HERGKNE 5 funzioni, contaminuti	
NEAXAG	

Cassetti
scaldavivande

60x12		
Serie Professional	Serie Modern	Serie Heritage
		
WD60PROX	WD60X	WD60HERNE
XN	XNZCB BGSMB	NEA

Microonde

60x45	60x38	76x48
Serie Professional		
		
FPRO4077MTX3 combinato, display tft	F457PROMWSX microonde combinato	F30PROMWLXT combinato, display lcd
XN	X	X

Serie Modern		
		
FMOD4077MTX3 combinato, display tft	F457MODMWLXC combinato, display lcd	F383MODMWSX combinato, upside down
XNZCB BGSMB	XN	XN
		
	FMOD4053MLB1 combinato, display lcd	FMOD3053WLB1 combinato, display lcd
	B	B

Serie Heritage		
		
FHER4077MTNX3 combinato, display tft		
NEAXAG		

Piani a induzione
con aspirazione
integrata

90	80	60	
 P904IBH2M30NT Aspirazione posteriore N	NEW  P804ICH2M30NT Aspirazione centrale N	NEW  P804ICH30NP Aspirazione centrale N	NEW  P604ICH30NP Aspirazione centrale N
	 P804ICH2M37NT 4 zone N	 P804ICH2M30NC 4 zone N	

Piani a induzione

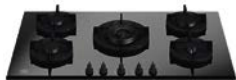
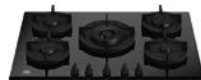
90	78		
NEW  P905I1M37XT 5 zone, cornice in metallo, display tft X C G	NEW  P905I1M37NT 5 zone, display tft N	NEW  P784I1M37XT 4 zone, cornice in metallo, display tft X C G	NEW  P784I1M37NT 4 zone, display tft N
NEW  P905I1M30XP 5 zone, cornice in metallo X C G	NEW  P905I1M30NP 5 zone N	NEW  P784I1M30XP 4 zone, cornice in metallo X C G	NEW  P784I1M30NP 4 zone N
NEW  P604I1M30NP 4 zone N			

Piani a induzione

90	78	60	
NEW  P905I2M30NVS 5 zone N	NEW  P784I1M30NVS 4 zone N	NEW  P604I2M28NVS 4 zone N	NEW  P604I1B26NVS 4 zone N
30			
 P302I23NV 2 zone N			

Piani a gas in
cristallo

90	75	60	
Serie Professional			
			
P905CPROGNE dual wok centrale	P905LPROGNE dual wok laterale	P755CPROGNE wok centrale	P604LPROGNE wok laterale
N	N	N	N

90	75	60	
Serie Modern			
			
P905CMODGNE dual wok centrale	P905LMODGNE dual wok laterale	P755CMODGNE wok centrale	P604LMODGNE wok laterale
N	N	N	N

Piani a gas

90

75

60

Serie Professional



P905CPROX
dual wok centrale

X

N



P905LPROX
dual wok laterale

X

N



P755CPROX
wok centrale

X

N



P604LPROX
wok laterale

X

N

Serie Modern



P905CMODX
dual wok centrale

X

N



P905LMODX
dual wok laterale

X

N



P755CMODX
wok centrale

X

N



P604LMODX
wok laterale

X

N

Serie Heritage



P905CHERNE
dual wok centrale

N

AX

AG



P905LHERNE
dual wok laterale

N

AX

AG



P755CHERNE
wok centrale

N

AX

AG



P604LHERNE
wok laterale

N

AX

AG

Piani a segmenti

90	
Serie Professional	
	
PM36500X dual wok centrale	PM365S0X dual wok laterale
X	X

120 doppio forno

Serie Professional

NEW



PRO125I2EXT2
6 zone e griddle

XTNETBITGITARTROTCAT

NEW



PRO105I2EXT2
5 zone

XTNETBITGITARTROTCAT

Serie Master

NEW



MAS125I2EXT2
6 zone e griddle

XTNET

NEW



MAS105I2EXT2
5 zone

XTNET

Serie Heritage

NEW



HER125I2ENET2
6 zone e griddle

XTNETAVT

NEW



HER105I2ENET2
5 zone

NETAVT

90

Serie Professional

NEW



PROCH94I1EXT2
4 zone, aspirazione centrale

XTNETBITGITARTROTCAT

Serie Master

NEW



MASCH94I1EXT2
4 zone, aspirazione centrale

XTNET

Cucine a induzione

90 doppio forno

Serie Professional

NEW



PRO95I2EXT2
5 zone

XTNETBITGITARTROTCAT

NEW



PRO95I1EXT2
5 zone

XTNETBITGITARTROTCAT

NEW



PRO64I1EXT2
4 zone

XTNETBITGITARTROTCAT

Serie Master

NEW



MAS95I2EXT2
5 zone

XTNET

NEW



MAS95I1EXT2
5 zone

XTNET

Serie Heritage

NEW



HER95I2ENET2
5 zone

XTNETAVT

NEW



HER95I1ENET2
5 zone

XTNETAVT

Cucine forno elettrico e piano a gas

120 doppio forno

Serie Professional

NEW



PRO126G2EXT2
6 fuochi, dual wok laterale, griddle

XT NET BIT GIT ART ROT

100 doppio forno

NEW



PRO106L2EXT2
6 fuochi, dual wok laterale

XT NET BIT GIT ART ROT

Serie Master

NEW



MAS126G2EXT2
6 fuochi, dual wok laterale, griddle

XT NET

Serie Heritage

NEW



HER126G2ENET2
6 fuochi, dual wok laterale, griddle

XT NET AVT

NEW



HER106L2NET2
6 fuochi, dual wok laterale

NET AVT

Cucine forno elettrico e piano a gas

90 doppio forno

Serie Professional

NEW



PRO96L2EXT2
6 fuochi, dual wok laterale

XT NET BIT GIT ART ROT

90

NEW



PRO96L1EXT2
6 fuochi, dual wok laterale

XT NET BIT GIT ART ROT

60

NEW



PRO64L1EXT2
6 fuochi, dual wok laterale

XT NET BIT GIT ART ROT

Serie Master

NEW



MAS96L2EXT2
6 fuochi, dual wok laterale

XT NET

NEW



MAS96L1EXT2
6 fuochi, dual wok laterale

XT NET

NEW



MAS64L1EXT2
6 fuochi, dual wok laterale

XT NET

Serie Heritage

NEW



HER96L2EXT2
6 fuochi, dual wok laterale

XT NET AVT

NEW



HER96L1EXT2
6 fuochi, dual wok laterale

XT NET AVT

Cucine forno a gas e piano a gas

90

Serie Master



MAS95C1MXV
5 fuochi, dual wok centrale

XT

Cappe a parete
T Design

120	100	90	60
			
KT120P1AXT 1 motore, 750 m³h	KT100P1XV 1 motore, 710 m³h	KT90P1AXT 1 motore, 750 m³h KT90P1XV 1 motore, 710 m³h	KT60P1AXT 1 motore, 750 m³h KT60P1XV 1 motore, 800 m³h
X	X	X N* NE	X

* solo su modello KT90P1AXT

Cappe a parete
Camino

120	90	110	70
			
KPH120MASXT 1 motore, 800 m³h	KPH90MASXT 1 motore, 800 m³h	KR110HER1NEDC 1 motore, 570 m³h	KR70HER1NEDA 1 motore, 700 m³h
X NE	X NE	NE A	NE A

Cappe a parete
Camino Heritage

120	100	90
		
K120HERTX+KC48HERTNE 1 motore, 752 m³h	K100HERTX+KC36HERTNE 1 motore, 752 m³h	K90HERTX+KC36HERTNE 1 motore, 752 m³h
NE AV	NE AV	NE AV

Cappe a parete
e sotto-pensile

120	100	90	60
			
KU120PRO1XA 1 motore, 800 m³h KU120PRO2XA 2 motori, 800x2 m³h	KU100PRO1XA 1 motore, 800 m³h	KU90PRO1XA 1 motore, 800 m³h KU90PRO2XA 2 motori, 800x2 m³h	KU60PRO1XA 1 motore, 800 m³h
XA	XA	XA	XA
			
		KND90T1AXT anticondensa, 710 m³h	KND60T1AXT anticondensa, 710 m³h
		X	X

Cappe a parete
inclinate e
in vetro nero

120	90		
			
KV120PROXT 1 motore, 800 m³h	KV90PROXT 1 motore, 800 m³h	KV90PRO1NA 1 motore, 570 m³h	KV90MOD1NA 1 motore, 700 m³h
X	X	N	N

Cappe a isola

120	90	40
		
KTI120P1AXT bordo basso, 700 m³h	KTI90P1AX bordo basso, 700 m³h	KUD40PRO1XA up & down, 620 m³h
X	X	X

Cappe
telescopiche

60	
	
KTE60MOD1B 1 motor, 700 m³h	KTE60MOD1C 1 motor, 700 m³h
X	X

Cappe integrate

90	86	70	52
			
KC90PRO1XA a soffitto, 700 m³h	KIN86MOD1XB/2 sotto-pensile, 710 m³h	KIN70MOD1XB/2 sotto-pensile, 710 m³h	KIN52MOD1XC/2 sotto-pensile, 660 m³h
X	X	X	X
70	52		
			
KIN70P1XV sotto-pensile, 580 m³h	KIN52P1XV sotto-pensile, 580 m³h		
X	X		

Colonne
da incasso
slot-in Luxury
Frigoriferi

90

Serie Professional, Master, Heritage



LRD905UBRXTT/24
H 212
porta acciaio inox
apertura dx

X



LRD905UBRPTT/24
H 212
a scomparsa totale
apertura dx



LRD755UBRXTT/24
H 212
porta acciaio inox
apertura dx

X



LRD755UBRPTT/24
H 212
a scomparsa totale
apertura dx

60

Colonne
da incasso
slot-in Luxury
Freezer

75

Serie Professional, Master, Heritage



FRZ755UBLXTT/24
H 212
porta acciaio inox
apertura sx

X



FRZ755UBLPTT/24
H 212
a scomparsa totale
apertura sx



FRZ605UBLXTT/24
H 212
porta acciaio inox
apertura sx

X



FRZ605UBLPTT/24
H 212
a scomparsa totale
apertura sx

60

PANORAMICA PRODOTTI 117

Cantine Vino da
incasso slot-in
Luxury

60

Serie Professional, Master, Heritage



WC605BRXT
H 212
porta acciaio inox
apertura dx

X



WC605BLXT
H 212
porta acciaio inox
apertura sx

X



WC605BRP2T
H 212
a scomparsa totale
apertura dx



WC605BLP2T
H 212
a scomparsa totale
apertura sx

45

Colonne da
incasso
slot-in Premium
Frigoriferi

75

Serie Professional, Master, Heritage

NEW



RLD75S5FPNS
H 212
a scomparsa totale
porta reversibile

NEW



RLD60S5FPNS
H 212
a scomparsa totale
porta reversibile

60

Colonne da
incasso slot-in
Premium
Freezer

60	45
Serie Professional, Master, Heritage	
NEW 	NEW 
RFZ60S5FPNS H 212 a scomparsa totale porta reversibile	RFZ45S5FPLS H 212 a scomparsa totale apertura sx

Cantine Vino da
incasso slot-in
Premium

60	45	
Serie Professional, Master, Heritage		
NEW 	NEW 	NEW 
RWC60S5TPNS H212 a scomparsa totale porta reversibile	RWC45S5TPRS H212 a scomparsa totale apertura dx	RWC45S5TPLS H212 a scomparsa totale apertura sx

Cantine Vino da
incasso
Premium

55	60
NEW 	NEW 
RWC177B4TPNP H177 a scomparsa totale, porta reversibile	RWC60B4DNRP H60 vetro nero porta push to open apertura dx
	N

Colonne da
incasso

60	
	
LRD603UBNPVC/20 Frigorifero H177 da incasso a scomparsa totale apertura dx	FRZ603UBNPTC/20 Freezer H177 da incasso a scomparsa totale porta reversibile

Combinati da
incasso slot-in
Luxury

90			
Serie Professional, Master, Heritage			
			
REF905BBRXTT/24 H212 porta acciaio inox apertura dx	REF905BBLXTT/24 H212 porta acciaio inox apertura sx	REF905BBRPTT/24 H212 a scomparsa totale apertura dx	REF905BBLPTT/24 H212 a scomparsa totale apertura sx
X	X		

75			
Serie Professional, Master, Heritage			
			
REF755BBRXTT/24 H212 porta acciaio inox apertura dx	REF755BBLXTT/24 H212 porta acciaio inox apertura sx	REF755BBRPTT/24 H212 a scomparsa totale apertura dx	REF755BBLPTT/24 H212 a scomparsa totale apertura sx
X	X		

Combinati e
Multi-Door da
incasso slot-in
Premium

90	75	90
Serie Professional, Master, Heritage		
		
RBM90S5FPNS H212 a scomparsa totale apertura dx, reversibile	RBM75S5FPNS H212 a scomparsa totale apertura dx, reversibile	RFD90S5FPNS/24 H212 french door a scomparsa totale

Combinati da
incasso

70		60	
			
REF704BBNPTC-S H193 cerniere a traino a scomparsa totale reversibile	REF704BBNPTC H193 cerniere autoportanti a scomparsa totale reversibile	REF604BBNPTC-S H193 cerniere a traino a scomparsa totale reversibile	REF603BBNPTC-S H177 cerniere a traino a scomparsa totale reversibile

60	
	
REF603BBNPVC-S/20 H177 cerniere a traino a scomparsa totale reversibile	REF603BBNPVC/20 H177 cerniere autoportanti a scomparsa totale reversibile

Colonne a libera
installazione

60	
Serie Professional, Master	
	
RLD60F4FXNC Frigorifero H186 porta in acciaio inox, reversibile	RFZ60F4FXNC Freezer H186 porta in acciaio inox, reversibile
X	X

Combinati
a libera
installazione

76	70	60	
Serie Professional, Master			
			
RBM76F4FXNC H186 porta acciaio inox reversibile	RBM70F4FXNC H192 porta acciaio inox reversibile	RBM60F5FXNC H201 porta acciaio inox reversibile	RBM60F4FXNC H186 porta acciaio inox reversibile
X	X	X	X

70	60
Serie Professional, Master	
NEW 	NEW 
RBM70F4FBNC H192 porta in vetro nero reversibile	RBM60F5FBNC H201 porta in vetro nero reversibile
N	N

Multi door
a libera
installazione

90	84
Serie Professional, Master, Heritage	Serie Professional, Master
	
REF904FFNXTC H177 French door porta in acciaio inox	RCD84F4FXNC H179 cross door porta in acciaio inox
X	X

Lavastoviglie
da incasso a
scomparsa
totale

60	60	60	60 XXL
NEW	NEW	NEW	NEW
			
DW60S3IBPSS vasca standard cerniere sliding easy lift	DW60S3IAPSP vasca standard cerniere sliding	DW60S3IAPSC vasca standard cerniere sliding	DW60T3IBPSC vasca extra large cerniere sliding

60	60	45	45
NEW	NEW	NEW	NEW
			
DW60S3IBPSV vasca standard cerniere sliding	DW60S3ICPDV vasca standard cerniere standard	DW60S2IEPDV vasca standard cerniere standard	DW45S3IEPDC vasca standard cerniere standard

Lavastoviglie
da incasso con
porta inox

60
NEW

DW60S3UDXDP H60 vasca standard cerniere standard
X

Macchina del
caffè da incasso

60x45
NEW

CM45MOD2WTB H60 display tft vetro nero
N

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

Concept:
vandersandestudio
il magma

Stampato in Italia
©Bertazzoni SpA 2025

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

Garanzia:
I prodotti hanno
garanzia di due anni.

Avvertenza:
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.

I prezzi riportati in
questo catalogo sono
Iva e installazione
esclusi



