

TRAMONTINA

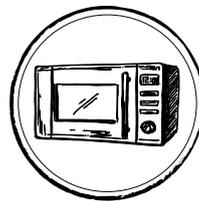
COZINHAS
PROFISSIONAIS



**FORNOS
COMBINADOS**



FORNOS COMBINADOS



OBTENHA O MÁXIMO, DO MODO MAIS SIMPLES.

A solução ideal para quem busca versatilidade e alta potência sem abrir mão da simplicidade e da conveniência em gastronomia.

HARMONIA

Uma combinação perfeita

A tecnologia que combina ar quente com vapor d'água proporciona a temperatura exata na câmara de cocção, em tempo real e com descarga automática da umidade.



AR Sistema seco

Uma válvula garante o cozimento a seco eliminando todo o vapor produzido na câmara do forno.

ÁGUA Sistema a vapor

Sistema instantâneo de emissão de vapor na temperatura que você desejar.



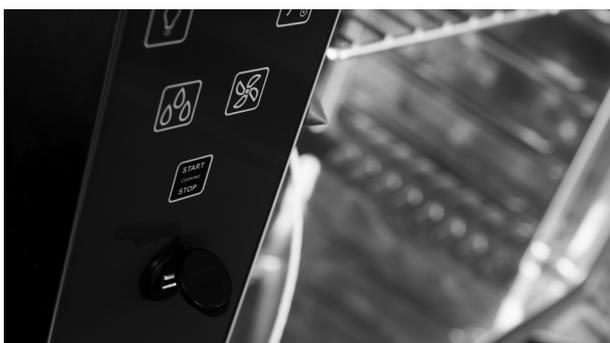
SISTEMA DE AUTOLAVAGEM ESTÁTICA

Um sistema de autolavagem próprio permite a limpeza fácil e profunda da câmara de cocção, evitando o mau funcionamento pelo acúmulo de gordura ou sujeira. O sistema é autônomo e dispensa monitoramento – experimente acioná-lo durante a noite para economizar tempo –, além de fazer a aplicação automática de detergente líquido no processo de lavagem. São 4 programas: Lavagem Leve, Normal, Pesada e Enxágue.



DELTA T E SONDA

Utilize a Sonda para controlar com a temperatura da cocção com total precisão. No centro do alimento, o instrumento suspende a cocção no momento em que atinge a temperatura desejada. Já a Delta T permite controlar a diferença de temperatura entre a câmara de cocção e a sonda. Quanto menor for essa diferença, mais delicado será o processo de cocção. Indicado para peças robustas de carne.



PARTIDA PROGRAMADA

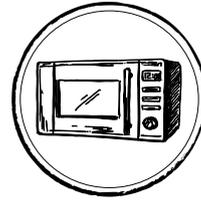
Economize tempo e otimize o sistema de trabalho com 5 diferentes programas que controlam a cocção o início ao fim.



MODULADOR DE VELOCIDADE

Regule com precisão a velocidade do ventilador interno para garantir o fluxo de ar quente mais adequado à cocção de cada tipo de alimento.

FORNOS COMBINADOS



Principais características



Digital

Controlador digital por cada uma das fases do programa. Simples e eficiente.



Programável

Interface eletrônica para configurar até 10 fases dentro de cada programa. Completo e intuitivo.





Forno Combinado Elétrico 5GN 2/3

Para 5 GN 2/3

Dimensão: 606x785x650mm

Temperatura Máxima: 270°C

Potência: 3,2kW

Tensão disponível: 220V ou 380V 3N+T, 60Hz

Ventoinhas: 1 com inversão

Material: aço inox 304

VERSÃO	COMANDOS
Digital	60 prog. 5 fases
Programável	90 prog. 10 fases



Forno Combinado Elétrico 6GN

Para 6 GN 1/1 ou 6 bandejas 60x40

Dimensão: 940x910x775mm

Temperatura Máxima: 270°C

Potência: 9,3kW

Tensão disponível: 220V ou 380V 3N+T, 60Hz

Ventoinhas: 2 com inversão

Material: aço inox 304

VERSÃO	COMANDOS
Digital	60 prog. 5 fases
Programável	90 prog. 10 fases



Forno Combinado a Gás 6GN

Para 6 GN 1/1

Dimensão: 935x925x885mm

Temperatura Máxima: 270°C

Potência: 13,8kW

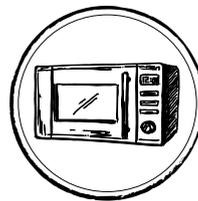
Gás disponível: GLP ou Gás Natural

Ventoinhas: 1 com inversão

Material: aço inox 304

VERSÃO	COMANDOS
Digital	60 prog. 5 fases
Programável	90 prog. 10 fases

FORNOS COMBINADOS



Forno Combinado Elétrico 10GN

Para 10 GN 1/1 ou 10 bandejas 60x40

Dimensão: 940x910x1075mm

Temperatura Máxima: 270°C

Potência: 14kW

Tensão disponível: 220V ou 380V 3N+T, 60Hz

Ventoinhas: 3 com inversão

Material: aço inox 304

VERSÃO	COMANDOS
Digital	60 prog. 5 fases
Programável	90 prog. 10 fases



Forno Combinado a Gás 10GN

Para 10 GN 1/1

Dimensão: 935x925x1285mm

Temperatura Máxima: 270°C

Potência: 16kW

Gás disponível: GLP ou Gás Natural

Ventoinhas: 1 com inversão

Material: aço inox 304

VERSÃO	COMANDOS
Digital	60 prog. 5 fases
Programável	90 prog. 10 fases

**TRAMONTINA
FARROUPILHA S.A.**

Rodovia ERS-122 - Km 61
Distrito Industrial - 95178-000
Farroupilha | RS | Brasil
Tel.: +55 [54] 3261-0000

tramontina.com

TRAMONTINA

