

# TRAMONTINA

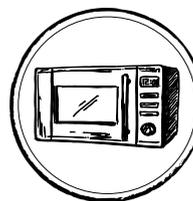
COZINHAS  
PROFISSIONAIS



**FORNOS  
ELÉTRICOS  
DE CONVECÇÃO**



# FORNOS ELÉTRICOS



## TAMANHO COMPACTO, DESEMPENHO ROBUSTO

Os fornos elétricos de convecção Tramontina foram feitos para cozinhas que exigem praticidade e alta performance. São cinco modelos de equipamentos fáceis de usar que proporcionam um serviço mais produtivo com baixo nível de ruído. Para quem faz bonito todos os dias.

### COZIMENTO UNIFORME

A tecnologia de convecção utiliza fluxos de ar para proporcionar um cozimento consistente e perfeitamente uniforme. Com a função de umidificação, é possível obter produtos crocantes e dourados mesmo com plena carga.

### SEGURANÇA E DURABILIDADE

Feitos de aço inox, os fornos elétricos de convecção Tramontina garantem uma limpeza rápida e eficaz no dia a dia. A câmara tem cantos arredondados, as gaxetas são removíveis e a porta é desmontável. Todos os modelos tem a segurança e a qualidade certificadas pelo Inmetro e pelo selo CE.

### SOLUÇÃO PARA TODOS

Com diferentes funções, os fornos elétricos de convecção Tramontina fazem bonito nos mais variados segmentos:

- Lojas de conveniência
- Padarias
- Confeitarias
- Lancherias
- Restaurantes
- Hotéis
- Supermercados
- Bares e cafeterias



## Principais características



**Fácil**



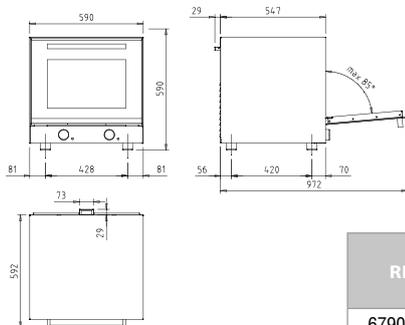
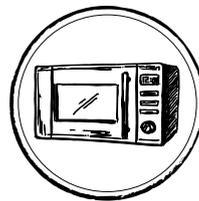
**Multifunção**



**Digital**



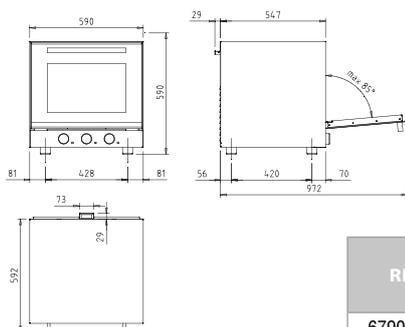
# FORNOS ELÉTRICOS



Forno elétrico de convecção Fácil

*Para 4 bandejas 432x343mm  
Controlador eletromecânico de tempo e temperatura. Construção em aço inox.*

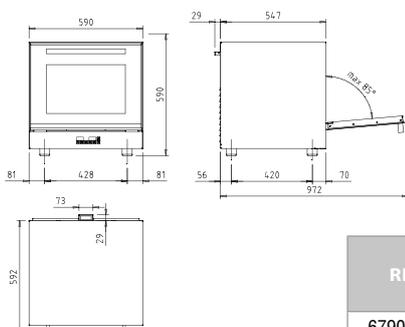
REF.	TEMPERATURA MÁXIMA	POTÊNCIA	TENSÃO ELÉTRICA
67902/701	280°C	2500 W	220 V 1N+T



Forno elétrico de convecção Multifunção

*Para 4 bandejas 432x343mm  
Controlador eletromecânico de tempo, temperatura e acionamento das resistências. Função umidificação. Construção em aço inox.*

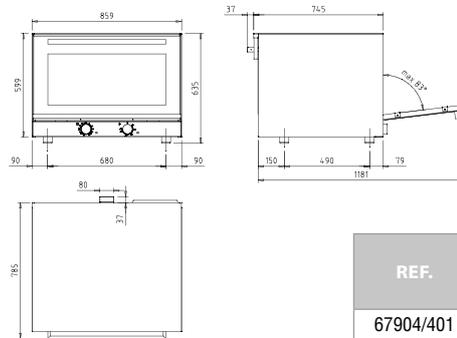
REF.	TEMPERATURA MÁXIMA	POTÊNCIA	TENSÃO ELÉTRICA
67902/702	280°C	2800 W	220 V 1N+T



Forno elétrico de convecção Digital

*Para 4 bandejas 432x343mm.  
Controlador digital de tempo e temperatura. Função umidificação. Programação de receitas. Construção em aço inox.*

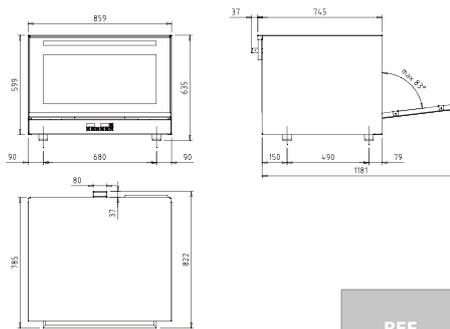
REF.	TEMPERATURA MÁXIMA	POTÊNCIA	TENSÃO ELÉTRICA
67902/703	280°C	2800 W	220 V 1N+T



**Forno elétrico de convecção Maxi Fácil**

*Para 4 bandejas 600x400mm.  
Controlador eletromecânico de tempo e temperatura. Duas ventoinhas com inversão de rotação. Construção em aço inox.*

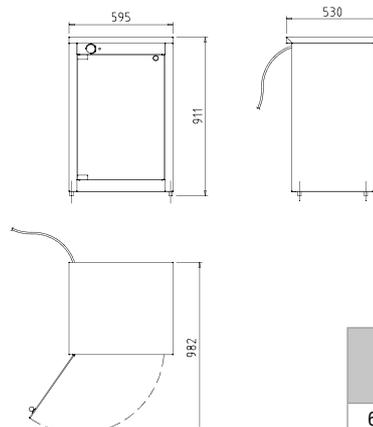
REF.	TEMPERATURA MÁXIMA	POTÊNCIA	TENSÃO ELÉTRICA
67904/401	280°C	6300 W	220/380 V 3N+T



**Forno elétrico de convecção Maxi Digital**

*Com suporte para 4 bandejas 600x400mm.  
Controlador digital de tempo e temperatura. Função umidificação. Programação de receitas. Duas ventoinhas com inversão de rotação. Construção em aço inox.*

REF.	TEMPERATURA MÁXIMA	POTÊNCIA	TENSÃO ELÉTRICA
67904/403	280°C	6300 W	220/380 V 3N+T

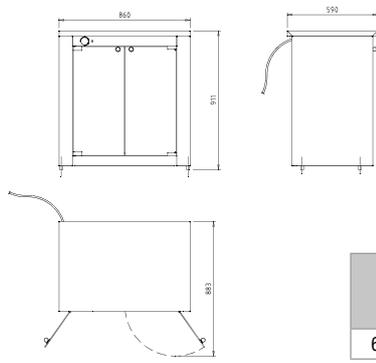
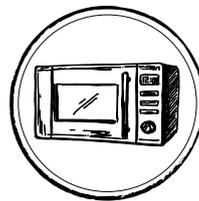


**Câmara de fermentação para fornos de convecção com porta de vidro**

*Capacidade para 9 bandejas 432x343mm, GN 2/3. Construção em aço inox.*

REF.	TEMPERATURA MÁXIMA	POTÊNCIA	TENSÃO ELÉTRICA
67771/811	90°C	1200 W	220 V 1N+T

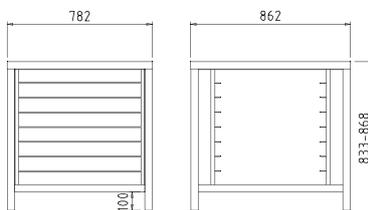
# FORNOS ELÉTRICOS



Câmara de fermentação para fornos de convecção Maxi com porta de vidro

*Capacidade para 9 bandejas 600x400mm, GN 1/1. Construção em aço inox.*

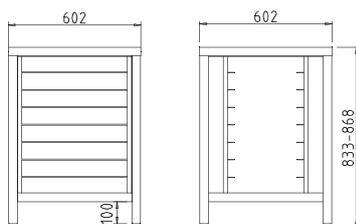
REF.	TEMPERATURA MÁXIMA	POTÊNCIA	TENSÃO ELÉTRICA
67771/810	90°C	1400 W	220 V 1N+T



Suporte de bandejas para fornos de convecção Maxi

*Para 7 bandejas 600x400mm, GN 1/1  
Construção em aço inox.*

**67904/901**



Suporte de bandejas para fornos de convecção

*Para 7 bandejas 432x343mm, GN 2/3  
Construção em aço inox.*

**67902/901**

**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**

