

# TRAMONTINA

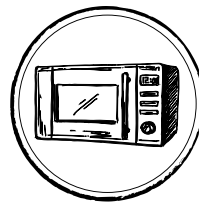
COZINHAS  
PROFISSIONAIS



**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**

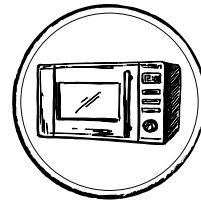
Economize tempo e otimize o sistema de trabalho com 5 diferentes programas que controlam a cocção o início ao fim.



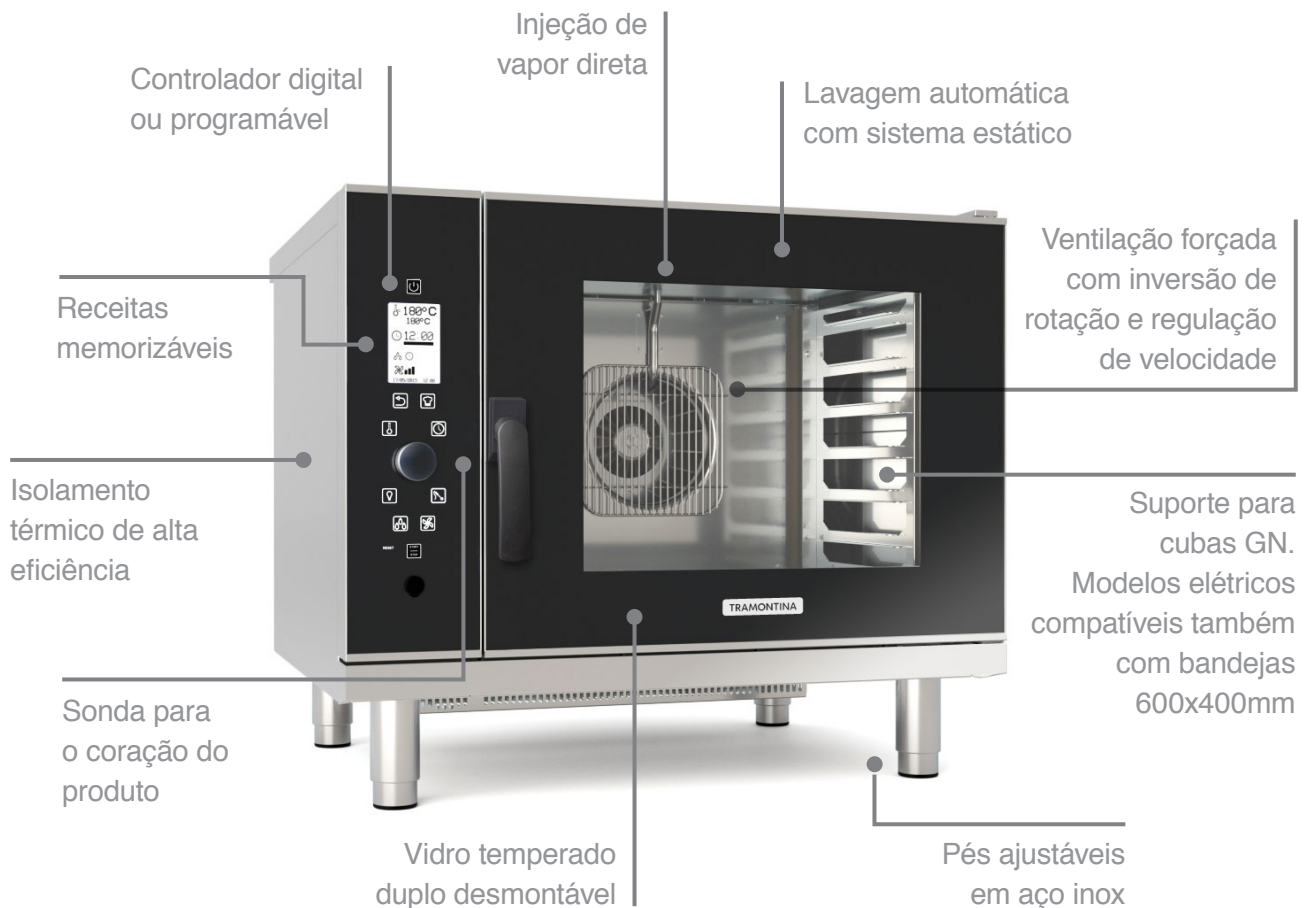
### **MODULADOR DE VELOCIDADE**

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*

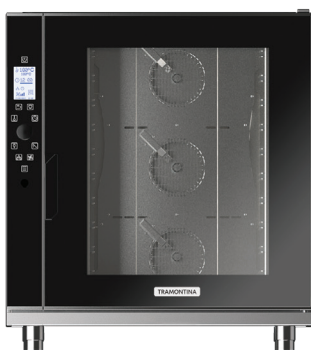
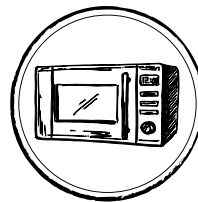
*Gás disponível: GLP ou Gás Natural*

*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](http://tramontina.com)**

**TRAMONTINA**

