

## AUTENTICIDADE, QUALIDADE E PRAGMATISMO

Há 60 anos, fundada em Modena, no coração da Emília-Romagna, Itália, terra da excelência e do alto padrão culinário, a Glem desenvolve equipamentos de cozinha *premium* pensados para a vida contemporânea moderna. Autenticidade, qualidade e pragmatismo são valores fundamentais da marca que inspiram os princípios de *design*, pontos de contato com o produto e comunicação da marca que constantemente orientam a busca para criar produtos altamente especializados em termos de desempenho, confiabilidade e segurança, produtos estes ostentando uma abordagem do *design* que é esteticamente agradável, funcional e ergonômica.



As informações contidas neste material podem estar sujeitas à alterações e imprecisões técnicas, devido à variação de idioma e especificações naturais de cada país. Consulte sempre o representante para obter mais informações.

**MGBB** do Brasil  
PREMIUM APPLIANCES

**GLEM**



### SÉRIE MATRIX

Fornos Elétricos

60cm

64 litros

Digital - 9 funções

Analógico - 5 funções

Turbo | Termostato

Grill Elétrico Infrared

[mgbpdobrasil.com.br](http://mgbpdobrasil.com.br)  
+55 (41) 3387-8889



DESCUBRA  
GLEM

*Made in Italy*



#### PROGRAMADOR DIGITAL

Start/End of Cooking  
9 funções

SAIBA MAIS



#### TIMER ANALÓGICO

Start/End of Cooking  
5 funções

SÉRIE M A T R I X  
Saiba Mais



#### DESEMPENHO

A Série Matrix atribui aos fornos elétricos alto desempenho de cocção com temperaturas entre 50°C a 250°C. Ao iniciar o aquecimento em 50°C, o equipamento oferece 2 funções especiais, degelo e levedar massa, possibilitando o descongelamento de alimentos e o pré-preparo de diferentes tipos de receitas.

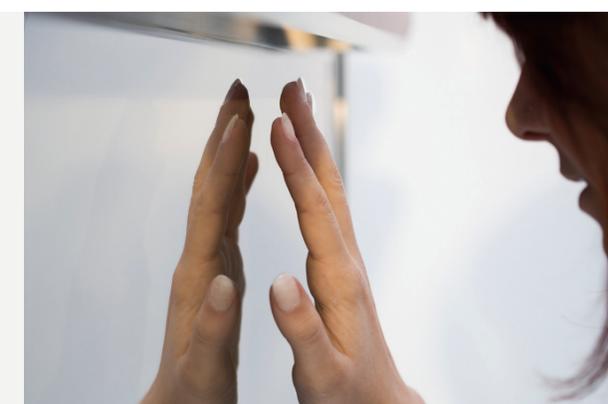


#### PERFORMANCE

O forno de 64 litros é equipado com Turbo e Grill Elétrico *Infrared* proporcionando até 9 funções de cocção no modelo com programador digital e 5 funções no modelo com *timer* analógico. Além disso, disponibiliza 1 grade cromada, 1 bandeja funda combinada com grelha, 1 bandeja rasa e 1 conjunto de guias telescópicas intercambiáveis.

#### SEGURANÇA

Com porta de vidro triplo, o calor do forno fica confinado internamente reduzindo o aquecimento da parte externa. Quando a parte externa da porta supera a temperatura de 60°C, um ventilador de arrefecimento é acionado automaticamente mantendo o equipamento em equilíbrio e em funcionamento.



#### PRATICIDADE

Em especial, os fornos Matrix oferecem 1 bandeja funda combinada com grelha que proporciona o preparo simultâneo de diversas receitas e facilita a coleta de sumos e gorduras de carnes e legumes. Como também, oferecem 4 níveis de altura que auxiliam no posicionamento correto para cada tipo de cocção.

