

TRAMONTINA

HOSPITALITY

EQUIPMENT

COZINHAS
PROFISSIONAIS

COZINHA, FORNOS, REFRIGERAÇÃO,
ULTRACONGELADORES E MOBILIÁRIO

Equipamentos de qualidade e funcionais
para o ambiente de trabalho ideal,
organizado e eficiente.

2020/21

EQUIPMENT

COCCÃO, FORNOS, REFRIGERAÇÃO, ULTRACONGELADORES
E MOBILIÁRIO DE AÇO INOX

A boa gastronomia não passa somente pela escolha de ingredientes de qualidade... É também resultado do ambiente em que os pratos são preparados. Pensando nisso, a Tramontina expandiu, em 2013, sua missão de fazer bonito para uma linha de Cozinhas Profissionais voltada ao setor de food service, como hotéis, restaurantes e refeitórios. A proposta é entregar ao cliente um serviço completo que vai desde o suporte no planejamento e nas projeções, passando pelo acompanhamento da obra, até a montagem.

Os equipamentos envolvem preparação, cocção, higienização e conservação de alimentos, tudo produzido em uma fábrica moderna com mais de 13 mil m² construída em Farroupilha (RS). Com uma linha de fabricação avançada e automatizada, a tecnologia se une ao compromisso da marca com os mais rigorosos padrões de qualidade, garantindo peças seguras, inovadoras e funcionais. O compromisso com seus clientes se estende a um pós-venda estruturado na confiança e na transparência, com treinamento especial para uso dos equipamentos, informações acessíveis e ajuda técnica. Em todas as etapas, a qualidade como o principal ingrediente!

08

COCCÃO AMÉRICA

18

COCCÃO EUROPA

44

FORNOS
COMBINADOS

50

FORNOS DE
CONVECÇÃO

56

REFRIGERAÇÃO

70

ULTRACONGELADORES

78

MOBILIÁRIO
EM AÇO INOX

AMBIENTE DE TRABALHO ROBUSTO E EFICIENTE

PROJETOS PERSONALIZADOS PARA O SEU NEGÓCIO

O objetivo da linha de cozinhas profissionais Tramontina é criar uma cozinha que seja eficiente, segura, robusta e completa, com todos os equipamentos necessários para a realização de cada prato. Uma cozinha que seja um ambiente de trabalho equilibrado para melhor expressar a criatividade culinária por meio de máquinas avançadas, sólidas e funcionais.

As cozinhas Tramontina oferecem ao chef uma estrutura de vanguarda, apoiando-o nas diversas necessidades do trabalho, graças à diversidade de equipamentos oferecidos. Nessa perspectiva, a linha é o parceiro ideal que garante cozimento perfeito e ótimas condições de trabalho. Os produtos são ideais para qualquer empreendimento que envolva a gastronomia.

Projetos personalizados para atender às necessidades de todos os tipos de negócio:



CATERING

- Restaurantes
- Bares
- Cafeterias
- Hotéis
- Pousadas
- Lanchonetes



COOKING CENTERS

- Empresas
- Escolas
- Hospitais



VAREJO

- Supermercados
- Shoppings
- Franquias



GOURMET

- Cursos de gastronomia
- Áreas gourmet residenciais e condomínios



COCÇÃO

FOGÕES, CHAPAS, CHAR BROILERS, FRITADEIRAS, BANHO-MARIA, COZEDOR DE MASSAS, CALDEIRÕES E FRIGIDEIRA BASCULANTE



Módulos com junção impecável



Cozinha de fácil higienização



Segurança, potência e qualidade garantidas



Ampla gama de modelos elétricos e a gás

LINHA AMÉRICA

Produtos essenciais para cozinhas que exigem agilidade, resistência e durabilidade com excelente custo-benefício.

A Linha América conta com os equipamentos essenciais para cocção destinados a cozinhas que necessitem de praticidade acima de tudo. São descomplicados, super-resistentes e potentes, com toda qualidade de produção, acabamento e montagem que só a Tramontina oferece no mercado brasileiro.



Indicados para quem procura

PRATICIDADE E RESISTÊNCIA

LINHA EUROPA

Equipamentos fabricados com padrões de qualidade e eficiência extremamente elevados.

A Linha Europa traz produtos cheios de tecnologia, projetados com uma base de conhecimento de profissionais com experiência no mercado internacional há 30 anos. São instrumentos inovadores, com design diferenciado e rendimento acima da média, garantindo eficiência, economia de energia e muita precisão.



Indicados para quem procura

TECNOLOGIA E EXCELÊNCIA

COZINHA AMÉRICA

QUALIDADE SUPERIOR COM ÓTIMO CUSTO-BENEFÍCIO

O eficiente não precisa ser complicado nem custar caro. A Linha América da Tramontina foi pensada para incorporar facilidade às cozinhas profissionais, considerando o perfil do consumidor e usuário brasileiro, que busca economia sem abrir mão de qualidade.

Desenvolvida em conjunto pela engenharia da Tramontina e por uma empresa de design industrial especializada no segmento, a Linha América é robusta e segura, exige pouca manutenção e a simplicidade do conjunto não compromete em nada o visual. É a combinação certa entre desempenho e praticidade.

As cozinhas da Linha América são fabricadas e entregues com o padrão de qualidade e atendimento Tramontina, o que explica o acabamento diferenciado e facilidades como ajuda no projeto, treinamento e instalação, além do melhor suporte pós-venda. Você vai descobrir um novo mundo entre as cozinhas profissionais.



ROBUSTEZ/POTÊNCIA

Produtos bastante potentes, fortes e resistentes ao uso intenso, com acabamento e qualidade superiores ao padrão do mercado.



FACILIDADE NO USO

Equipamentos com dispositivos de uso intuitivo, simplificados para ganhar agilidade das equipes.



CUSTO-BENEFÍCIO

Qualidade Tramontina em produtos de ótimo custo-benefício. O investimento certo para o seu negócio.



FÁCIL MANUTENÇÃO

Como os equipamentos são bastante resistentes, sem dispositivos sensíveis, a manutenção pode ser menos frequente e mais simples.

Cozinha do
restaurante Guaraipe
Farroupilha/RS - Brasil



FOGÃO A GÁS

Robustez e durabilidade

Os fogões Tramontina Linha América foram desenvolvidos para trazer mais robustez e durabilidade para a operação da sua cozinha. Além de apresentarem um design ergonômico, entregam potência e rapidez na hora da cocção.



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Plano de cocção hermético estampado com espessura de 1,2 mm em aço inox 304.
- ✓ Queimadores com 6 kW de potência cada um.
- ✓ Acendimento manual.
- ✓ Manípulos reforçados em polímero PBT.
- ✓ Trempe em ferro fundido com tratamento anticorrosivo.
- ✓ Queimadores em ferro fundido.
- ✓ Chama especial que se adapta ao fundo da panela, otimizando o consumo de gás.
- ✓ Construído completamente em aço inox.



Fogão 2 bocas
Countertop

Fogão 4 bocas
Countertop

Fogão 6 bocas
Countertop

Referência	67301/007	67303/007	67305/007
Dim. L x P x A (mm)	400 x 770 x 375	800 x 770 x 375	1200 x 770 x 375
Consumo de Gás	GLP: 0,8 kg/h GN: 1,1 m³/h	GLP: 1,6 kg/h GN: 2,2 m³/h	GLP: 2,4 kg/h GN: 3,3 m³/h
Pressão de Trabalho Gás	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência (kW)	12	24	36
Diâmetro Queimador (mm)	Ø78	Ø78	Ø78
Dimensão Trempe (mm)	400 x 310	400 x 310	400 x 310
Peso Líquido (kg)	28,5	43,2	57,9

FOGÃO A INDUÇÃO

Agilidade com muita economia



Fogão 2 bocas
Countertop

Referência	67303/607
Dim. L x P x A (mm)	800 x 770 x 375
Potência Elétrica (kW)	7
Corrente (A)	30,5
Capacidade Disjuntor (A)	32
Tensão - 220 V	1F + N + T 60 Hz
Seção Nominal do Cabo	3 x 4 mm ²
Dimensão Placa Vitrocerâmica (mm)	700 x 350
Peso Líquido (kg)	30

A tecnologia da indução chegou para agilizar o processo dentro da cozinha, diminuindo o tempo de preparo, aproveitando melhor o consumo de energia, facilitando a limpeza e melhorando a condição de trabalho do operador.

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Potência e eficiência superiores às dos fogões a gás e elétricos.
- ✓ Estrutura construída em aço inox.
- ✓ Plano de cocção em placa vitrocerâmica Schott Ceran®.
- ✓ Controle de potência com 10 níveis e com opção de controle de temperatura de 60 °C a 240 °C.
- ✓ Fácil limpeza e baixo nível de calor.
- ✓ Ativação somente com contato da panela, evitando o desperdício de energia.
- ✓ Possui pés com regulagem de altura.
- ✓ Obrigatório o uso de panelas com fundo magnético.



FORNO A GÁS

Indispensável em qualquer cozinha

Um equipamento prático e eficiente, indispensável no preparo de inúmeros pratos. O forno a gás Tramontina é fabricado totalmente em aço inox, possui termostato de controle de temperatura, isolamento da câmara com lã de rocha e manípulo reforçado. Pode ainda ser utilizado como apoio dos equipamentos para dar ainda mais flexibilidade à linha.

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Construído completamente em aço inox.
- ✓ Isolamento da câmara com lã de rocha.
- ✓ Termostato de trabalho com controle de temperatura de 60 °C a 280 °C.
- ✓ Válvula de segurança contra vazamento de gás.
- ✓ Acendimento manual.
- ✓ Manípulo reforçado em polímero PBT, com indicação gradual de temperatura.
- ✓ GN 1/1 e ou 600x400 (padrão confeitaria).

Referência	67303/017
Dim. L x P x A (mm)	800 x 800 x 955
Consumo de Gás	GLP: 0,44 kg/h GN: 0,63 m ³ /h
Pressão de Trabalho Gás	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência Gás (kW)	6
Capacidade do Forno (litros)	62
Temperatura Trabalho (°C)	60 °C a 280 °C
Peso Líquido (kg)	54,4

CHAPA A GÁS

Chapas lisas que garantem potência e rápida retomada

As chapas da Tramontina Linha América entregam potência e velocidade para sua operação. Apresentam um plano de cocção de grande espessura que garante a retenção de calor e rápida retomada.



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Construído completamente em aço inox.
- ✓ Espessura da chapa de ferro 15 mm.
- ✓ Queimadores em aço inox, com controle individual.
- ✓ Acendimento manual com chama piloto.
- ✓ Manipulos reforçados em polímero PBT, com regulagem da chama.
- ✓ Furo para descarte de resíduos com gaveta recolhadora de detritos.
- ✓ Válvula de segurança contra vazamento de gás.



Chapa 400
Countertop



Chapa 800
Countertop



Chapa 1200
Countertop

Referência	67331/007	67333/007	67335/007
Dim. L x P x A (mm)	400 x 770 x 430	800 x 770 x 430	1200 x 770 x 430
Consumo de Gás	GLP: 0,42 kg/h GN: 0,55 m ³ /h	GLP: 0,84 kg/h GN: 1,10 m ³ /h	GLP: 1,26 kg/h GN: 1,65 m ³ /h
Pressão de Trabalho Gás	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência Gás (kW)	7,5	15	22,5
Área Útil da Chapa (mm)	525 x 350	525 x 750	525 x 1150
Peso Líquido (kg)	43,5	79,5	115,5

CHAR BROILER A GÁS

Potência e agilidade para grelhados de qualidade



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Construído completamente em aço inox.
- ✓ Grelha em aço carbono 3 mm, com tratamento anticorrosivo.
- ✓ Queimadores com defletores de calor em aço inox, posicionados estrategicamente para maior eficiência.
- ✓ Acendimento manual com controle da chama.
- ✓ Manípulo reforçado em polímero PBT.
- ✓ Furo para descarte de resíduos, com gaveta coletora de detritos.

Char broiler 400 Countertop

67321/007

400 x 770 x 430

GLP: 0,61 kg/h
GN: 0,77 m³/h

GLP: 30 mbar
GN: 20 mbar

7,5

29

Char broiler 800 Countertop

67323/007

800 x 770 x 430

GLP: 1,29 kg/h
GN: 1,61 m³/h

GLP: 30 mbar
GN: 20 mbar

16,5

53,4

Referência	67321/007
Dim. L x P x A (mm)	400 x 770 x 430
Consumo de Gás	GLP: 0,61 kg/h GN: 0,77 m ³ /h
Pressão de Trabalho Gás	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência Gás (kW)	7,5
Peso Líquido (kg)	29

Referência	67323/007
Dim. L x P x A (mm)	800 x 770 x 430
Consumo de Gás	GLP: 1,29 kg/h GN: 1,61 m ³ /h
Pressão de Trabalho Gás	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência Gás (kW)	16,5
Peso Líquido (kg)	53,4

BANHO-MARIA ELÉTRICO

Praticidade e segurança

O banho-maria elétrico da Tramontina Linha América permite manter a temperatura de trabalho para que não haja contaminação do alimento. Esse equipamento tra-

balha com cubas GNs formando um sistema fechado, o que faz com que a água evapore e condense, não sendo necessário o abastecimento de água contínuo.



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Construído completamente em aço inox.
- ✓ Cuba estampada em aço inox 304.
- ✓ Possui termostato que controla a temperatura de trabalho de 20 °C a 80 °C.
- ✓ Torneira de esvaziamento em latão cromado.
- ✓ Acendimento por botão e controle de temperatura através de manípulo reforçado em polímero PBT.
- ✓ Capacidade do tanque de 2,0 litros e 6,0 litros.
- ✓ Compatível com cubas padrão GN com profundidade de 150 mm.

Banho-maria 400 Countertop

67311/207

400 x 770 x 375

1,8

8,2

10

1F + N + T 60 Hz

3 x 2,5 mm²

16,5

Banho-maria 800 Countertop

67313/207

800 x 770 x 375

2,5

10

16

1F + N + T 60 Hz

3 x 2,5 mm²

25

Referência	67311/207
Dim. L x P x A (mm)	400 x 770 x 375
Potência Elétrica (kW)	1,8
Corrente (A)	8,2
Capacidade Disjuntor (A)	10
Tensão - 220V	1F + N + T 60 Hz
Seção Nominal do Cabo	3 x 2,5 mm ²
Peso Líquido (kg)	16,5

Referência	67313/207
Dim. L x P x A (mm)	800 x 770 x 375
Potência Elétrica (kW)	2,5
Corrente (A)	10
Capacidade Disjuntor (A)	16
Tensão - 220V	1F + N + T 60 Hz
Seção Nominal do Cabo	3 x 2,5 mm ²
Peso Líquido (kg)	25

COZEDOR DE MASSAS A GÁS

Resultados rápidos e impecáveis



Equipamento desenvolvido para garantir um resultado impecável, minimizando o tempo de preparo. Potentes queimadores mantêm a água em constante ebulição para cozimento ideal da massa. Além da massa, no equipamento podem ser feitos outros cozimentos, como arroz, cereais, batatas e legumes.

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Estrutura totalmente em aço inox.
- ✓ Manipulo reforçado em polímero PBT com indicação gradual da chama.
- ✓ Cuba estampada em aço inox 304.
- ✓ Válvula de segurança contra vazamento de gás.
- ✓ Possível fazer o cozimento de arroz, cereais, legumes, entre outros alimentos.
- ✓ Capacidade para 4 ou 6 cestos quadrados. (Fornecidos separadamente.)
- ✓ Capacidade para 20 litros de água.

Cozedor de massas Countertop

Referência	67351/007
Dim. L x P x A (mm)	400 x 770 x 375
Consumo de Gás	GLP: 0,58 kg/h GN: 0,68 m³/h
Pressão de Trabalho Gás	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência Gás (kW)	7
Peso Líquido (kg)	20,2

FRITADEIRA A GÁS

Segurança e eficiência

A cocção mediante imersão em gordura é uma operação delicada, que demanda potência térmica. Contudo, é importante manter as características organolépticas do óleo para que o alimento não se torne nocivo e a operação perigosa. Possui um termostato de segurança que desarma a fritadeira, caso seja acionada sem óleo ou a temperatura de segurança seja superada.



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Construído totalmente em aço inox.
- ✓ Reservatório estampado com 3 queimadores internos.
- ✓ Zona fria no fundo do reservatório.
- ✓ Temperatura de operação de 120 °C a 190 °C.
- ✓ Manipulo reforçado em polímero PBT.
- ✓ Possui termostato de segurança que desarma a fritadeira, em caso de temperatura acima do limite e acionamento sem óleo.
- ✓ Capacidade da cuba de 18 litros de óleo.
- ✓ Acendimento manual com chama piloto.
- ✓ Termopar contra vazamento de gás.
- ✓ Acompanha cuba para recolhimento do óleo.
- ✓ Acompanham 2 cestos 1/2.

Referência	67261/007
Dim. L x P x A (mm)	400 x 770 x 1120
Consumo de Gás (m³)	GLP: 1,11 kg/h GN: 1,35 m³/h
Pressão de Trabalho Gás	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência Gás (kW)	13,5
Peso Líquido (kg)	48,6



TRAMONTINA

178
0330



FRITADEIRA ELÉTRICA

Um produto compacto e potente



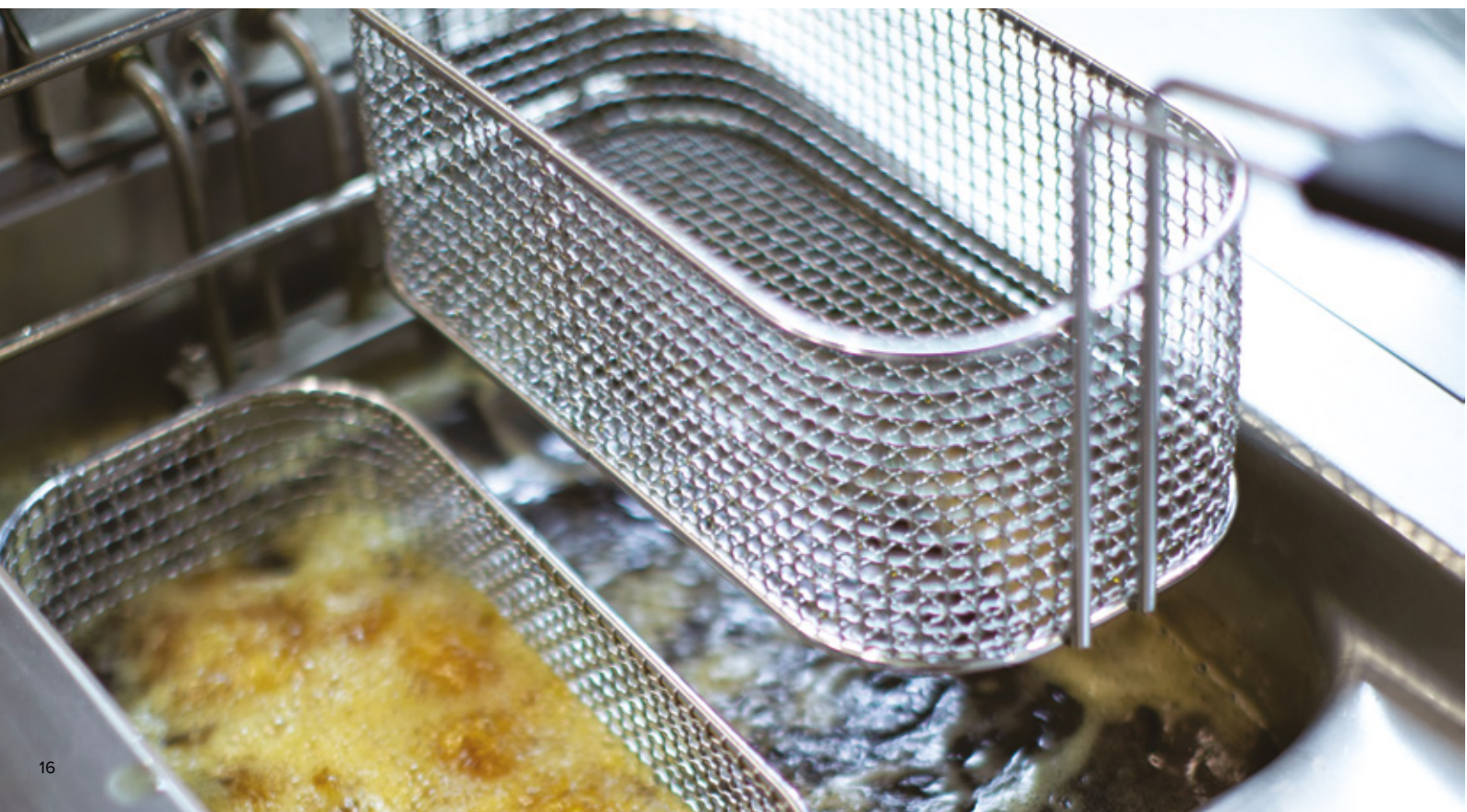
A fritadeira elétrica Tramontina Linha América foi desenvolvida para trabalhar com pequenas porções. Ela é compacta e fácil de ser adaptada em pequenos espaços. Possui termostato de controle de temperatura, fazendo com que a cocção seja feita corretamente, evitando que haja a queima do óleo e a geração de gases tóxicos.

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Construído completamente em aço inox.
- ✓ Reservatório estampado em aço inox 304 aquecido por resistência.
- ✓ Zona fria no fundo do reservatório.
- ✓ Temperatura de operação de 30 °C a 190 °C.
- ✓ Manípulo reforçado em polímero PBT.
- ✓ Possui termostato de segurança que desarma a fritadeira, em caso de temperatura acima do limite e acionamento sem óleo.
- ✓ Display com controle de tempo e temperatura.
- ✓ Acompanham 2 cestos 1/2.

Fritadeira Elétrica Countertop

Referência	67361/207
Dim. L x P x A (mm)	400 x 770 x 375
Potência Elétrica (kW)	5
Corrente (A)	22,5
Capacidade Disjuntor (A)	25
Tensão - 220V	1F + N + T 60 Hz
Seção Nominal do Cabo	3 x 4 mm ²
Capacidade de Óleo (l)	14 máx.
Peso Líquido (kg)	17,5



ELEMENTOS NEUTROS

Elementos modulares de apoio para a linha de cocção

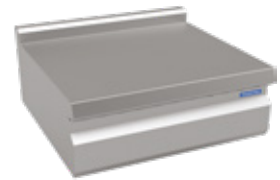
- ✓ Totalmente construídos em aço inox.
- ✓ Bordas arredondadas e vedadas, evitando a infiltração de resíduos.
- ✓ Bases com regulagem de altura nos pés.



Elemento neutro

67391/907

400 x 770 x 375



Elemento neutro

67393/907

800 x 770 x 375

Referência

Dim. L x P x A (mm)



Base neutra

67391/807

400 x 610 x 610



Base neutra

67393/807

800 x 610 x 610



Base neutra

67395/807

1200 x 610 x 610

Referência

Dim. L x P x A (mm)

ACESSÓRIOS

Produto	Porta direita	Porta esquerda	Kit 2 portas	Kit 3 portas
Referência	67300/910	67300/911	67300/913	67300/915

Produto	Kit suporte GNs	Kit gás	Cesto fritadeira 1/2	Cesto cozedor
Referência	67300/914	67000/904	67060/952	67351/900

COCCÃO EUROPA

EXPERIÊNCIA E COMPROMISSO COM A INOVAÇÃO

Experiência e compromisso com a inovação são as bases da linha de cozinhas profissionais da Tramontina para atender às exigências da gastronomia contemporânea. As cozinhas Tramontina unem perfeitamente tradição e inovação. A linha de equipamentos foi concebida sobre uma base de conhecimentos diretos de profissionais atuantes no mercado italiano e internacional há 30 anos, o que confere à Tramontina padrões de qualidade e eficiência extremamente elevados.

Potência e solidez em formas elegantes e funcionais. Excelente desempenho e bom gosto se unem para que o ato de cozinhar se torne uma experiência emocionante, com o suporte de equipamentos de primeira classe. A alta gastronomia contemporânea não faz a diferença somente na mesa, é também sinônimo de tecnologia e design. A Cocção Europa nasce exatamente para apoiar a atividade de grandes restaurantes que têm o próprio sucesso ancorado à fantasia do chef. Afinal, a alta gastronomia se traduz inclusive no alto nível dos instrumentos ao dispor de quem a cria e convive com ela diariamente.



EXCELÊNCIA

Produtos pensados para atender exatamente às necessidades de cada negócio.



PERSONALIZAÇÃO

Projetos especialmente criados para sua cozinha, buscando aproveitar o melhor do espaço.



DESEMPENHO SUPERIOR

Peças robustas e potentes, para otimizar ao máximo o tempo de sua equipe.



ACABAMENTO PERFEITO

Equipamentos que unem tecnologia e design.



FOGÕES A GÁS

**Eficiência, desempenho
e segurança com economia garantida**

Os fogões Tramontina são projetados para garantir um ótimo desempenho, aproveitando o melhor rendimento da queima do gás. Além disso, as características construtivas permitem que o operador atue em total segurança graças aos controles que impedem o vazamento de gás e à combustão exata que evita a

formação de monóxido de carbono. O plano de cocção hermético e o acabamento com cantos arredondados proporcionam fácil higienização e garantem, portanto, a segurança alimentar dos clientes. O funcionamento com chama piloto, além de maximizar a eficiência durante o serviço, garante uma considerável economia de gás.



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Termopar de segurança, que interrompe o fornecimento de gás caso a chama se apague. Protegido de sujeira e batidas.
- ✓ Trepes de ferro fundido com acabamento esmaltado.
- ✓ Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.
- ✓ Chama especial que se adapta ao fundo da panela, diminuindo o consumo de gás.
- ✓ Queimadores com coroa única de aço inox e latão garantem maior durabilidade.
- ✓ Acendimento dos queimadores e do forno com chama piloto.
- ✓ Chama piloto do forno acionada por sistema piezométrico.
- ✓ Temperatura do forno controlada com termostato ajustável 60 °C a 300 °C.
- ✓ Forno a gás isolado com manta de fibra de cerâmica.



Trepes de ferro fundido com acabamento esmaltado, certificadas para atender à norma de baixa emissão de monóxido de carbono (Certificação CE).



Chama especial que se adapta ao fundo da panela, diminuindo o consumo de gás.



Queimadores com coroa única de aço inox e latão garantem maior durabilidade. Queimadores com 6 kW (20.470 BTU, 5.160 kcal/h) e 10 kW (34.120 BTU, 8.600 kcal/h) de altíssimo rendimento.



Acendimento dos queimadores e do forno com chama piloto. A chama piloto do forno é acionada por sistema piezométrico.

Plano de cocção hermético, que impede a infiltração de resíduos e líquidos, diminui a dissipação de calor e aumenta a eficiência do cozimento.

Aço inox 304:
1,5 mm de espessura (Linha 700) e
2 mm de espessura (Linha 900).



Fogão 2 bocas **base aberta**

Fogão 4 bocas **base aberta**

Fogão 6 bocas **base aberta**

	700		900		700		900	
Referência	67201/000	67001/000	67203/000	67003/000	67205/000	67005/000		
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 900	400 x 950 x 900	800 x 750 x 900	800 x 950 x 900	1200 x 750 x 900	1200 x 950 x 900		
Consumo de Gás	GLP: 0,945 kg/h GN: 1,269 m ³ /h	GLP: 1,26 kg/h GN: 1,69 m ³ /h	GLP: 1,89 kg/h GN: 2,54 m ³ /h	GLP: 2,44 kg/h GN: 3,28 m ³ /h	GLP: 2,83 kg/h GN: 3,81 m ³ /h	GLP: 3,78 kg/h GN: 5,07 m ³ /h		
Pressão de Trabalho Gás	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar		
Potência Gás (kW)	12	16	24	32	36	48		
Diâmetro Queimador (mm)	6 kW: Ø65	6 kW: Ø65 10 kW: Ø100	6 kW: Ø65	6 kW: Ø65 10 kW: Ø100	6 kW: Ø65	6 kW: Ø65 10 kW: Ø100		
Dimensão Trempe (mm)	400 x 300	400 x 400	400 x 300	400 x 400	400 x 300	400 x 400		
Peso Líquido (kg)	51	68	85	102	113	160		



Fogão 4 bocas **com forno**

Fogão 6 bocas **com forno**

	700		900		700		900	
Referência	67203/001	67003/001	67205/003	67005/003				
Dim. L x P x A (mm)	800 x 750 x 900	800 x 950 x 900	1200 x 750 x 900	1200 x 950 x 900				
Consumo de Gás	GLP: 2,52 kg/h GN: 3,38 m ³ /h	GLP: 3,15 kg/h GN: 4,23 m ³ /h	GLP: 3,62 kg/h GN: 4,86 m ³ /h	GLP: 4,57 kg/h GN: 6,13 m ³ /h				
Pressão de Trabalho Gás	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar				
Potência Gás (kW)	Queimadores: 24 Forno: 8	Queimadores: 32 Forno: 8	Queimadores: 36 Forno: 10	Queimadores: 48 Forno: 10				
Diâmetro Queimador (mm)	6 kW: Ø65	6 kW: Ø65 10 kW: Ø100	6 kW: Ø65	6 kW: Ø65 10 kW: Ø100				
Dimensão Trempe (mm)	400 x 300	400 x 400	400 x 300	400 x 400				
Peso Líquido (kg)	113	173	180	250				

FOGÕES A GÁS COUNTERTOP

Para projetos ainda mais personalizados



Fogão 2 bocas **Countertop**

Fogão 4 bocas **Countertop**

Fogão 6 bocas **Countertop**

	700	900	700	900	700	900
Referência	67301/000	67101/000	67303/000	67103/000	67305/000	67105/000
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 240	400 x 950 x 240	800 x 750 x 240	800 x 950 x 240	1200 x 750 x 240	1200 x 950 x 240
Consumo de Gás	GLP: 0,945 kg/h GN: 1,269 m³/h	GLP: 1,26 kg/h GN: 1,69 m³/h	GLP: 1,89 kg/h GN: 2,54 m³/h	GLP: 2,44 kg/h GN: 3,28 m³/h	GLP: 2,83 kg/h GN: 3,81 m³/h	GLP: 3,78 kg/h GN: 5,07 m³/h
Pressão de Trabalho Gás	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência Gás (kW)	12	16	24	32	36	48
Diâmetro Queimador (mm)	6 kW	6 kW: Ø65 10 kW: Ø100	6 kW	6 kW: Ø65 10 kW: Ø100	6 kW	6 kW: Ø65 10 kW: Ø100
Dimensão Trempe (mm)	400 x 300	400 x 400	400 x 300	400 x 400	400 x 300	400 x 400
Peso Líquido (kg)	29,5	40	43	68	76	95

FOGÕES A INDUÇÃO

Segurança e muita eficiência

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Vidro Schott Ceran® de altíssima resistência.
- ✓ Controle de potência com 10 níveis ou por temperatura de 60 °C a 240 °C.
- ✓ Botão função potência e temperatura com controle individual das bocas.
- ✓ Uso exclusivo para painéis com fundo magnético (aço inox ferrítico, ferro, etc.).
- ✓ Ativação somente quando em contato com a panela (economia de energia).



Fogão 2 áreas **horizontais**

Fogão 2 áreas **Countertop**

Fogão 1 área **portátil**

	Fogão 2 áreas horizontais	Fogão 2 áreas Countertop	Fogão 1 área portátil
Referência	67203/600	67303/600	67302/600
Dim. L x P x A (mm)	800 x 750 x 900	800 x 750 x 240	300 x 410 x 100
Potência Elétrica (kW)	7	7	3,5
Corrente (A)	30,5	30,5	20
Capacidade Disjuntor (A)	32	32	-----
Tensão - 220V	220 - 1+N+T - 60 Hz	220 - 1+N+T - 60 Hz	220 - 1+N+T - 60 Hz
Seção Nominal do Cabo (mm²)	3 x 4	3 x 4	-----
Dimensão Placa Vitrocêramica (mm)	700 x 350	700 x 350	220 x 220
Peso Líquido (kg)	43	18	5

Cozinha do
Sal Gastronomia
São Paulo/SP - Brasil



FOGÕES ELÉTRICOS

Modelos de base aberta ou com fornos elétricos

Os fogões elétricos da Tramontina constituem a melhor alternativa quando é preferível ou necessário trabalhar com fonte de energia elétrica. Os equipamentos contam com a mesma potência e eficiência dos fogões a gás, garantindo a produtividade e a qualidade do serviço

na cozinha. Os equipamentos podem ser equipados com forno padrão GN 2/1 com aquecimento superior e inferior. As placas de aquecimento são fabricadas em ferro fundido.



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Aquecimento através de resistências embutidas na placa de ferro fundido.
- ✓ 6 posições de regulação de aquecimento das chapas.
- ✓ Plano de cocção hermético.
- ✓ Termostato de segurança presente em cada resistência.
- ✓ Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.
- ✓ Limitador de temperatura.
- ✓ O acionamento é direto, simplesmente girando os manípulos.
- ✓ A temperatura do forno é controlada com termostato e ajustável de 70 °C a 300 °C.



Fogão 2 placas **base aberta**

Fogão 4 placas **base aberta**

	700	900
Referência	67201/400	67001/400
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 900	400 x 950 x 900
Potência Elétrica (kW)	5,2	8
Corrente (A)	220 V: 19,6 380 V: 11,3	220 V: 30,1 380 V: 17,1
Capacidade Disjuntor (A)	20	220 V: 20 380 V: 32
Tensão Trifásica	220 V: 3+T - 60 Hz 380 V: 3N+T - 60 Hz	220 V: 3+T - 60 Hz 380 V: 3N+T - 60 Hz
Seção Nominal do Cabo (mm ²)	220 V: 4x2,5 380 V: 5x2,5	220 V: 4x6 380 V: 5x2,5
Dimensão Placas (mm)	Ø220	300 x 300
Peso Líquido (kg)	41	66

	700	900	
Referência	67203/400	67003/400	67003/700
Dim. L x P x A (mm)	800 x 750 x 900	800 x 950 x 900	400 x 950 x 900
Potência Elétrica (kW)	10,4	16	16
Corrente (A)	220 V: 29,9 380 V: 22,6	34,8	30,1
Capacidade Disjuntor (A)	220 V: 32 380 V: 25	40	32
Tensão Trifásica	220 V: 3+T - 60 Hz 380 V: 3N+T - 60 Hz	380 V 3N+T - 60 Hz	220 V 3+T - 60 Hz
Seção Nominal do Cabo (mm ²)	220 V: 4x6 380 V: 5x4	5x10	4x6
Dimensão Placas (mm)	Ø220	300 x 300	300 x 300
Peso Líquido (kg)	63	96	96



Fogão 4 placas com forno

	700		900	
Referência	67203/402	67203/702	67003/402	67003/702
Dim. L x P x A (mm)	800 x 750 x 900	800 x 750 x 900	800 x 950 x 900	400 x 950 x 900
Potência Elétrica (kW)	Chapas: 10,4 Forno: 5,6	Chapas: 10,4 Forno: 5,6	Chapas: 16 Forno: 5,6	Chapas: 16 Forno: 5,6
Corrente (A)	24,3	Chapas: 31,6 Forno: 19,6	34,8	Chapas: 36,3 Forno: 19,6
Capacidade Disjuntor (A)	25	Chapas: 31,6 Forno: 19,6	40	Chapas: 32 Forno: 25
Tensão Trifásica	380 V: 3N+T - 60 Hz	220 V: 3+T - 60 Hz	380 V 3N+T - 60 Hz	220 V 3+T - 60 Hz
Seção Nominal do Cabo (mm ²)	5x4	4x6	5x10	4x10
Dimensão Placas (mm)	Ø220	Ø220	300 x 300	300 x 300
Peso Líquido (kg)	110	110	157	157



Fogão 2 placas Countertop

	700	900
Referência	67301/400	67101/400
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 240	400 x 950 x 240
Potência Elétrica (kW)	5,2	8
Corrente (A)	220 V: 19,6 380 V: 11,3	220 V: 30,1 380 V: 17,1
Capacidade Disjuntor (A)	20	220 V: 20 380 V: 32
Tensão Trifásica	220 V: 3+T - 60 Hz 380 V: 3N+T - 60 Hz	220 V: 3+T - 60 Hz 380 V: 3N+T - 60 Hz
Seção Nominal do Cabo (mm ²)	220 V: 4x2,5 380 V: 5x2,5	220V: 4x6 380V: 5x2,5
Dimensão Placas (mm)	Ø220	300 x 300
Peso Líquido (kg)	28	45

Fogão 4 placas Countertop

	700	900	
Referência	67303/400	67103/400	67103/700
Dim. L x P x A (mm)	800 x 750 x 240	800 x 950 x 240	400 x 950 x 240
Potência Elétrica (kW)	10,4	16	16
Corrente (A)	220 V: 29,9 380 V: 22,6	34,8	30,1
Capacidade Disjuntor (A)	220 V: 32 380 V: 25	40	32
Tensão Trifásica	220 V: 3+T - 60 Hz 380 V: 3N+T - 60 Hz	380 V 3N+T - 60 Hz	220 V 3+T - 60 Hz
Seção Nominal do Cabo (mm ²)	220 V: 4x6 380 V: 5x4	5x10	4x6
Dimensão Placas (mm)	Ø220	300 x 300	300 x 300
Peso Líquido (kg)	41	65	65

BANHO-MARIA

Elétrico, módulo 400

O aquecimento do equipamento se dá mediante a resistência elétrica isolada e apoiada no fundo do reservatório. O reservatório é fabricado pelo processo de estampo, e dessa forma possui cantos arredondados para facilitar a higienização. O controle da temperatura é realizado por

meio de um termostato ajustável, indo de 30 °C até 90 °C. O produto ainda conta com torneira para abastecimento de água e possibilidade de conectar a saída diretamente com o esgoto.



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Construído completamente em aço inox.
- ✓ Cuba estampada em aço inox 304.
- ✓ Torneira para enchimento e esvaziamento da cuba.
- ✓ O acionamento é direto, basta girar o o manípulo.
- ✓ Reservatório: GN 1/1 e quantidade de água: 3,5 L.
- ✓ Termostato de segurança.
- ✓ Torneira acoplada, com acionamento elétrico.
- ✓ Utiliza cubas GN com 100 mm de altura.

	700	900
Referência	67211/200	67011/200
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 900	400 x 950 x 900
Potência Elétrica (kW)	2,5	2,5
Corrente (A)	10,9	10,9
Capacidade Disjuntor (A)	20	20
Tensão - 220 V	1+N+T - 60 Hz	220 V - 60 Hz
Seção Nominal do Cabo (m ²)	3x2,5	3x2,5
Peso Líquido (kg)	40	50
Versão Countertop	67321/200	67121/200



Cantos arredondados para facilitar a limpeza do equipamento.



Acionamento facilitado em um comando só: basta girar o manípulo.



Aquecimento gerado por resistência posicionada no fundo do reservatório.



Torneira acoplada, com acionamento elétrico.

CHAPAS A GÁS

Chapas de cocção em ferro de grande espessura e alta condutividade térmica

A chapa a gás da Tramontina garante a difusão homogênea do calor em toda a superfície. Possui um termostato que permite manter a temperatura constante mesmo em caso de uso intensivo, garantindo um cozimento ideal. O plano de trabalho é estampado e possui um amplo furo para a descarga dos resíduos da cocção em uma cuba

colocada sob a chapa, com fácil acesso para a limpeza. Aquecimento com queimadores tubulares distribuídos de maneira uniforme embaixo da chapa, que permitem a difusão homogênea do calor. Possui termopar de segurança, que interrompe o fornecimento do gás caso a chama se apague.



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Ideal para o cozimento rápido de qualquer tipo de alimento.
- ✓ Temperatura ajustável entre 140 °C e 320 °C, com termostato autorregulável.
- ✓ Fácil limpeza.
- ✓ Material de alta resistência e durabilidade, com ótima condução de calor.
- ✓ Termopar de segurança.
- ✓ Protegido contra sujeira e batidas.
- ✓ Chama piloto com acendimento piezelétrico.
- ✓ Estrutura construída totalmente em aço inoxidável.
- ✓ Chapa de alta espessura (15 mm).

CHAPAS DE FERRO

Equipamentos a gás



Chapa Lisa 400

Chapa Lisa 800

Chapa Lisa/Estriada 800

	Chapa Lisa 400		Chapa Lisa 800		Chapa Lisa/Estriada 800	
	700	900	700	900	700	900
Referência	67231/000	67031/000	67233/000	67033/000	67233/002	67033/002
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 900	400 x 950 x 900	800 x 750 x 900	800 x 950 x 900	800 x 750 x 900	800 x 950 x 900
Consumo de Gás	GLP: 0,55 kg/h GN: 0,74 m ³ /h	GLP: 0,71 kg/h GN: 0,95 m ³ /h	GLP: 1,10 kg/h GN: 1,48 m ³ /h	GLP: 1,41 kg/h GN: 1,9 m ³ /h	GLP: 1,10 kg/h GN: 1,48 m ³ /h	GLP: 1,41 kg/h GN: 1,9 m ³ /h
Pressão de Trabalho Gás	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência Gás (kW)	7	9	14	18	14	18
Área Útil da Chapa (mm)	560 x 360	760 x 360	560 x 760	760 x 760	560 x 760	760 x 760
Peso Líquido (kg)	70	100	120	152	120	152
Versão Countertop	67331/000	67131/000	67333/000	67133/000	67333/002	67133/002



CHAPAS CROMADAS

Chapas de cocção a gás com superfície cromada



A chapa a gás da Tramontina, na versão com superfície cromada, é perfeita para o preparo de peixes, pois a chapa não absorve líquidos e odores, fazendo com que não aconteça a transferência de sabor para outros alimentos. Além disso, é de fácil limpeza e mantém o brilho original, inclusive graças ao termostato de segurança, que também preserva a camada de cromo do equipamento.

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Ideal para a preparação de peixes.
- ✓ O calor não se dissipa no ambiente, pois as chapas o mantêm próximo à área de cozimento.
- ✓ É de fácil higienização e mantém o brilho original.
- ✓ Não absorve líquidos, impedindo a contaminação entre sabores de alimentos diferentes.
- ✓ Temperatura ajustável entre 120 °C e 290 °C, com termostato autorregulável.
- ✓ Equipado com termostato de segurança que preserva a camada de cromo.



Furo para a descarga dos resíduos da cocção em uma cuba colocada sob a chapa, com fácil acesso para a limpeza.

Chama piloto com acendimento piezelétrico.



Chapa Lisa 400



Chapa Lisa/Estriada 800

	Chapa Lisa 400		Chapa Lisa/Estriada 800	
	700	900	700	900
Referência	67231/003	67031/003	67233/005	67033/005
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 900	400 x 950 x 900	800 x 750 x 900	800 x 950 x 900
Consumo de Gás	GLP: 0,55 kg/h GN: 0,74 m ³ /h	GLP: 0,71 kg/h GN: 0,95 m ³ /h	GLP: 1,10 kg/h GN: 1,48 m ³ /h	GLP: 1,41 kg/h GN: 1,9 m ³ /h
Pressão de Trabalho Gás	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência Gás (kW)	7	9	14	18
Área Útil da Chapa (mm)	560 x 360	760 x 360	560 x 760	760 x 760
Peso Líquido (kg)	70	100	120	152
Versão Countertop	67331/003	67131/003	67333/005	67133/005

Chapas Elétricas

A Tramontina possui chapas elétricas. Consulte nossos representantes ou ligue (54) 3261 0000

CHAR BROILER

Com pedras vulcânicas

Aquecimento com queimadores em aço inox que irradiam uniformemente a camada de pedras vulcânicas. As pedras vulcânicas distribuem o calor de maneira homogênea e conferem o sabor típico da brasa. Componentes removíveis e fáceis de limpar. Temperatura de trabalho: 140 °C a 380 °C.



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Queimadores tubulares de aço inox que aquecem a camada de pedras vulcânicas.
- ✓ Chama piloto com acendimento piezelétrico.
- ✓ Bordas antirrespingos e grelha com altura ajustável.
- ✓ Termopar de segurança.
- ✓ Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.
- ✓ Grelha de ferro fundido.
- ✓ Compartimento para recolhimento de resíduos e gordura alocado sob a grelha.
- ✓ Aquecimento mediante queimadores tubulares de aço inox AISI 304 com chama ajustável.



Pedras vulcânicas distribuem o calor de maneira homogênea e conferem o sabor típico da brasa.



Chama piloto com acendimento piezelétrico.



Bordas antirrespingos e grelha com altura ajustável.



Compartimento para recolhimento de resíduos e gordura alocado sob a grelha.



Char broiler 400

Char broiler 800

	700	900	700	900
Referência	67221/000	67021/000	67223/000	67023/000
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 900	400 x 950 x 900	800 x 750 x 900	800 x 950 x 900
Consumo de Gás	GLP: 0,63 kg/h GN: 0,84 m³/h	GLP: 0,94 kg/h GN: 1,27 m³/h	GLP: 1,26 kg/h GN: 1,69 m³/h	GLP: 1,89 kg/h GN: 2,54 m³/h
Pressão de Trabalho Gás	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência Gás (kW)	8	12	16	24
Peso Líquido (kg)	75	85	100	134
Versão Countertop	67321/000	67121/000	67323/000	67123/000

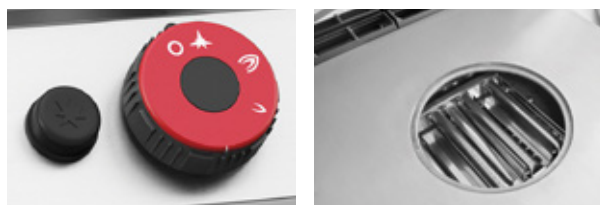


TRAMONTINA

FOGÃO FRANCÊS

Para os chefs mais exigentes, a Tramontina oferece também alguns modelos de fogões franceses. Aquecimento com potentes queimadores distribuídos de maneira uniforme embaixo da chapa. As áreas térmicas são diferen-

ciadas, com temperatura máxima no centro da chapa e menor nas laterais, para diferentes cozimentos. Plano de cocção feito inteiramente em aço termodifusor, de grande espessura e com disco central removível.



Acendimento com piezelétrico. Disco central da chapa removível.

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Estrutura construída em aço inox.
- ✓ Temperatura máxima no centro da chapa e menor nas laterais, para diferentes cozimentos.
- ✓ Acendimento com piezelétrico.
- ✓ Válvula de segurança com termopar.
- ✓ Disco central da chapa removível.
- ✓ As áreas térmicas são diferenciadas, com temperatura máxima no centro da chapa e mais baixa nas laterais, para diferentes cozimentos.



Fogão francês 400

Fogão francês 800

	Fogão francês 400		Fogão francês 800	
	700	900	700	900
Referência	67242/000	67042/000	67343/000	67143/000
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 900	400 x 950 x 900	800 x 750 x 240	800 x 950 x 240
Consumo de Gás	GLP: 0,55 kg/h GN: 0,74 m ³ /h	GLP: 0,55 kg/h GN: 0,74 m ³ /h	GLP: 0,63 kg/h GN: 0,84 m ³ /h	GLP: 0,94 kg/h GN: 1,27 m ³ /h
Pressão de Trabalho Gás	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência Gás (kW)	7	7	8	12
Peso Líquido (kg)	65	70	87	130
Base de Apoio	-----	-----	67394/803	67194/803

COZEDOR DE MASSA

A gás com 1 reservatório de 26 litros, módulo 400

Reservatório estampado fabricado em aço inox 316 L, com material altamente resistente à corrosão, ao desgaste, à água salgada e ao amido. Torneira de abastecimento de água acoplada ao equipamento e sistema de esvaziamento conectado diretamente ao esgoto. Aquecimento feito por queimadores colocados sob o reservatório que garantem a fervura contínua da água. Acendimento piezelétrico com chama piloto. Segurança garantida por válvulas térmicas.



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Chama piloto com acendimento piezelétrico.
- ✓ Termopar de segurança.
- ✓ Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.
- ✓ Torneira acoplada para abastecimento de água.
- ✓ Sistema de escape para evitar transbordamento.
- ✓ Reservatório construído em aço inox AISI 316, ainda mais resistente à corrosão e à oxidação.
- ✓ Sistema de escoamento conectado diretamente ao esgoto.

	700	900
Referência	67251/000	67051/000
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 900	400 x 950 x 900
Consumo de Gás	GLP: 0,710 kg/h GN: 0,95 m³/h	GLP: 1,10 kg/h GN: 1,47 m³/h
Pressão de Trabalho Gás	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência Gás (kW)	9	13,9
Capacidade (L)	26	40
Peso Líquido (kg)	50	75



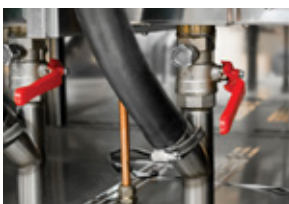
Chama piloto com acendimento piezelétrico.



Torneira acoplada para abastecimento de água.



Sistema de escape para evitar transbordamento.



Sistema de escoamento conectado diretamente ao esgoto.



MÓDULO LEVANTA-CESTOS

Para cozedores de massas ou fritadeiras

Elemento modular para aplicação em cozedores de massas ou fritadeiras para levantamento automático dos cestos de cozimento. Temporizador ajustável para cada cesto, com 3 tempos predispostos. Sinalizador sonoro ao final do ciclo. Pistões autolubrificantes.

	700	900
Referência	67250/941	67050/941
Dim. L x P x A (mm)	150 x 705 x 900	150 x 905 x 900
Potência Elétrica (kW)	0,06	0,06
Corrente (A)	0,1	0,1
Tomada Elétrica (A)	20	20
Tensão - 220 V	220 V: 1+N+T, 60 Hz	220 V: 1+N+T, 60 Hz
Seção Nominal do Cabo (m ²)	3x2,5	3x2,5
Peso Líquido (kg)	24	32



FRITADEIRAS

A gás ou elétricas

A cocção mediante imersão em gordura é uma operação delicada, que demanda alta potência térmica. Contudo, é importante manter as características nutricionais e organolépticas do óleo para que o alimento não se torne nocivo e a operação, perigosa. Equipamentos supereficientes, com aquecimento de alto desempenho e zona fria

para depósito de resíduos. O reservatório é fabricado pelo sistema de estampo, o que garante cantos arredondados. Sistema de esvaziamento exclusivo com filtro para separação de resíduos e caixa de coleta que facilita a limpeza e o descarte do óleo. Temperatura de trabalho: 90 °C a 190 °C.


**POR QUE ESCOLHER
ESSE PRODUTO:**

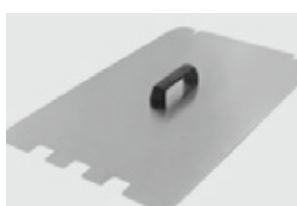
- ✓ Reservatório estampado que evita completamente o problema de vazamento.
- ✓ Chama piloto com acendimento piezelétrico.
- ✓ Aquecimento de alto desempenho com 3 queimadores alocados na parte interna do reservatório.
- ✓ Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.
- ✓ Zona fria no fundo do reservatório que retém os resíduos da fritura e evita a contaminação dos alimentos.

Fritadeira a gás

	700	900
Referência	67261/004	67061/004
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 900	400 x 950 x 900
Consumo de Gás	GLP: 1,18 kg/h GN: 1,57 m ³ /h	GLP: 1,61 kg/h GN: 2,16 m ³ /h
Pressão de Trabalho Gás	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência Gás (kW)	15	20,5
Reservatório (L)	15	23
Peso Líquido (kg)	59	80



Compartimento de coleta e filtração para facilitar a limpeza e o descarte do óleo.



Acompanha tampa.



Aquecimento de alto desempenho com 3 queimadores alocados na parte interna do reservatório. Para modelos a gás.



Modelo elétrico com resistência interna ao reservatório, com sistema giratório que facilita a limpeza.

FRITADEIRAS ELÉTRICAS

Segurança e potência

As fritadeiras são equipadas também com um termostato de segurança, que desarma o equipamento caso a temperatura de segurança seja superada ou caso seja acionado sem óleo, evitando assim danos ao equipamento e incêndios. Os equipamentos são fornecidos com um sistema

especial de escoamento e filtragem do óleo que permite agilizar o processo e minimizar o tempo de limpeza. Manter o óleo limpo aumenta a vida útil dele e diminui o custo da operação.



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Estrutura construída em aço inox.
- ✓ Modelo elétrico com resistência interna ao reservatório, com sistema giratório que facilita a limpeza.
- ✓ Reservatório estampado que evita completamente o problema de vazamento.
- ✓ Acompanha tampa.
- ✓ No modelo elétrico o acionamento é direto, simplesmente girando os manípulos.
- ✓ Segurança garantida por dois termostatos.

Fritadeira elétrica 1 reservatório

	700		900	
Referência	67261/401	67261/701	67061/401	67061/701
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 900	400 x 750 x 900	400 x 950 x 900	400 x 950 x 900
Potência Elétrica (kW)	14	14	17,4	17,4
Tensão Trifásica	380 V - 3+N+T - 60 Hz	220 V - 3+T - 60 Hz	380 V - 3+N+T - 60 Hz	220 V - 3+T - 60 Hz
Reservatório (L)	15	15	21	21
Peso Líquido (kg)	50	50	68	68

Fritadeira elétrica 2 reservatórios

	700		900	
Referência	67261/403	67261/703	67061/403	67061/703
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 900	400 x 750 x 900	400 x 950 x 900	400 x 950 x 900
Potência Elétrica (kW)	15	12	12	15
Tensão Trifásica	380 V - 3+N+T	220 V - 3+T	380 V - 3+N+T	220 V - 3+T
Reservatório (L)	9+9	9+9	9+9	9+9
Peso Líquido (kg)	50	50	68	68

CONSERVADOR DE FRITURA

Elétrico, com lâmpadas cerâmicas infravermelhas

Para manter a crocância da fritura, é possível acoplar o conservador de fritura à fritadeira. O sistema de aquecimento com lâmpadas cerâmicas infravermelhas permite manter as características organolépticas dos alimentos

por mais tempo na correta temperatura de conservação. A cuba com o fundo falso perfurado faz com que o óleo em excesso escorra, evitando que permaneça em contato prolongado com o alimento.



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Construído completamente em aço inox.
- ✓ Aquecimento por irradiação com resistência elétrica em cerâmica.
- ✓ Fundo falso perfurado para escorrer óleo.
- ✓ Frituras sequinhas e crocantes até o momento de servir.

	700	900
Referência	67291/200	67091/200
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 900	400 x 950 x 900
Potência Elétrica (kW)	1	1
Corrente (A)	4,3	4,3
Capacidade Disjuntor (A)	20	20
Tensão - 220V	220 V 3F+T 60 Hz	220 V 3F+T 60 Hz
Seção Nominal do Cabo (m ²)	3x2,5	3x2,5
Peso Líquido (kg)	30	37
Versão Countertop	67392/202	67192/202



Versão Countertop.



Fundo falso perfurado para que o excesso de óleo escorra.

CALDEIRÕES A GÁS

Aquecimento indireto com ou sem autoclave

O queimador do equipamento fica apoiado no lado externo do fundo do reservatório. Componentes com reguladores de potência para garantir a uniformidade da cocção e o controle da fervura. As cubas possuem os ângulos arredondados para facilitar a limpeza e a higiene. Contém

um manômetro que controla constantemente a pressão, além da válvula de segurança e da válvula de saída do vapor. Possui um termopar de segurança para controle da temperatura.

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Estrutura construída em aço inox.
- ✓ Acendimento com piezelétrico.
- ✓ A cuba interna é de aço inox AISI 316 L, super-resistente à corrosão.
- ✓ Possui um manípulo reforçado na tampa.



Caldeirão 100L aquecimento indireto

Referência	67084/010
Dim. L x P x A (mm)	800 x 950 x 900
Consumo de Gás	GLP: 1,65 kg/h GN: 2,22 m³/h
Pressão de Trabalho Gás	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência Gás (kW)	21
Peso Líquido (kg)	139

Caldeirões com disponibilidade nas versões com 200 litros, 300 litros e 500 litros. Consulte nossos representantes ou ligue (54) 3261 0000



Manômetro para constante controle da pressão.



Cantos arredondados em toda a peça para facilitar a limpeza.



Saída para escoamento do reservatório.



Caldeirão 100L aquecimento indireto com autoclave

Referência	67084/011
Dim. L x P x A (mm)	800 x 950 x 900
Consumo de Gás	GLP: 1,65 kg/h GN: 2,22 m³/h
Pressão de Trabalho Gás	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência Gás (kW)	21
Peso Líquido (kg)	139



Caldeirão 150L aquecimento indireto

Referência	67084/012
Dim. L x P x A (mm)	800 x 950 x 900
Consumo de Gás	GLP: 1,65 kg/h GN: 2,22 m³/h
Pressão de Trabalho Gás	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência Gás (kW)	21
Peso Líquido (kg)	139



Caldeirão 150L aquecimento indireto com autoclave

Referência	67084/013
Dim. L x P x A (mm)	800 x 950 x 900
Consumo de Gás	GLP: 1,65 kg/h GN: 2,22 m³/h
Pressão de Trabalho Gás	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência Gás (kW)	21
Peso Líquido (kg)	139

FRIGIDEIRA BASCULANTE

A gás, 80 litros, com reservatório em ferro 360 ou aço inox



Para preparações em grande quantidade, a frigideira basculante torna-se fundamental para garantir qualidade aos produtos. Graças ao seu sistema de aquecimento e ao formato do reservatório, o equipamento permite efetuar qualquer operação fácil e rapidamente. Risotos, sopas, molhos, carnes, grelhados e refogados são somente algumas das preparações para as quais a frigideira é apta. A altura e o sistema de basculamento tornam o equipamento seguro e ergonômico, preservando a saúde do operador.

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Estrutura construída em aço inox.
- ✓ Fundo em aço inox ou aço carbono.
- ✓ Válvula de segurança com termopar.
- ✓ Torneira com abastecimento de água acoplada.
- ✓ O aquecimento é feito mediante queimadores tubulares, distribuídos sob o reservatório.
- ✓ A tampa é em aço inox AISI 304, com alças ergonômicas e sistema de molas para evitar quedas e torná-la mais leve.
- ✓ Levantamento mecânico manual, com possibilidade de basculamento até 90°.
- ✓ Pés de aço inox ajustáveis.

	Frigideira reservatório ferro	Frigideira reservatório aço inox
Referência	67074/000	67074/001
Dim. L x P x A (mm)	800 x 950 x 900	800 x 950 x 900
Consumo de Gás	GLP: 1,73 kg/h GN: 2,32 m³/h	GLP: 1,73 kg/h GN: 2,32 m³/h
Pressão de Trabalho Gás	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência Gás (kW)	22	22
Peso Líquido (kg)	170	170

ELEMENTOS NEUTROS

Elementos de apoio para ilha de cocção com gaveta e base aberta

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Construído completamente em aço inox.
- ✓ Acabamento com cantos arredondados para facilitar a limpeza.



Neutro módulo 400

	700	900
Referência	67291/902	67091/902
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 900	400 x 950 x 900
Peso Líquido (kg)	27	37

Neutro módulo 800

	700	900
Referência	67293/902	67093/902
Dim. L x P x A (mm)	800 x 750 x 900	800 x 950 x 900
Peso Líquido (kg)	48	50

	Base de apoio para Countertop		Base de apoio para Countertop	
	700	900	700	900
Referência	67392/803	67192/803	67394/803	67194/803
Dim. L x P x A (mm)	400 x 650 x 660	400 x 850 x 660	800 x 650 x 660	800 x 850 x 660

Elemento modular
com gaveta

700	900
67391/001	67191/001
400 x 700 x 240	400 x 900 x 240

ACESSÓRIOS

Para Fogões

Produto	Redutor de trempe	Porta direita para base de apoio	Porta esquerda para base de apoio	Grelha para forno 2/1
Referência	67000/900	67200/910	67200/911	67000/903
Dim. L x P x A (mm)	260 x 260	400 x 40 x 510	400 x 40 x 510	650 x 250

Produto	Grelha para forno 3/1	Pés de apoio para modelos Countertop	Rodízio fixo sem freio , com placa em inox e roda em nylon	Rodízio fixo com freio , com placa em inox e roda em nylon
Referência	67005/900	67300/901	67209/937	67209/938
Dim. L x P x A (mm)	975 x 250	50 x 50 x 80	Ø 32 x 125	Ø 32 x 125

Para Chapas

Produto	Espátula lisa/estriada para raspar chapa	Borda antirrespingos			
		67030/910	67030/911	67230/900	67230/901
Referência	67030/902	67030/910	67030/911	67230/900	67230/901
Dim. L x P x A (mm)	-----	400 x 900 x 200	800 x 900 x 200	400 x 700 x 200	800 x 700 x 200

Para Char Broiler

Produto	Espátula	Saco de pedras vulcânicas
Referência	67230/902	67020/912
Peso Líquido (kg)	-----	4 kg

Para Banho-Maria

Suporte transversal para as cubas	Kit cubas com tampas para banho-maria
67000/941	2 cubas GN 1/3 4 cubas GN 1/6
	64050/041

Para Cozedor de Massas

Produto	Cesto GN 1/1 para cozedor de massas, com 2 pegadores	Cesto GN 2/3 para cozedor de massas, com 2 pegadores	Cesto GN 1/3 para cozedor de massas, com 2 pegadores
Referência	67050/901	67050/902	67050/902
Dim. L x P x A (mm)	290 x 490 x 200 (GN 1/1)	290 x 290 x 200 (GN 2/3)	290 x 160 x 200 (GN 2/3)
Produto	Cesto GN 1/6 para cozedor de massas, com 1 pegador	Cesto GN 1/3 para levantamento	Cesto GN 1/6 avulso para módulo levanta-cesto
Referência	67050/909	67050/974	67050/979
Dim. L x P x A (mm)	1400 x 140 x 200 (GN 1/6)	290 x 160 x 200 (GN 1/3)	140 x 140 x 200 (GN 1/6)

Para Fritadeiras

Produto	Cesto para fritadeira 19,5 - 21 L linha Cocção 900	Cesto para fritadeira a gás 23 L, 1/2 linha Cocção 900	Cesto para fritadeira elétrica 21 L, 1/2 linha Cocção 900
Referência	67060/900	67060/951	67060/943
Dim. L x P x A (mm)	450 x 295 x 120	384 x 140 x 120	450 x 140 x 110
Produto	Cesto para fritadeira a gás 11 - 15 L, 1/2 linha Cocção 700	Cesto para fritadeira elétrica 15 L, 1/2 linha Cocção 700	Cesto para fritadeira 9+9 L
Referência	67060/952	67060/942	67060/903
Dim. L x P x A (mm)	290 x 150 x 105	290 x 140 x 130	130 x 290 x 105

FORNOS

FORNOS COMBINADOS A GÁS E ELÉTRICOS E FORNOS DE CONVECÇÃO



Cozimento consistente e perfeitamente uniforme



Alta performance com baixo nível de ruído



Fabricados em aço inox



Limpeza facilitada, rápida e eficaz



Modelos elétricos e a gás



- Power button
- Temperature display: 163°C
- Timer display: 05:29
- Rotary knob 1
- Rotary knob 2
- Rotary knob 3
- Rotary knob 4
- Rotary knob 5

TRAMONTINA

FORNOS COMBINADOS

OBTENHA O MÁXIMO, DO MODO MAIS SIMPLES

Os fornos combinados da Tramontina são equipados com dispositivos tecnológicos e inovadores, para tornar o serviço da cozinha ainda mais organizado e eficiente.

Os equipamentos possuem 4 manípulos com display digital para controle de tempo, temperatura, velocidade de ventilação e umidade, para resultados precisos, fiéis às receitas dos chefs. Além disso, possuem sistema de lavagem automática que garante agilizar o trabalho da equipe da cozinha.

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



PRATICIDADE MÁXIMA

Sistema autônomo de autolavagem permite a limpeza fácil e profunda da câmara de cocção.



PRECISÃO E HOMOGENEIDADE

Com sonda para controlar a temperatura interna do alimento e exclusivo dispositivo Delta T, que controla com precisão a temperatura do forno.



OTIMIZAÇÃO

Programas de partida programada para organizar os preparos e ganhar tempo.



TECNOLOGIA

Asse com sistema seco ou a vapor, ou combine os dois para atingir o resultado exato das suas receitas.

3 MANEIRAS DE COZINHAR

Muitos preparos para um mesmo equipamento

Controle total da cocção do início ao fim: esse é o objetivo dos fornos combinados da Tramontina. Personalize o programa do equipamento para atingir resultados perfeitos de acordo com cada tipo de preparação.



COMBINADO

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.



SECO

Uma válvula garante o cozimento a seco, eliminando todo o vapor produzido na câmara do forno. Para receitas sequinhas e crocantes.



VAPOR

Sistema instantâneo de emissão de vapor na temperatura que você desejar. Para pratos que precisam ser suculentos e macios.



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Estrutura em aço inox AISI 304 e porta de vidro temperado duplo.
- ✓ Controle digital.
- ✓ Sonda para controle de temperatura no coração do alimento.
- ✓ Programação de receitas personalizadas.
- ✓ Temperatura máxima 270 °C.
- ✓ Sistema de lavagem automática.
- ✓ Com controle preciso da produção de vapor.
- ✓ Pés ajustáveis em aço inox.

FORNOS COMBINADOS

Nas versões elétrico ou a gás, em dois tamanhos: para 6 ou 10 GNs

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 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 do 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.



T.CHEF DIGITAL 6GN ELÉTRICO



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ 2 ventoinhas com inversão de rotação.
- ✓ Suporte para 6 cubas GN ou 6 bandejas 600 x 400 mm.
- ✓ Comando digital com 60 programas em 5 fases.
- ✓ Distância entre bandejas 75 mm.
- ✓ Sistema de lavagem automática.
- ✓ Com controle preciso da produção de vapor.
- ✓ Pés ajustáveis em aço inox.

	220V	380V
Referência	67904/726	67904/425
Dim. L x P x A (mm)	940 x 910 x 775	940 x 910 x 775
Potência Elétrica (kW)	9,3	9,3
Tensão Elétrica	220 V 3+T, 60 Hz	380 V 3N+T, 60 Hz
Temperatura Máxima (°C)	270	270

T.CHEF DIGITAL 10GN ELÉTRICO



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ 3 ventoinhas com inversão de rotação.
- ✓ Suporte para 10 cubas GN ou 10 bandejas 600 x 400 mm.
- ✓ Comando digital com 60 programas em 5 fases.
- ✓ Distância entre bandejas 75 mm.
- ✓ Sistema de lavagem automática.
- ✓ Com controle preciso da produção de vapor.
- ✓ Pés ajustáveis em aço inox.

	220V	380V
Referência	67904/730	67904/429
Dim. L x P x A (mm)	940 x 910 x 1075	940 x 910 x 1075
Potência Elétrica (kW)	14	14
Tensão Elétrica	220 V 3+T, 60 Hz	380 V 3N+T, 60 Hz
Temperatura Máxima (°C)	270	270

T.CHEF DIGITAL 6GN A GÁS



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ 1 ventoinha com inversão de rotação.
- ✓ Suporte para 6 cubas GN ou 6 bandejas 600 x 400 mm.
- ✓ Comando digital com 60 programas em 5 fases.
- ✓ Distância entre bandejas 75 mm.
- ✓ Sistema de lavagem automática.
- ✓ Com controle preciso da produção de vapor.
- ✓ Pés ajustáveis em aço inox.

Referência	67904/000
Dim. L x P x A (mm)	935 x 925 x 885
Potência Gás (kW)	9,3
Tensão	220 V, 60 Hz
Temperatura Máxima (°C)	270

T.CHEF DIGITAL 10GN A GÁS



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ 1 ventoinha com inversão de rotação.
- ✓ Suporte para 10 cubas GN ou 10 bandejas 600 x 400 mm.
- ✓ Comando digital com 60 programas em 5 fases.
- ✓ Distância entre bandejas 75 mm.
- ✓ Sistema de lavagem automática.
- ✓ Com controle preciso da produção de vapor.
- ✓ Pés ajustáveis em aço inox.

Referência	67904/001
Dim. L x P x A (mm)	935 x 925 x 1285
Potência Gás (kW)	16
Tensão	220 V, 60 Hz
Temperatura Máxima (°C)	270

SUPORE PARA BANDEJAS

Para fornos combinados 6GN ou 10GN



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Estrutura em aço inox.
- ✓ Base para bandejas GN 1/1 e GN 60x40.
- ✓ Pés de apoio ajustáveis em aço inox.

	Suporte para forno 6 GNs	Suporte para forno 10 GNs
Referência	68711/896	68711/897
Dim. L x P x A (mm)	940 x 830 x 850	940 x 830 x 730
Capacidade Bandejas	7	5
Peso Líquido (kg)	34	32

ACESSÓRIOS

Para fornos combinados

Produto	Kit de gás	Kit mangueira para dreno	Mangueira flexível entrada água	Kit filtragem água	Filtro de água Ocra
Referência	67000/948	67009/994	67211/900	67904/997	67904/900

BANDEJAS

Para fornos combinados

Produto	Bandeja em alumínio GN 1/1 com 8 cavidades para ovos	Grelha em aço inox GN 1/1 para fritura	Grelha em alumínio GN 1/1 COMBIGRID	Grelha em aço carbono esmaltada GN 1/1 40 mm
Referência	67902/916	67902/917	67902/918	67902/919
Dim. L x P x A (mm)	325 x 530	325 x 530	325 x 530	325 x 530

Produto	Grelha ondulada em alumínio para pães	Tabuleiro em ferro fundido GN 1/1 P/ pizzas e grelhados	Grelha para forno e supercongelador, GN 1/1	
			Aço inox	Aço carbono
Referência	67902/920	67902/921	67739/907	67739/906
Dim. L x P x A (mm)	325 x 530	325 x 530	325 x 530	325 x 530

FORNOS DE CONVECÇÃO

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 e que proporcionam um serviço mais produtivo com baixo nível de ruído. Para quem faz bonito todos os dias.

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. 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 têm a segurança e a qualidade certificadas pelo Inmetro e pelo selo CE.

Com diferentes funções, os fornos elétricos de convecção Tramontina fazem bonito nos mais variados segmentos, como lojas de conveniência, padarias, confeitarias, lancherias, restaurantes, hotéis, supermercados, bares e cafeterias.



TAMANHO COMPACTO

Sistema autônomo de autolavagem permite a limpeza fácil e profunda da câmara de cocção.



COZIMENTO UNIFORME

Graças à tecnologia de convecção, o cozimento dos alimentos consegue ser homogêneo mesmo em plena carga do equipamento.



SEGURANÇA E DURABILIDADE

Os equipamentos são confiáveis, seguros e bastante resistentes, pois são fabricados em aço inox de alta qualidade.



SOLUÇÃO PARA TODOS

Como são compactos e muito eficientes, os fornos de convecção Tramontina podem ser utilizados nos mais diversos segmentos da gastronomia, inclusive em pequenas cozinhas.

FORNOS ELÉTRICOS DE CONVECÇÃO

Tamanho compacto, desempenho robusto

Os cinco modelos de fornos elétricos de convecção Tramontina são equipamentos práticos, fáceis de usar e que garantem um serviço mais produtivo na cozinha. Feitos de aço inox, os fornos elétricos de convecção Tramontina permitem 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 têm a segurança e a qualidade certificadas pelo Inmetro e pelo selo CE.



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Vidro temperado duplo.
- ✓ Suporte para 4 bandejas em aramado. Distância entre bandejas: 70 mm.
- ✓ Ventilação forçada (com inversão de rotação nos modelos Maxi).
- ✓ Isolamento térmico de alta eficiência.
- ✓ Construído inteiramente em aço inox.
- ✓ Controlador digital ou eletromecânico.
- ✓ Injeção manual de umidade nos modelos Multifunção e Digital.
- ✓ Pés ajustáveis em aço inox.



Fácil

2 manípulos para controle de tempo e temperatura, com ventilação forçada em contínuo.



Multifunção

3 manípulos para controle de tempo, temperatura e acionamento das resistências. A ventilação forçada pode ser acionada pelo controlador das resistências. Com injeção manual de vapor.



Digital

Display digital para controle de tempo e temperatura, para o acionamento das resistências e da ventilação. Memorização de 10 programas para receitas. Com injeção manual ou programada de vapor.

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.

FÁCIL

Forno elétrico de convecção modelo Fácil



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Estrutura em aço inox e porta de vidro temperado duplo.
- ✓ Com sinalizador sonoro no final do ciclo.
- ✓ Suporte para 4 bandejas 432 x 343 mm.
- ✓ Temperatura máxima 280 °C.
- ✓ Distância entre bandejas 70 mm.
- ✓ Pés de apoio em aço inox.
- ✓ Tomada 3 pinos de 20 A.

Referência	67902/701
Dim. L x P x A (mm)	590 x 620 x 590
Potência Elétrica (kW)	2,5
Tensão - 220 V	220 - 60 Hz
Peso Líquido (kg)	36

MULTIFUNÇÃO

Forno elétrico de convecção modelo Multifunção



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Estrutura em aço inox e porta de vidro temperado duplo.
- ✓ Com sinalizador sonoro no final do ciclo.
- ✓ Suporte para 4 bandejas 432 x 343 mm.
- ✓ Injeção manual de umidade com botão.
- ✓ Distância entre bandejas 70 mm.
- ✓ Temperatura máxima 280 °C.
- ✓ Pés de apoio em aço inox.
- ✓ Tomada 3 pinos de 20 A.

Referência	67902/702
Dim. L x P x A (mm)	590 x 620 x 590
Potência Elétrica (kW)	2,8
Tensão - 220 V	220 - 60 Hz
Peso Líquido (kg)	36

DIGITAL

Forno elétrico de convecção modelo Digital


**POR QUE ESCOLHER
ESSE PRODUTO:**

- ✓ Estrutura em aço inox e porta de vidro temperado duplo.
- ✓ Com sinalizador sonoro no final do ciclo.
- ✓ Programação de 10 receitas com memorização.
- ✓ Suporte para 4 bandejas 432 x 343 mm.
- ✓ Temperatura máxima 280 °C.
- ✓ Distância entre bandejas 70 mm.
- ✓ Injeção digital e manual de umidade.
- ✓ Pés de apoio em aço inox.
- ✓ Tomada 3 pinos de 20 A.

Referência	67902/703
Dim. L x P x A (mm)	590 x 620 x 590
Potência Elétrica (kW)	2,5
Tensão - 220 V	220 - 60 Hz
Peso Líquido (kg)	36

MAXI FÁCIL

Forno elétrico de convecção modelo Maxi Fácil


**POR QUE ESCOLHER
ESSE PRODUTO:**

- ✓ Estrutura em aço inox e porta de vidro temperado duplo.
- ✓ Com sinalizador sonoro no final do ciclo.
- ✓ Suporte para 4 bandejas 600 x 400 mm.
- ✓ Temperatura máxima 280 °C.
- ✓ Distância entre bandejas 70 mm.
- ✓ Dupla ventoinha com inversão de rotação.
- ✓ Pés de apoio em aço inox.

Referência	67904/401
Dim. L x P x A (mm)	860 x 822 x 635
Potência Elétrica (kW)	6,3
Tensão - 220 V	220 V 2F+T / 380 V 2F+N+T 60 Hz
Seção Nominal do Cabo (mm ²)	4 x 2,5
Peso Líquido (kg)	68

MAXI DIGITAL

Forno elétrico de convecção modelo Maxi Digital



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Estrutura em aço inox e porta de vidro temperado duplo.
- ✓ Com sinalizador sonoro no final do ciclo.
- ✓ Programação de 10 receitas com memorização.
- ✓ Suporte para 4 bandejas 600 x 400 mm.
- ✓ Temperatura máxima 280 °C.
- ✓ Dupla ventoinha com inversão de rotação.
- ✓ Distância entre bandejas 70 mm.
- ✓ Injeção digital ou manual de umidade.
- ✓ Pés de apoio em aço inox.

Referência	67904/403
Dim. L x P x A (mm)	860 x 822 x 635
Potência Elétrica (kW)	6,3
Tensão - 220V	220V 2F+T / 380V 2F+N+T 60 Hz
Seção Nominal do Cabo (mm²)	4 x 2,5
Peso Líquido (kg)	68

CÂMARA DE FERMENTAÇÃO

Para forno de convecção



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Estrutura em aço inox e porta de vidro temperado.
- ✓ Base de apoio aquecida para fornos de convecção.
- ✓ Com controle de temperatura e umidade.
- ✓ Distância entre bandejas 70 mm.
- ✓ Temperatura máxima 90 °C.
- ✓ Pés de apoio ajustáveis em aço inox.

	Câmara de fermentação	Câmara de fermentação Maxi
Referência	67771/811	67771/810
Dim. L x P x A (mm)	595 x 530 x 910	860 x 590 x 910
Potência Elétrica (kW)	1,4	1,4
Tensão - 220 V	220 - 60 Hz	220 - 60 Hz
Capacidade Suporte	4 bandejas 432 x 343 mm ou GN 2/3	9 bandejas 600 x 400 mm ou GN 1/1
Peso Líquido (kg)	27	38

SUPOORTE PARA BANDEJAS

Para forno de convecção



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Estrutura em aço inox.
- ✓ Base para bandejas GN 1/1 e GN 60x40.
- ✓ Pés de apoio ajustáveis em aço inox.



Suporte para bandejas



Suporte para bandejas **Maxi**

Referência	68711/895	68711/898
Dim. L x P x A (mm)	600 x 600 x 850	860 x 780 x 850
Capacidade Suporte	7	7
Peso Líquido (kg)	22	31

BANDEJAS

Para forno elétrico de convecção

Produto	Bandeja de alumínio retangular com revestimento antiaderente	Bandeja em alumínio perfurada
Referência	67902/908	67902/915
Dim. L x P x A (mm)	600 x 600 x 850	600 x 600 x 850
Capacidade Suporte	4 bandejas 432 x 343 mm ou GN 2/3	4 bandejas 432 x 343 mm ou GN 2/3

REFRIGERAÇÃO

REFRIGERADORES, FREEZERS, BALCÕES
REFRIGERADOS E CABEÇOTES REFRIGERADOS



Qualidade com garantia Tramontina

•
Segurança alimentar

•
Economia de energia

•
Fácil higienização

REFRIGERADORES VERTICAIS

Projetados para combinar tecnologia, eficiência e flexibilidade

Além da habilidade dos seus chefs, uma cozinha profissional deve poder contar com uma linha de equipamentos de qualidade e funcionais, que ofereça produtos excelentes e um alto nível de serviço. É por isso que a Linha Refrigeração da Tramontina, além de garantir a melhor conservação das preparações culinárias e de todos os alimentos que serão usados na elaboração, coloca à sua disposição equipamentos que fazem da sua cozinha o ambiente de trabalho ideal, sempre organizado e eficiente. Toda a linha foi desenvolvida para garantir a comple-

ta segurança alimentar devido à estrutura que mantém constante a temperatura interna da câmara durante o uso, proporcionando inclusive uma considerável economia de energia comparado ao padrão de consumo médio. O sistema de refrigeração monobloco permite manter a câmara totalmente livre de componentes da refrigeração, aumentando o espaço disponível para o armazenamento de produtos e maximizando a eficiência na hora da limpeza. O sistema foi desenvolvido inclusive para agilizar ao máximo a manutenção dos equipamentos.



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Parada automática do ventilador durante a abertura da porta.
- ✓ Frost Free: evaporação automática da água condensada. Não há necessidade de dreno, pois não acumula água ou gelo.
- ✓ Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.
- ✓ Pés ajustáveis.
- ✓ Porta com fechamento automático e parada a 90°.
- ✓ Ideal para comportar grelhas e cubas GN 1/1 e 2/1.



O sistema de ventilação circular reduz a transferência de calor com o ambiente e diminui o consumo de energia.



Motor monobloco: câmara livre de evaporador e ventilador, tendo a unidade de refrigeração inteiramente alocada na parte superior.



Painel de controle de temperatura -2 °C a +8 °C para refrigerador e -20 °C a -10 °C para freezer. Degelo automático com opção de degelo manual.



Paredes com 75 mm de poliuretano aumentam o isolamento térmico do refrigerador.

Estrutura externa e interna de aço inox AISI 304, com acabamento escovado.

Eficiência energética garantida; Baixo nível de ruído (47 dB)

REFRIGERADORES E FREEZERS

Em aço inox com acabamento escovado



1 porta de aço

	Refrigerador	Freezer
Referência	67605/300	67605/601
Dim. L x P x A (mm)	750 x 820 x 2025	750 x 820 x 2025
Potência Elétrica (kW)	280 W	460 W
Tensão	220 V - 60 Hz	220 V - 60 Hz
Litragem (L)	600	600
Temperatura (°C)	-2 °C +8 °C	-20 °C -10 °C



1 porta bipartida de aço

	Refrigerador	Freezer
Referência	67605/320	67605/621
Dim. L x P x A (mm)	750 x 820 x 2025	750 x 820 x 2025
Potência Elétrica (kW)	280 W	460 W
Tensão	220 V - 60 Hz	220 V - 60 Hz
Litragem (L)	600	600
Temperatura (°C)	-2 °C +8 °C	-20 °C -10 °C



2 portas de aço

	Refrigerador	Freezer
Referência	67606/310	67606/601
Dim. L x P x A (mm)	1500 x 820 x 2025	1500 x 820 x 2025
Potência Elétrica (kW)	450 W	775 W
Tensão	220 V - 60 Hz	220 V - 60 Hz
Litragem (L)	1340	1340
Temperatura (°C)	-2 °C +8 °C	-20 °C -10 °C



1 porta inteira e 1 porta bipartida de aço

	Refrigerador	Freezer
Referência	67606/320	67606/621
Dim. L x P x A (mm)	1500 x 820 x 2025	1500 x 820 x 2025
Potência Elétrica (kW)	450 W	775 W
Tensão - 220V	220 V - 60 Hz	220 V - 60 Hz
Litragem (L)	1340	1340
Temperatura (°C)	-2 °C +8 °C	-20 °C -10 °C



2 portas bipartidas de aço

	Refrigerador	Freezer
Referência	67606/340	67606/641
Dim. L x P x A (mm)	1500 x 820 x 2025	1500 x 820 x 2025
Potência Elétrica (kW)	450 W	775 W
Tensão - 220V	220 V - 60 Hz	220 V - 60 Hz
Litragem (L)	1340	1340
Temperatura (°C)	-2 °C +8 °C	-20 °C -10 °C



TRAMONTINA



REFRIGERADORES E FREEZERS

Com portas de vidro



1 porta de vidro

2 portas de vidro

Referência
Dim. L x P x A (mm)
Potência Elétrica (kW)
Tensão
Litragem (L)
Temperatura (°C)

Refrigerador	Freezer
67605/203	67605/604
750 x 820 x 2025	750 x 820 x 2025
440 W	620 W
220 V - 60 Hz	220 V - 60 Hz
600	600
-5 °C + 10 °C	-20 °C -10 °C

Refrigerador	Freezer
67606/203	67606/604
1500 x 820 x 2025	1500 x 820 x 2025
780 W	1120 W
220 V - 60 Hz	220 V - 60 Hz
1340	1340
-5 °C + 10 °C	-20 °C -10 °C

ARMÁRIO AQUECIDO

Com 1 porta, de aço inox ou vidro

O armário aquecido permite a conservação dos alimentos quentes sempre na temperatura adequada à segurança alimentar. A abertura é unicamente frontal e as portas são de vidro ou aço inox. O isolamento mediante poliuretano de alta densidade evita a troca de temperatura com o exterior, diminuindo o consumo de energia. As guias internas de suporte são padronizadas para cubas GN 1/1 e 2/1, com possibilidade de trabalhar com grelhas metálicas para apoiar pratos e bandejas de diversos formatos. As estruturas interna e externa são realizadas em aço inox AISI 304.



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Estruturas interna e externa são realizadas em aço inox AISI 304.
- ✓ Isolamento com poliuretano de alta densidade garante menor consumo de energia.
- ✓ Para cubas GN 1/1 e 2/1, ou grelhas metálicas para apoiar pratos e bandejas de diversos formatos.
- ✓ Abertura unicamente frontal.

1 porta de aço

1 porta de vidro

Referência
Dim. L x P x A (mm)
Potência Elétrica (kW)
Tensão - 220V
Litragem (L)
Temperatura (°C)

67685/800
750 x 820 x 2025
2200 W
220 V - 60 Hz
600
+30 °C +75 °C

67685/801
750 x 820 x 2025
2200 W
220 V - 60 Hz
600
+30 °C +75 °C

PASS-THROUGH

Refrigerado ou aquecido com portas de aço ou de vidro

Equipamento destinado à conservação de alimentos quentes e frios, que mantém a temperatura de segurança dos produtos armazenados no seu interior. O Pass-Through possui abertura frontal e traseira para permitir uma fácil movimentação dos alimentos entre duas diferentes áreas da cozinha ou entre a cozinha e o salão do restaurante. Praticidade ideal para fornecimento de bufês em

refeitórios, hotéis e restaurantes. O isolamento mediante poliuretano de alta densidade evita a troca de temperatura com o ambiente externo, diminuindo o consumo de energia. As guias internas de suporte são padronizadas para cubas GN 1/1 e 2/1, com possibilidade de trabalhar com grelhas metálicas para apoiar pratos e bandejas de diversos formatos.

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Estrutura externa e interna em aço inox AISI 304.
- ✓ Abertura frontal e traseira.
- ✓ Isolamento com poliuretano de alta densidade garante menor consumo de energia.
- ✓ Para cubas GN 1/1 e 2/1, ou grelhas metálicas para apoiar pratos e bandejas de diversos formatos.

REFRIGERADOS



2 portas de aço
0 °C +10 °C

1 porta de vidro e
1 porta de aço
0 °C +10 °C

Referência	67865/212	67865/213
Dim. L x P x A (mm)	750 x 930 x 2025	750 x 930 x 2025
Potência (kW)	350 W	350 W
Tensão	220 V - 60 Hz	220 V - 60 Hz
Litragem (L)	600	600
Temperatura (°C)	0 °C +10 °C	0 °C +10 °C

AQUECIDOS



2 portas de aço
+30 °C +75 °C

1 porta de vidro e
1 porta de aço
+30 °C +75 °C

Referência	67865/812	67865/813
Dim. L x P x A (mm)	750 x 930 x 2025	750 x 930 x 2025
Potência (kW)	2200 W	2200 W
Tensão	220 V - 60 Hz	220 V - 60 Hz
Litragem (L)	600	600
Temperatura (°C)	+30 °C +75 °C	+30 °C +75 °C

ACESSÓRIOS

Para refrigeradores

Produto	Par de guias, em aço inox 304, para refrigeradores, cremalheira de inox	Par de guias, em aço inox 304, para refrigeradores, cremalheira de plástico	Par de guias, em aço inox 304, p/pass-through	Grelha pintada para refrigerador, branca
Referência	67690/919	67690/917	67680/900	67699/912
Dim. L x P x A (mm)	635 x 30 x 10	635 x 30 x 10	745 x 25 x 15	635 x 30 x 10
Produto	Grelha cromada para pass-through aquecido e refrigerado	Rodízio fixo sem freio	Rodízio giratório sem freio	Rodízio giratório com freio
Referência	67699/910	68000/067	68000/068	68000/069
Dim. L x P x A (mm)	650 x 530 x 11	Ø 130	Ø 130	Ø 130

BALCÕES REFRIGERADOS

Máxima uniformidade de temperatura interna para uma perfeita preservação dos alimentos

Os produtos da Tramontina são planejados para solucionar os inconvenientes com os quais os profissionais da cozinha se deparam diariamente. Problemas técnicos, de espaço, de custo ou relacionados à segurança alimentar. Ao solucionar tais problemas, a Tramontina visa simplificar e, ao mesmo tempo, melhorar a qualidade do trabalho dos próprios clientes. A estrutura monobloco de aço inoxidável AISI 304 com acabamento externo acetinado e superfície de trabalho com espessura de 40 mm é ga-

rantia de robustez. Os cantos internos arredondados e os puxadores ergonômicos não sobressalentes facilitam a limpeza. Isolamento com espessura de 50 mm em espuma de poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), que proporciona isolamento eficaz e mínimo consumo de energia. O sistema de ventilação forçada garante a completa uniformidade da temperatura interna, para uma perfeita preservação dos alimentos. Possibilidade de fornecimento com duas ou três gavetas por porta.



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Tampo reforçado com MDF ultratratado com microban, para garantir máxima resistência na superfície de trabalho; revestimento de aço inox.
- ✓ Frost Free: evaporação automática da água condensada. Não há necessidade de dreno, pois não acumula água ou gelo.
- ✓ Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.
- ✓ Pés ajustáveis.
- ✓ Gavetas opcionais padronizadas para cubas da Linha Gastronomia.
- ✓ Interrupção automática do ventilador durante a abertura da porta. Porta com fechamento automático e parada a 90°.



A ventilação traseira forçada garante a temperatura uniforme em toda a câmara do equipamento, que fica livre de componentes do motor.



Painel de controle de temperatura -2 °C a +8 °C para refrigerador e -20 °C a -10 °C para freezer. Degelo automático com opção de degelo manual.



Apta a comportar cubas GN 1/1.



Unidade de refrigeração removível para facilitar a manutenção. Motor facilmente acessível e com ventilação frontal, que permite posicionar outros equipamentos nas laterais e na parte traseira.

Estrutura em aço inoxidável AISI 304 com acabamento externo satinado e superfícies de trabalho com espessura de 38 mm.

Isolamento com espessura de 50 mm em espuma de poliuretano de alta densidade.

REFRIGERADORES E FREEZERS

Balcões sem tampo, com opção de 1, 2, 3 ou 4 portas



1 porta

Referência
Dim. L x P x A (mm)
Potência Elétrica (kW)
Tensão - 220V
Litragem (L)
Temperatura (°C)

	Refrigerador	Freezer
Referência	67631/300	67631/600
Dim. L x P x A (mm)	905 x 680 x 810	905 x 680 x 810
Potência Elétrica (kW)	470 W	830 W
Tensão - 220V	220 V - 60 Hz	220 V - 60 Hz
Litragem (L)	102	102
Temperatura (°C)	-2 °C +8 °C	-20 °C -10 °C



2 portas

	Refrigerador	Freezer
Referência	67632/300	67632/600
Dim. L x P x A (mm)	1352 x 680 x 810	1352 x 680 x 810
Potência Elétrica (kW)	470 W	830 W
Tensão - 220V	220 V - 60 Hz	220 V - 60 Hz
Litragem (L)	235	235
Temperatura (°C)	-2 °C +8 °C	-20 °C -10 °C



3 portas

Referência
Dim. L x P x A (mm)
Potência Elétrica (kW)
Tensão - 220V
Litragem (L)
Temperatura (°C)

	Refrigerador	Freezer
Referência	67633/300	67633/600
Dim. L x P x A (mm)	1799 x 680 x 810	1799 x 680 x 810
Potência Elétrica (kW)	470 W	970 W
Tensão - 220V	220 V - 60 Hz	220 V - 60 Hz
Litragem (L)	368	368
Temperatura (°C)	-2 °C +8 °C	-20 °C -10 °C



4 portas

	Refrigerador	Freezer
Referência	67634/300	67634/600
Dim. L x P x A (mm)	2246 x 680 x 810	2246 x 680 x 810
Potência Elétrica (kW)	470 W	970 W
Tensão - 220V	220 V - 60 Hz	220 V - 60 Hz
Litragem (L)	500	500
Temperatura (°C)	-2 °C +8 °C	-20 °C -10 °C



BASES REFRIGERADAS

Com gavetas, para posicionar sob equipamento de cocção



	2 gavetas
Referência	67396/101
Dim. L x P x A (mm)	1200 x 700 x 600
Potência Elétrica (kW)	500 W
Tensão - 220V	220 V - 60 Hz - 1N+T
Litragem (L)	143
Temperatura (°C)	-2 °C +10 °C

	3 gavetas
Referência	67397/101
Dim. L x P x A (mm)	1600 x 700 x 600
Potência Elétrica (kW)	500 W
Tensão - 220V	220 V - 60 Hz - 1N+T
Litragem (L)	223
Temperatura (°C)	-2 °C +10 °C

TAMPOS

Para balcões refrigerados

Tampos reforçados com MDF ultra, resistente a água, com proteção contra umidade e contaminação, garantindo enorme resistência às solicitações de trabalho. Espessura do tampo de 38 mm. Estrutura em aço inox AISI 304, acabamento escovado, espessura de 1 mm. Cantos soldados e arredondados para evitar acúmulo de sujeira.



Tampo de encosto

Referência	67530/919	67530/920	67530/921	67530/922
Dim. L x P x A (mm)	910x700	1355 x 700	1805 x 700	2250 x 700



Tampo de centro

Referência	67530/924	67530/925	67530/926	67530/927
Dim. L x P x A (mm)	910x700	1355 x 700	1805 x 700	2250 x 700



Tampo de encosto com cuba

Referência	67530/928	67530/930	67530/931	67530/932
Dim. L x P x A (mm)	910 x 700	1355 x 700	1805 x 700	2250 x 700



Tampo de centro com cuba

Referência	67530/933	67530/934	67530/935	67530/936
Dim. L x P x A (mm)	910 x 700	1355 x 700	1805 x 700	2250 x 700

ACESSÓRIOS

Para balcões refrigerados

Produto	Par de guias em aço inox 304	Grelha em aço carbono pintada GN 1/1	Rodízio fixo sem freio
Referência	67530/900	67739/909	68000/067
Dim. L x P x A (mm)	600x40x40	325 x 530 x 10	Ø 130
Produto	Rodízio giratório sem freio	Rodízio giratório com freio	Kit 2 gavetas 2x1/2
Referência	68000/068	68000/069	67639/903
Dim. L x P x A (mm)	Ø 130	Ø 130	435 x 210 x 700
Produto	Kit 3 gavetas 3x1/3	Porta de vidro temperado, direita	Porta de vidro temperado, esquerda
Referência	67639/904	67631/903	67631/904
Dim. L x P x A (mm)	585 x 420 x 670	433 x 653 x 57	433 x 653 x 57



CABEÇOTE REFRIGERADO

Praticidade com ingredientes frescos sempre à mão

A Tramontina oferece um conservador refrigerado simples e compacto para a manutenção de temperos, recheios e ingredientes para a preparação de pizzas, sanduíches, hambúrgueres e pratos frios. O equipamento é fabricado em aço inox AISI 304, com acabamento escovado. Possui unidade refrigerada própria, com isolamento

em poliuretano. Para funcionamento correto é necessário utilizar cubas GNs, com altura máxima de 150 mm. O equipamento pode ser apoiado sobre uma bancada com pés ajustáveis ou fixado diretamente na parede com mãos francesas.



Painel com controle de temperatura de 0 °C a +15 °C.

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Segurança alimentar garantida.
- ✓ Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.
- ✓ O conjunto de cubas é montado de acordo com as necessidades do cliente.
- ✓ Vidro protetivo opcional.
- ✓ Isolamento com espuma de poliuretano de alta densidade.
- ✓ Cubas com altura de 150 mm.
- ✓ Opção com tampo basculante de proteção em aço inox.

Cabeçote refrigerado sem vidro

Referência	67865/110	67865/111	67865/112	67865/113	67865/114	67865/115
Dim. L x P x A (mm)	1200 x 380 x 225	1400 x 380 x 225	1600 x 380 x 225	1800 x 380 x 225	2000 x 380 x 225	2150 x 380 x 225
Potência (kW)	200 W	200 W	200 W	200 W	200 W	200 W
Tensão	220 V - 60 Hz	220 V - 60 Hz	220 V - 60 Hz	220 V - 60 Hz	220 V - 60 Hz	220 V - 60 Hz
Temperatura (°C)	0 °C +15 °C	0 °C +15 °C	0 °C +15 °C	0 °C +15 °C	0 °C +15 °C	0 °C +15 °C
Capacidade de cubas 1/3	4	5	6	7	8	9



Vidro de proteção

Referência	67865/922	67865/924	67865/926	67865/928
Dim. L x P x A (mm)	1200 x 380 x 225	1400 x 380 x 225	1600 x 380 x 225	1800 x 380 x 225

Referência	67865/930	67865/931
Dim. L x P x A (mm)	2000 x 380 x 225	2150 x 380 x 225

Produto	Conjunto de parafusos para vidros
Referência	67869/930



ACESSÓRIOS

Para cabeçote refrigerado

Produto	Mão francesa para fixação na parede: estrutura em aço inox AISI 304.	Mão francesa para fixação na parede: estrutura em aço inox AISI 304.	Pés de apoio em aço inox. Altura : 200 mm
Referência	67869/931	67869/932	67869/925
Dim. L x P x A (mm)	600 x 40 x 40	325 x 530 x 10	Ø 130
Compatível (mm)	1200 - 1800	2000 - 2150	1200 - 1800

Produto	Pés de apoio em aço inox. Altura: 200 mm
Referência	67869/926
Dim. L x P x A (mm)	Ø 130
Compatível (mm)	2000 - 2150

Produto	Suporte de apoio para cubas	Suporte de apoio para cubas	Suporte de apoio para cubas	Suporte de apoio para cubas
Referência	67839/961	67839/962	67839/963	67839/964
Dim. L x P x A (mm)	325 x 25	325 x 30	325 x 35	325 x 40

KIT CUBAS

Para cabeçote refrigerado

Produto	Kit Cubas
Referência	64050/021

Composição:

1 cuba GN 1/1 - 61051/150 - 530x325x150 mm
 2 cubas GNs 1/2 61053/150 - 325x265x150 mm
 4 cubas GNs 1/3 61055/150 - 325x176x150 mm
 6 cubas GNs 1/6 61058/150 - 176x162x150 mm

ULTRACONGELADORES



Mais agilidade nos preparos



Organização mais eficiente



Segurança alimentar



Conservação superior de sabor e nutrientes dos alimentos



Economia de tempo, espaço e mão de obra

ULTRACONGELADORES E RESFRIADORES RÁPIDOS

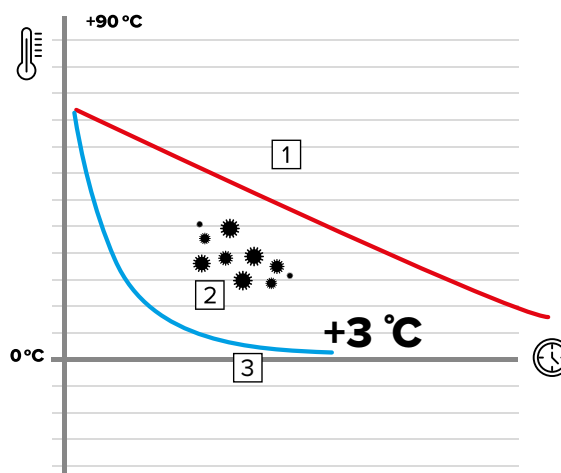
A tecnologia a serviço do sabor e da qualidade dos alimentos

A tecnologia de resfriamento utiliza as propriedades de conservação das baixas temperaturas para manter os alimentos em perfeitas condições de higiene e segurança, preservando a sua qualidade. A refrigeração ou o congelamento rápido, além de bloquearem a reprodução dos micro-organismos naturalmente presentes nos alimentos, permitem preservar as características organolépticas e nutricionais dos alimentos e aumentar o

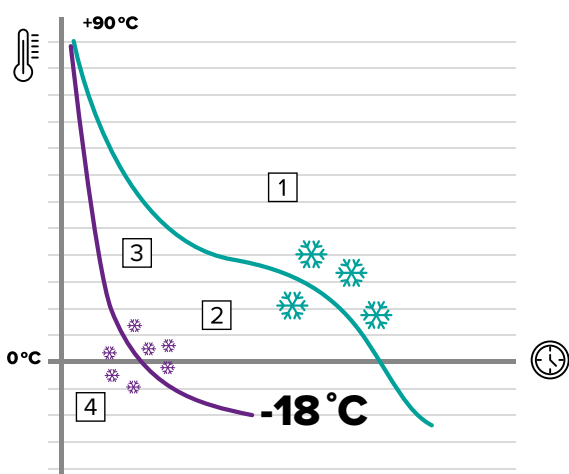
seu período de conservação. Os pratos terão a qualidade, o sabor e a consistência de alimentos frescos, obtidos com uma considerável economia de tempo e de dinheiro. O ultracongelador Tramontina é a ferramenta indispensável em qualquer instalação para a preparação de alimentos em que se opte por usufruir dessa tecnologia de maneira vantajosa. É o parceiro ideal para qualquer cozinha profissional.

RESFRIAMENTO RÁPIDO

O resfriamento rápido leva a temperatura no centro do produto de +90 °C a +3 °C em no máximo 90 minutos. O intervalo térmico entre +65 °C e +10 °C, no qual se dá a maior proliferação de bactérias, ocorre tão rapidamente que não compromete a segurança alimentar. Assim, os produtos podem ser armazenados de 5 a 8 dias.



- 1 Sem resfriamento rápido
- 2 Temperatura de alto risco (rápida proliferação microbiana)
- 3 Com resfriamento rápido Tramontina



- 1 Sem congelamento rápido
- 2 Formação de macrocristais
- 3 Com congelamento rápido Tramontina
- 4 Formação de microcristais

CONGELAMENTO RÁPIDO

O congelamento tradicional transforma os líquidos contidos nos alimentos em macrocristais, os quais alteram as qualidades iniciais. O congelamento rápido leva a temperatura no centro do produto de +90 °C a -18 °C em no máximo 270 minutos. A penetração rápida do frio permite a formação de microcristais, garantindo servir alimentos que preservam textura e sabor idênticos aos do produto fresco. Nesse caso, a conservação pode durar diversos meses.

VANTAGENS

São inúmeros os negócios que podem se beneficiar dos ultracongeladores e ultrarresfriadores

Os produtos da linha de ultracongeladores da Tramontina são a combinação perfeita de performance e tecnologia. Com esses equipamentos, sua empresa poderá se tornar mais otimizada, pois o uso deles resulta em economia de tempo, espaço e mão de obra.

Campos de aplicação dos equipamentos ultracongeladores:



RESTAURANTES



CONFEITARIAS



PADARIAS



SORVETERIAS

POR QUE ESCOLHER UM ULTRACONGELADOR:

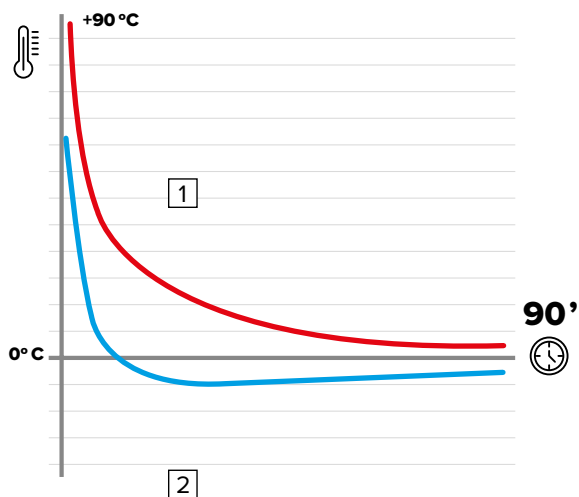
- ✓ Redução do tempo de preparo.
- ✓ Menor perda de peso.
- ✓ Redução dos resíduos.
- ✓ Melhor apresentação.
- ✓ Compras racionais.
- ✓ Organização mais eficiente.
- ✓ Cardápio com maior variedade.
- ✓ Segurança alimentar.
- ✓ Menores custos.
- ✓ Mais qualidade.

CICLO OPERATIVO RESFRIAMENTO RÁPIDO



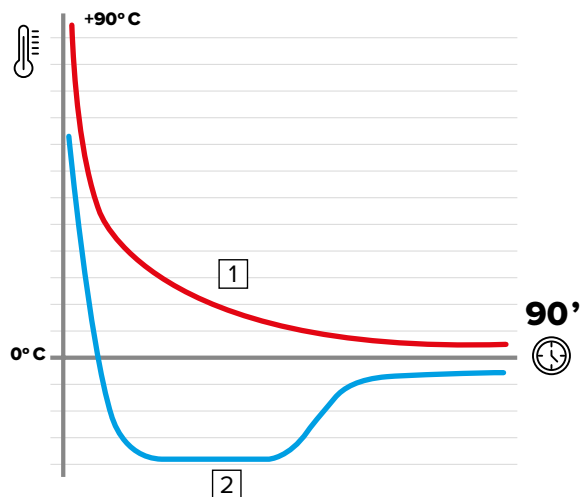
NORMAL (SOFT)

Como sugere o termo "soft", este é um ciclo delicado, ideal para produtos leves e de pouca espessura. Indicado para produtos de confeitaria e sorveteria.



INTENSIVO (HARD)

A função "hard", que permite reduzir o tempo de refrigeração, torna este ciclo apropriado para produtos densos e com alto teor de gordura ou para alimentos embalados.



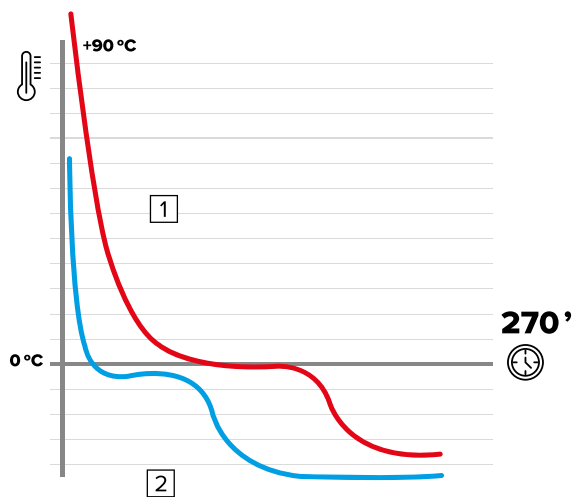
1 Temperatura do produto 2 Temperatura da câmara fria

CICLO OPERATIVO CONGELAMENTO RÁPIDO



NORMAL (SOFT)

Este ciclo é caracterizado por um congelamento que deixa o produto mais homogêneo, sendo indicado para alimentos que são mais sensíveis a um elevado choque térmico ou compostos por diversos ingredientes.

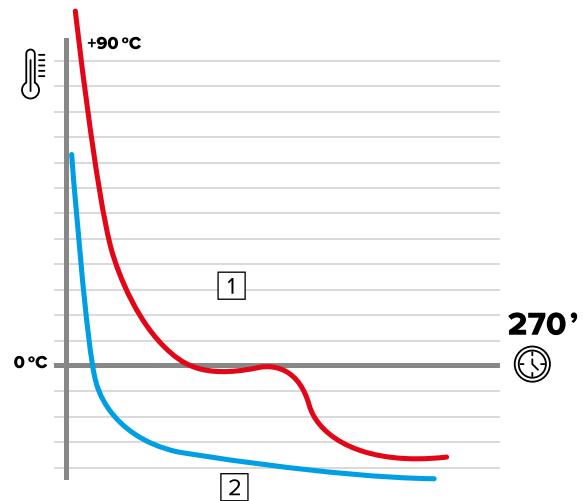


1 Temperatura do produto 2 Temperatura da câmara fria



INTENSIVO (HARD)

É o ciclo ideal para produtos semiprontos e matérias-primas, pois permite que sejam armazenados por longo prazo mesmo estando sempre disponíveis ao uso.



Os ultracongeladores são indicados para alimentos que podem receber congelamento rápido:

Explore todas as possibilidades que um ultracongelador oferece para seu negócio. É economia certa de tempo, energia e espaço.



Legumes e verduras



Preparações pré-prontas



Carnes, frangos e peixes



Tortas e doces

SISTEMA COOK & CHILL

Combine ultracongelador + forno

O sistema Cook & Chill presume que o alimento seja resfriado ou congelado imediatamente após o cozimento e permaneça armazenado até o momento do consumo. Pouco antes de servir, o alimento é colocado por alguns minutos no forno, e quando servido terá todas as propriedades de pratos cozidos na hora.

POR QUE ADOTAR O COOK & CHILL:

AUMENTAR A OFERTA

Você poderá agregar maior faturamento com um cardápio mais completo, usando uma estrutura mais enxuta.

EVITAR O DESPERDÍCIO

O sistema é capaz de reduzir até 90% na perda de alimentos, além de aumentar a vida útil das preparações sem que se percam as características sensoriais dos alimentos.

RENTABILIDADE

As preparações ganham velocidade, com utilização de menos mão de obra e um consumo de energia otimizado. A limpeza também se torna facilitada, já que o forno possui lavagem automática.

SEGURANÇA ALIMENTAR

O sistema Cook & Chill torna mais fácil evitar a temperatura de risco (entre 5 °C e 68 °C), pois o resfriamento rápido reduz o tempo que o alimento fica na temperatura de risco, e quanto menor esse tempo, menor é a proliferação de bactérias.

PRODUÇÃO OTIMIZADA

O resfriamento rápido permite preparações com antecedência, utilizando de uma forma mais racional o tempo dos operadores. Além disso, evita a necessidade de mais mão de obra em horários de pico.



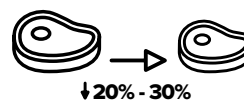
GANHO DE PESO NA PRODUÇÃO

Com uma menor perda de peso, o faturamento torna-se maior. O forno combinado reduz a evaporação dos líquidos dos alimentos, devido à injeção de vapor. Já o resfriamento rápido evita a evaporação dos líquidos do alimento no balcão.

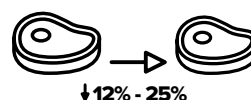
Forno convencional



Forno combinado



Forno combinado +
Ultracongelador



PADRONIZAÇÃO

Qualidade sempre garantida, possibilidade de programar preparações e padronização das receitas e resultados, independentemente do operador.

O ULTRACONGELADOR TRAMONTINA

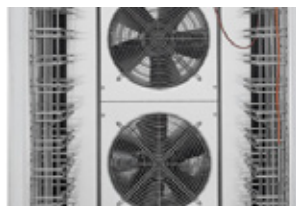
Modelos para todas as necessidades

Os ultracongeladores da Tramontina são equipamentos indispensáveis nas cozinhas profissionais, uma vez que solucionam a necessidade de economia e praticidade de uso sem sacrificar as vantagens do resfriamento rápido. Os equipamentos realizam ciclos de refrigeração e de congelamento, programáveis em tempo e temperatura.

Além disso, é possível definir a conservação automática ao final de cada ciclo. Com isso, os preparos são agilizados, as empresas ganham em economia de tempo, energia e mão de obra, sem perder em sabor e qualidade dos seus preparos.



Sonda de controle no coração do alimento.



Ventilação interna indireta sobre o produto.

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Possui dois ciclos de trabalho, resfriamento rápido, diminui a temperatura no centro do produto de +90 °C a +3 °C.
- ✓ Normal (SOFT): para produtos leves e de pouca espessura.
- ✓ Congelamento rápido diminui a temperatura no centro do produto a partir de +90 °C a -18 °C.
- ✓ Intensivo (HARD): para produtos densos e com alto teor de gordura ou alimentos embalados.
- ✓ Programação simples e intuitiva.
- ✓ Comporta cubas GN 1/1 e GN 60x40.
- ✓ Estrutura externa e interna de aço inox AISI 304.

Painel digital presente em todos os ultracongeladores Tramontina, o que permite uma excelente personalização das funções, de acordo com a necessidade de cada negócio.



- 1 Teclas de seleção
- 2 Degelo
- 3 Liga/Desliga
- 4 Tecla para programação de resfriamento rápido em Tempo/Temperatura. Início do ciclo de pré-resfriamento
- 5 Tecla para congelamento rápido a Tempo/Temperatura
- 6 Tecla de seleção do ciclo HARD/SOFT
- 7 Tecla para aquecimento da sonda do produto (opcional)

ULTRACONGELADORES



**Ultracongelador
5 GN**

Referência	67451/500
Dim. L x P x A (mm)	784 x 800 x 900
Potência (kW)	1250
Tensão	220 V (1+N+T) 60 Hz
Litragem (L)	100
Temperatura (°C)	+90 °C -18 °C
Desempenho Resfriamento (kg)	15
Desempenho Congelamento (kg)	9



**Ultracongelador
10 GN - 380V**

Referência	67451/505
Dim. L x P x A (mm)	800 x 825 x 1800
Potência (kW)	3100
Tensão	380 V (3+N+T) 60 Hz
Litragem (L)	240
Temperatura (°C)	+90 °C -18 °C
Desempenho Resfriamento (kg)	28
Desempenho Congelamento (kg)	18

**Ultracongelador
10 GN - 220V**

Referência	67451/506
Dim. L x P x A (mm)	800 x 825 x 1800
Potência (kW)	3200
Tensão	220 V (3+T) 60 Hz
Litragem (L)	240
Temperatura (°C)	+90 °C -18 °C
Desempenho Resfriamento (kg)	28
Desempenho Congelamento (kg)	18



**Ultracongelador
14 GN - 380V**

Referência	67451/510
Dim. L x P x A (mm)	800 x 825 x 2025
Potência (kW)	4000
Tensão	380 V (3+N+T) 60 Hz
Litragem (L)	300
Temperatura (°C)	+90 °C -18 °C
Desempenho Resfriamento (kg)	38
Desempenho Congelamento (kg)	25

**Ultracongelador
14 GN - 220V**

Referência	67451/511
Dim. L x P x A (mm)	800 x 825 x 2025
Potência (kW)	3600
Tensão	220 V (3+T) 60 Hz
Litragem (L)	300
Temperatura (°C)	+90 °C -18 °C
Desempenho Resfriamento (kg)	38
Desempenho Congelamento (kg)	25



Projetos personalizados para ultracongeladores com capacidade para 20 GNs e 40 GNs. Entre em contato: (54) 3261 0000.



MOBILIÁRIO

EM AÇO INOX



- Robustez para o preparo
-
- Higiene e segurança
-
- Acabamento impecável
-
- Customização e flexibilidade

MOBILIÁRIO EM AÇO INOX TRAMONTINA

Cada elemento que compõe uma cozinha é um mundo a ser descoberto. Os produtos Tramontina são planejados para se integrarem ao ambiente de trabalho oferecendo uma base perfeita, graças às suas características técnicas e funcionais. Cada produto Tramontina incorpora-se à mente criativa dos chefs modernos para criar verdadeiras obras-primas culinárias utilizando equipamentos

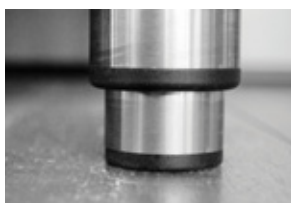
extremamente confiáveis. A Tramontina implementou em todos os produtos da linha sistemas construtivos inovadores para garantir solidez da estrutura, versatilidade de limpeza, simplicidade de manutenção e uma grande disponibilidade de modelos e medidas para oferecer a máxima liberdade na escolha da composição.

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ O mobiliário em aço inox Tramontina se diferencia por possuir um tampo reforçado de MDF Ultra, que garante uma enorme resistência às solicitações do trabalho, mantendo o aço perfeitamente liso por toda a vida útil do produto.
- ✓ Os balcões com portas de correr são produzidos com trilhos e rodízios que permitem um fácil deslizamento, bem como um sistema de travamento para não machucar os dedos nas portas durante a abertura.
- ✓ A disponibilidade de modelos é grande e é composta por balcões de centro, balcões de encosto, balcões de canto, balcões com portas nos dois lados e balcões com portas de abrir. Os balcões podem ser fornecidos também com sistema de aquecimento ventilado, para esquentar pratos e utensílios.
- ✓ Todos os módulos podem ser fornecidos com rodízios giratórios.



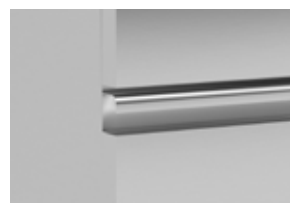
O MDF Ultra é um material resistente à água que possui proteção antimicrobiana (Microban®) para garantir uma segurança total contra umidade e contaminações.



A estrutura de sustentação é feita completamente em aço inoxidável e possui pés ajustáveis para regular a altura dos módulos, conforme as necessidades.



As mesas podem ser fornecidas também com cubas perfeitamente soldadas no tampo ou com funil para descarte de detritos.



Todos os cantos são dobrados, arredondados e soldados para evitar o acúmulo de sujeira e cantos vivos perigosos para operadores e clientes.

LINHA 600

As mesas Tramontina se diferenciam por possuírem um tampo reforçado de MDF Ultra, que garante uma enorme resistência às solicitações do trabalho, mantendo o aço perfeitamente liso por toda a vida útil do produto. O MDF Ultra é um material resistente à água que possui proteção antimicrobiana (Microban®) para garantir uma segurança

total contra umidade e contaminações. A estrutura de sustentação é feita completamente em aço inoxidável e possui pés ajustáveis para regular a altura dos módulos, conforme as necessidades. As mesas podem ser fornecidas também com cubas perfeitamente soldadas no tampo ou com funil para descarte de detritos.



Mesa de encosto		Com prateleira inferior	Sem prateleira inferior
Largura (mm)	P x A	Referência	Referência
600	600 x 850	68612/706	68611/706
700		68612/707	68611/707
800		68612/708	68611/708
900		68612/709	68611/709
1000		68612/710	68611/710
1100		68612/711	68611/711
1200		68612/712	68611/712
1300		68612/713	68611/713
1400		68612/714	68611/714
1500		68612/715	68611/715
1600		68612/716	68611/716
1700		68612/717	68611/717
1800		68612/718	68611/718
1900		68612/719	68611/719
2000		68612/720	68611/720
2100		68612/721	68611/721
2200		68612/722	68611/722
2300		68612/723	68611/723
2400		68612/724	68611/724
2500		68612/725	68611/725
2600		68612/726	68611/726
2700		68612/727	68611/727
2800		68612/728	68611/728



Mesa de centro		Com prateleira inferior	Sem prateleira inferior
Largura (mm)	P x A	Referência	Referência
600	600 x 850	68612/806	68611/806
700		68612/807	68611/807
800		68612/808	68611/808
900		68612/809	68611/809
1000		68612/810	68611/810
1100		68612/811	68611/811
1200		68612/812	68611/812
1300		68612/813	68611/813
1400		68612/814	68611/814
1500		68612/815	68611/815
1600		68612/816	68611/816
1700		68612/817	68611/817
1800		68612/818	68611/818
1900		68612/819	68611/819
2000		68612/820	68611/820
2100		68612/821	68611/821
2200		68612/822	68611/822
2300		68612/823	68611/823
2400		68612/824	68611/824
2500		68612/825	68611/825
2600		68612/826	68611/826
2700		68612/827	68611/827
2800		68612/828	68611/828

Mesa de centro com rodízios e prateleira inferior

Referência
Dim. L x P x A (mm)



68612/858	68612/859	68612/860	68612/861
800 x 600 x 850	900 x 600 x 850	1000 x 600 x 850	1100 x 600 x 850
68612/862	68612/863	68612/864	68612/865
1200 x 600 x 850	1300 x 600 x 850	1400 x 600 x 850	1500 x 600 x 850
68612/866	68612/867	68612/868	68612/869
1600 x 600 x 850	1700 x 600 x 850	1800 x 600 x 850	1900 x 600 x 850
68612/870			
2000 x 600 x 850			

Mesa de canto direito com prateleira inferior

Referência
Dim. L x P x A (mm)



68612/408	68612/409	68612/410	68612/411
800 x 600 x 850	900 x 600 x 850	1000 x 600 x 850	1100 x 600 x 850
68612/412	68612/413	68612/414	68612/415
1200 x 600 x 850	1300 x 600 x 850	1400 x 600 x 850	1500 x 600 x 850
68612/416	68612/417	68612/418	68612/419
1600 x 600 x 850	1700 x 600 x 850	1800 x 600 x 850	1900 x 600 x 850
68612/420			
2000 x 600 x 850			

Mesa de canto esquerdo com prateleira inferior

Referência
Dim. L x P x A (mm)



68612/508	68612/509	68612/510	68612/511
800 x 600 x 850	900 x 600 x 850	1000 x 600 x 850	1100 x 600 x 850
68612/512	68612/513	68612/514	68612/515
1200 x 600 x 850	1300 x 600 x 850	1400 x 600 x 850	1500 x 600 x 850
68612/516	68612/517	68612/518	68612/519
1600 x 600 x 850	1700 x 600 x 850	1800 x 600 x 850	1900 x 600 x 850
68612/520			
2000 x 600 x 850			

BALCÕES

Os balcões com portas de correr são produzidos com trilhos e rodízios que permitem um fácil deslizamento, bem como têm um sistema de travamento para não machucar os dedos nas portas durante a abertura.

A disponibilidade de modelos é grande e é composta por balcões de centro, balcões de encosto, balcões de canto, balcões com portas nos dois lados e balcões com portas

de abrir. Os balcões podem ser fornecidos também com sistema de aquecimento ventilado, para esquentar pratos e utensílios. Todos os cantos são dobrados, arredondados e soldados para evitar o acúmulo de sujeira e cantos vivos perigosos para operadores e clientes. Todos os módulos podem ser fornecidos com rodízios giratórios.



Balcões de encosto com armário com portas de correr

Referência	68616/708	68616/709	68616/710	68616/711
Dim. L x P x A (mm)	800 x 600 x 850	900 x 600 x 850	1000 x 600 x 850	1100 x 600 x 850
	68616/712	68616/713	68616/714	68616/715
	1200 x 600 x 850	1300 x 600 x 850	1400 x 600 x 850	1500 x 600 x 850
	68616/716	68616/717	68616/718	68616/719
	1600 x 600 x 850	1700 x 600 x 850	1800 x 600 x 850	1900 x 600 x 850
	68616/720			
	2000 x 600 x 850			

Balcões de centro com armário com portas de correr

Referência	68616/810	68616/811	68616/812	68616/813
Dim. L x P x A (mm)	1000 x 600 x 850	1100 x 600 x 850	1200 x 600 x 850	1300 x 600 x 850
	68616/814	68616/815	68616/816	68616/817
	1400 x 600 x 850	1500 x 600 x 850	1600 x 600 x 850	1700 x 600 x 850
	68616/818	68616/819	68616/820	
	1800 x 600 x 850	1900 x 600 x 850	2000 x 600 x 850	



BALCÕES AQUECIDOS

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Ideal para aquecimento e conservação de pratos, bandejas e baixelas.
- ✓ Controle de temperatura por termostato com faixa de trabalho entre 30 °C e 70 °C.
- ✓ Modelos com profundidade de 600 ou 700 mm.
- ✓ Disponível com portas em um lado ou nos dois lados (passante).
- ✓ Comprimento variável de 1000 mm a 2000 mm.
- ✓ Pés em aço inox com regulagem de altura.



Balcões aquecidos com encosto com portas de correr

Referência	68617/736	68617/737	68617/738
Dim. L x P x A (mm)	1000 x 600 x 850	1100 x 600 x 850	1200 x 600 x 850
68617/739	68617/741	68617/742	68617/743
1300 x 600 x 850	1400 x 600 x 850	1500 x 600 x 850	1600 x 600 x 850
68617/744	68617/745	68617/746	68617/747
1700 x 600 x 850	1800 x 600 x 850	1900 x 600 x 850	2000 x 600 x 850

Balcões aquecidos de centro com portas de correr

Referência	68617/836	68617/837	68617/838	68617/839
Dim. L x P x A (mm)	1000 x 600 x 850	1100 x 600 x 850	1200 x 600 x 850	1300 x 600 x 850
68617/841	68617/842	68617/843	68617/844	
1400 x 600 x 850	1500 x 600 x 850	1600 x 600 x 850	1700 x 600 x 850	
68617/845	68617/846	68617/847		
1800 x 600 x 850	1900 x 600 x 850	2000 x 600 x 850		

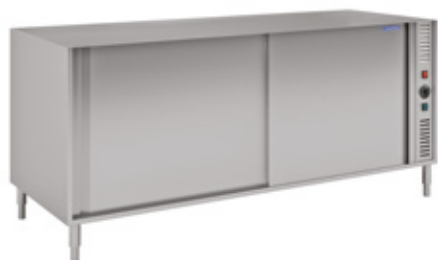
Balcões aquecidos com portas em ambos os lados

Referência	68617/636	68617/637	68617/638	68617/639
Dim. L x P x A (mm)	1000 x 600 x 850	1100 x 600 x 850	1200 x 600 x 850	1300 x 600 x 850
68617/641	68617/642	68617/643	68617/644	
1400 x 600 x 850	1500 x 600 x 850	1600 x 600 x 850	1700 x 600 x 850	
68617/645	68617/646	68617/647		
1800 x 600 x 850	1900 x 600 x 850	2000 x 600 x 850		

Referência
Dim. L x P x A (mm)



Referência
Dim. L x P x A (mm)



Cozinha do
restaurante Kouzina
Chef Mariana Fonseca
São Paulo/SP - Brasil



PIAS

As pias profissionais Tramontina se diferenciam por terem o rebaixo do plano superior estampado com inclinação em direção da cuba, o que evita o acúmulo de água. Também são estampadas para garantir uma maior durabilidade e uma facilidade para a limpeza. São fornecidas com

válvulas e tampões e estrutura em aço inox AISI 304. Plano inteiriço com envazo estampado com uma leve inclinação para a água escorrer. Cuba estampada soldada no plano. Cantos soldados e arredondados para evitar acúmulo de sujeira. Acompanham válvula de escoamento e tampão.

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Inclinação para evitar acúmulo de água.
- ✓ Maior durabilidade e facilidade de limpeza.
- ✓ Estrutura em aço inox AISI 304.
- ✓ Cuba estampada e soldada no plano.
- ✓ Cantos arredondados para facilitar a limpeza.



Pia com 1 cuba com prateleira inferior

68622/706

600 x 600 x 850

400 x 500



Pia com 1 cuba, escorredor à direita, com prateleira inferior

68622/712

1200 x 600 x 850

500 x 500 x 300



Pia com 1 cuba, escorredor à esquerda, com prateleira inferior

68622/722

1200 x 600 x 850

500 x 500 x 300

Referência
Mesa - Dim. L x P x A (mm)
Cuba - Dim. L x P x A (mm)

Pia com 1 cuba sem prateleira inferior

68621/706

600 x 600 x 850

400 x 500

Pia com 1 cuba, escorredor à direita, sem prateleira inferior

68621/712

1200 x 600 x 850

500 x 500 x 300

Pia com 1 cuba, escorredor à esquerda, sem prateleira inferior

68621/722

1200 x 600 x 850

500 x 500 x 300

Referência
Mesa - Dim. L x P x A (mm)
Cuba - Dim. L x P x A (mm)

Pia com balcão, 1 cuba

68623/706

600 x 600 x 850

400 x 500 x 250



ACESSÓRIOS

Produto	Espelho lateral	Prateleira intermediária			
Referência	68680/001	68600/808	68600/809	68600/810	68600/811
Dim. L x P x A (mm)	600 x 20 x 100	800 x 600	900 x 600	1000 x 600	1100 x 600

Produto	Prateleira intermediária				
Referência	68600/812	68600/813	68600/814	68600/815	68600/816
Dim. L x P x A (mm)	1200 x 600	1300 x 600	1400 x 600	1500 x 600	1600 x 600

Produto	Prateleira intermediária				
Referência	68600/817	68600/818	68600/819	68600/820	68600/821
Dim. L x P x A (mm)	1700 x 600	1800 x 600	1900 x 600	2000 x 600	2100 x 600

Produto	Prateleira intermediária		
Referência	68600/822	68600/823	68600/824
Dim. L x P x A (mm)	2200 x 600	2300 x 600	2400 x 600



Bloco 1 gaveta

Referência	68600/801
Dim. L x P x A (mm)	400 x 535 x 220



Bloco 2 gavetas

Referência	68600/802
Dim. L x P x A (mm)	400 x 535 x 440



Bloco 3 gavetas

Referência	68600/803
Dim. L x P x A (mm)	400 x 535 x 500

LINHA 700

As mesas Tramontina se diferenciam por possuírem um tampo reforçado de MDF Ultra, que garante uma enorme resistência às solicitações do trabalho, mantendo o aço perfeitamente liso por toda a vida útil do produto. O MDF Ultra é um material resistente à água que possui proteção antimicrobiana (Microban®) para garantir uma

segurança total contra umidade e contaminações. A estrutura de sustentação é feita completamente em aço inoxidável e possui pés ajustáveis para regular a altura dos módulos, conforme as necessidades. As mesas podem ser fornecidas também com cubas perfeitamente soldadas no tampo ou com funil para descarte de detritos.



Mesa de encosto		Com prateleira inferior	Sem prateleira inferior
Largura (mm)	P x A	Referência	Referência
600	700 x 850	68712/706	68711/706
700		68712/707	68711/707
800		68712/708	68711/708
900		68712/709	68711/709
1000		68712/710	68711/710
1100		68712/711	68711/711
1200		68712/712	68711/712
1300		68712/713	68711/713
1400		68712/714	68711/714
1500		68712/715	68711/715
1600		68712/716	68711/716
1700		68712/717	68711/717
1800		68712/718	68711/718
1900		68712/719	68711/719
2000		68712/720	68711/720
2100		68712/721	68711/721
2200		68712/722	68711/722
2300		68712/723	68711/723
2400		68712/724	68711/724
2500		68712/725	68711/725
2600		68712/726	68711/726
2700		68712/727	68711/727
2800		68712/728	68711/728

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Tampo reforçado de MDF Ultra, que é resistente a água e possui proteção antimicrobiana (Microban®) para garantir uma segurança total contra umidade e contaminações.
- ✓ Estrutura em aço inox AISI 304.
- ✓ Pés ajustáveis.
- ✓ Opção de cubas perfeitamente soldadas no tampo ou com funil para descarte de detritos.



Mesa de centro		Com prateleira inferior	Sem prateleira inferior
Largura (mm)	P x A	Referência	Referência
800	700 x 850	68712/808	68711/808
900		68712/809	68711/809
1000		68712/810	68711/810
1100		68712/811	68711/811
1200		68712/812	68711/812
1300		68712/813	68711/813
1400		68712/814	68711/814
1500		68712/815	68711/815
1600		68712/816	68711/816
1700		68712/817	68711/817
1800		68712/818	68711/818
1900		68712/819	68711/819
2000		68712/820	68711/820
2100		68712/821	68711/821
2200		68712/822	68711/822
2300		68712/823	68711/823
2400		68712/824	68711/824
2500		68712/825	68711/825
2600		68712/826	68711/826
2700		68712/827	68711/727
2800		68712/828	68711/728

Mesas de centro com rodízios e prateleira inferior

Referência
Dim. L x P x A (mm)



68712/858	68712/859	68712/860	68712/861
800 x 700 x 850	900 x 700 x 850	1000 x 700 x 850	1100 x 700 x 850
68712/862	68712/863	68712/864	68712/865
1200 x 700 x 850	1300 x 700 x 850	1400 x 700 x 850	1500 x 700 x 850
68712/866	68712/867	68712/868	68712/869
1600 x 700 x 850	1700 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	1900 x 700 x 850
68712/870			
2000 x 700 x 850			

Mesa de canto direito com prateleira inferior

Referência
Dim. L x P x A (mm)



68712/408	68712/409	68712/410	68712/411
800 x 700 x 850	900 x 700 x 850	1000 x 700 x 850	1100 x 700 x 850
68712/412	68712/413	68712/414	68712/415
1200 x 700 x 850	1300 x 700 x 850	1400 x 700 x 850	1500 x 700 x 850
68712/416	68712/417	68712/418	68712/419
1600 x 700 x 850	1700 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	1900 x 700 x 850
68712/420			
2000 x 700 x 850			

Mesa de canto esquerdo com prateleira inferior

Referência
Dim. L x P x A (mm)



68712/508	68712/509	68712/510	68712/511
800 x 700 x 850	900 x 700 x 850	1000 x 700 x 850	1100 x 700 x 850
68712/512	68712/513	68712/514	68712/515
1200 x 700 x 850	1300 x 700 x 850	1400 x 700 x 850	1500 x 700 x 850
68712/516	68712/517	68712/518	68712/519
1600 x 700 x 850	1700 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	1900 x 700 x 850
68712/520			
2000 x 700 x 850			



LINHA 700

Mesa com cuba e rebaixo: tampo reforçado com MDF ultra, resistente a água, com proteção contra umidade e contaminação, garantindo enorme resistência às solicitações de trabalho. Espessura do tampo de 38 mm. Estrutura em aço inox AISI 304, acabamento escovado,

espessura de 1 mm. Cantos soldados e arredondados para evitar acúmulo de sujeira. Pés reguláveis para ajuste de altura, com a opção de colocar rodízios, com ou sem freio. Acompanham válvula de escoamento e tampão.

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Tampo reforçado com MDF ultra, que tem enorme resistência às solicitações de trabalho.
- ✓ Estrutura em aço inox AISI 304.
- ✓ Cantos soldados e arredondados para facilitar a limpeza.
- ✓ Pés reguláveis para ajuste de altura, com a opção de rodízios.



Mesa com cuba à direita com rebaixo e prateleira inferior

Referência	68727/750	68727/753	68727/755	68727/758	68727/760
Mesa - Dim. L x P x A (mm)	1000 x 700 x 850	1300 x 700 x 850	1500 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	2000 x 700 x 850
Cuba - Dim. L x P x A (mm)	400 x 500 x 300	400 x 500 x 300	500 x 500 x 300	500 x 500 x 300	500 x 500 x 300

Mesa com cuba à esquerda com rebaixo e prateleira inferior

Referência	68727/710	68727/713	68727/715	68727/718	68727/720
Mesa - Dim. L x P x A (mm)	1000 x 700 x 850	1300 x 700 x 850	1500 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	2000 x 700 x 850
Cuba - Dim. L x P x A (mm)	400 x 500 x 300	400 x 500 x 300	500 x 500 x 300	500 x 500 x 300	500 x 500 x 300

BALCÕES

Os balcões com portas de correr são produzidos com trilhos e rodízios que permitem um fácil deslizamento, bem como têm um sistema de travamento para não machucar os dedos nas portas durante a abertura.

A disponibilidade de modelos é grande e é composta por balcões de centro, balcões de encosto, balcões de canto, balcões com portas nos dois lados e balcões com portas

de abrir. Os balcões podem ser fornecidos também com sistema de aquecimento ventilado, para esquentar pratos e utensílios. Todos os cantos são dobrados, arredondados e soldados para evitar o acúmulo de sujeira e cantos vivos perigosos para operadores e clientes. Todos os módulos podem ser fornecidos com rodízios giratórios.



Referência
Dim. L x P x A (mm)

Balcões de encosto sem porta

68715/708	68715/709	68715/710	68715/711
800 x 700 x 850	900 x 700 x 850	1000 x 700 x 850	1100 x 700 x 850
68715/712	68715/713	68715/714	68715/715
1200 x 700 x 850	1300 x 700 x 850	1400 x 700 x 850	1500 x 700 x 850
68715/716	68715/717	68715/718	68715/719
1600 x 700 x 850	1700 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	1900 x 700 x 850
68715/720			
2000 x 700 x 850			



Referência
Dim. L x P x A (mm)

Balcões de centro sem porta

68715/808	68715/809	68715/810	68715/811
800 x 700 x 850	900 x 700 x 850	1000 x 700 x 850	1100 x 700 x 850
68715/812	68715/813	68715/814	68715/815
1200 x 700 x 850	1300 x 700 x 850	1400 x 700 x 850	1500 x 700 x 850
68715/816	68715/817	68715/818	68715/819
1600 x 700 x 850	1700 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	1900 x 700 x 850
68715/820			
2000 x 700 x 850			



Referência
Dimensões (mm)

Balcão de canto

68716/500
1000 x 1000 x 700 x 850

Balcões de encosto com portas de correr

Referência
Dim. L x P x A (mm)



68716/708	68716/709	68716/710	68716/711
800 x 700 x 850	900 x 700 x 850	1000 x 700 x 850	1100 x 700 x 850
68716/712	68716/713	68716/714	68716/715
1200 x 700 x 850	1300 x 700 x 850	1400 x 700 x 850	1500 x 700 x 850
68716/716	68716/717	68716/718	68716/719
1600 x 700 x 850	1700 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	1900 x 700 x 850
68716/720			
2000 x 700 x 850			

Balcões de centro com armário com portas de correr

Referência
Dim. L x P x A (mm)



68716/808	68716/809	68716/810	68716/811
800 x 700 x 850	900 x 700 x 850	1000 x 700 x 850	1100 x 700 x 850
68716/812	68716/813	68716/814	68716/815
1200 x 700 x 850	1300 x 700 x 850	1400 x 700 x 850	1500 x 700 x 850
68716/816	68716/817	68716/818	68716/819
1600 x 700 x 850	1700 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	1900 x 700 x 850
68716/820			
2000 x 700 x 850			

Balcões de centro com portas de correr em ambos os lados

Referência
Dim. L x P x A (mm)



68716/608	68716/609	68716/610	68716/611
800 x 700 x 850	900 x 700 x 850	1000 x 700 x 850	1100 x 700 x 850
68716/612	68716/613	68716/614	68716/615
1200 x 700 x 850	1300 x 700 x 850	1400 x 700 x 850	1500 x 700 x 850
68716/616	68716/617	68716/618	68716/619
1600 x 700 x 850	1700 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	1900 x 700 x 850
68716/620			
2000 x 700 x 850			

BALCÕES AQUECIDOS

Os balcões aquecidos Tramontina são ideais para aquecimento e conservação de pratos, bandejas e baixelas. Com controle de temperatura feito por termostato, em uma faixa de trabalho entre 30 °C e 70 °C, os modelos são

fabricados com profundidade de 600 ou 700 mm. Estão disponíveis com portas em um lado ou nos dois lados (passante) e o comprimento é variável de 1000 mm a 2000 mm.



Referência
Dim. L x P x A (mm)

Balcões aquecidos com encosto com portas de correr

68717/736	68717/737	68717/738	68717/739
1000 x 700 x 850	1100 x 700 x 850	1200 x 700 x 850	1300 x 700 x 850
68717/741	68717/742	68717/743	68717/744
1400 x 700 x 850	1500 x 700 x 850	1600 x 700 x 850	1700 x 700 x 850
68717/745	68717/746	68717/747	
1800 x 700 x 850	1900 x 700 x 850	2000 x 700 x 850	



Referência
Dim. L x P x A (mm)

Balcões aquecidos de centro com portas de correr

68717/836	68717/837	68717/838	68717/839
1000 x 700 x 850	1100 x 700 x 850	1200 x 700 x 850	1300 x 700 x 850
68717/841	68717/842	68717/843	68717/844
1400 x 700 x 850	1500 x 700 x 850	1600 x 700 x 850	1700 x 700 x 850
68717/845	68717/846	68717/847	
1800 x 700 x 850	1900 x 700 x 850	2000 x 700 x 850	



Referência
Dim. L x P x A (mm)

Balcões aquecidos de centro com portas de correr em ambos os lados

68717/636	68717/637	68717/638	68717/639
1000 x 700 x 850	1100 x 700 x 850	1200 x 700 x 850	1300 x 700 x 850
68717/641	68717/642	68717/643	68717/644
1400 x 700 x 850	1500 x 700 x 850	1600 x 700 x 850	1700 x 700 x 850
68717/645	68717/646	68717/647	
1800 x 700 x 850	1900 x 700 x 850	2000 x 700 x 850	

GAVETEIROS

Tampo reforçado com MDF tratado com Microban, resistente a água, com proteção contra umidade e contaminação, garantindo enorme resistência às solicitações de trabalho. Espessura do tampo de 38 mm.

Estrutura em aço inox AISI 304, acabamento escovado, espessura de 1 mm. Os cantos são dobrados, soldados e arredondados para evitar acúmulo de sujeira e cantos vivos.



Referência
Dim. L x P x A (mm)

Gaveteiro de encosto com 3 gavetas

68730/700	68730/710
400 x 700 x 850	600 x 700 x 850



Referência
Dim. L x P x A (mm)

Gaveteiro de encosto com 4 gavetas

68730/701	68730/711
400 x 700 x 850	600 x 700 x 850

Referência
Dim. L x P x A (mm)

Gaveteiro de centro com 3 gavetas

68730/800	68730/810
400 x 700 x 850	600 x 700 x 850

Referência
Dim. L x P x A (mm)

Gaveteiro de centro com 4 gavetas

68730/801	68730/811
400 x 700 x 850	600 x 700 x 850



PIAS

As pias profissionais Tramontina se diferenciam por terem o rebaixo do plano superior estampado com inclinação em direção da cuba, o que evita o acúmulo de água. Também são estampadas para garantir uma maior durabilidade e uma facilidade para a limpeza. São

fornecidas com válvulas e tampões em formato de tubo que funcionam também como escape. A base pode ser fornecida aberta, com prateleira inferior ou fechada com portas de correr.



Pia com 1 cuba com prateleira inferior

Referência	68722/702	68722/700
Mesa - Dim. L x P x A (mm)	600 x 700 x 850	700 x 700 x 850
Cuba - Dim. L x P x A (mm)	400 x 500 x 300	600 x 500 x 300



Pia com 1 cuba, escurridor à direita e com prateleira inferior

Referência	68722/713
Mesa - Dim. L x P x A (mm)	1400 x 700 x 850
Cuba - Dim. L x P x A (mm)	600 x 500 x 300

Pia com 1 cuba sem prateleira inferior

Referência	68721/702	68721/700
Mesa - Dim. L x P x A (mm)	600 x 700 x 850	700 x 700 x 850
Cuba - Dim. L x P x A (mm)	400 x 500 x 300	600 x 500 x 300

Pia com 1 cuba, escurridor à direita e sem prateleira inferior

Referência	68721/713
Mesa - Dim. L x P x A (mm)	1400 x 700 x 850
Cuba - Dim. L x P x A (mm)	600 x 500 x 300



Pia com 1 cuba, escurridor à esquerda e com prateleira inferior

Referência	68722/717
Mesa - Dim. L x P x A (mm)	1400 x 700 x 850
Cuba - Dim. L x P x A (mm)	600 x 500 x 300



Pia com 2 cubas e com prateleira inferior

Referência	68722/721
Mesa - Dim. L x P x A (mm)	1400 x 700 x 850
Cuba - Dim. L x P x A (mm)	600 x 500 x 300

Pia com 1 cuba, escurridor à esquerda e sem prateleira inferior

Referência	68721/717
Mesa - Dim. L x P x A (mm)	1400 x 700 x 850
Cuba - Dim. L x P x A (mm)	600 x 500 x 300

Pia com 2 cubas e sem prateleira inferior

Referência	68721/721
Mesa - Dim. L x P x A (mm)	1400 x 700 x 850
Cuba - Dim. L x P x A (mm)	600 x 500 x 300



Pia com 2 cubas, escorredor à direita e com prateleira inferior

Referência	68722/732
Mesa - Dim. L x P x A (mm)	1800 x 700 x 850
Cuba - Dim. L x P x A (mm)	600 x 500 x 300



Pia com 2 cubas, escorredor à esquerda e com prateleira inferior

Referência	68722/736
Mesa - Dim. L x P x A (mm)	1800 x 700 x 850
Cuba - Dim. L x P x A (mm)	600 x 500 x 300

Pia com 2 cubas, escorredor à direita e sem prateleira inferior

Referência	68721/732
Mesa - Dim. L x P x A (mm)	1800 x 700 x 850
Cuba - Dim. L x P x A (mm)	600 x 500 x 300

Pia com 2 cubas, escorredor à esquerda e sem prateleira inferior

Referência	68721/736
Mesa - Dim. L x P x A (mm)	1800 x 700 x 850
Cuba - Dim. L x P x A (mm)	600 x 500 x 300



Pia com 2 cubas com prateleira inferior, escorredor em ambos os lados

Referência	68722/742
Mesa - Dim. L x P x A (mm)	2400 x 700 x 850
Cuba - Dim. L x P x A (mm)	600 x 500 x 320



Pia com 1 cuba, com escorredor e com espaço para máquina de lavar embaixo

Referência	
Mesa - Dim. L x P x A (mm)	
Cuba - Dim. L x P x A (mm)	

Escorredor à direita	Escorredor à esquerda
68724/713	68724/717
1400 x 700 x 850	1400 x 700 x 850
600 x 500 x 300	600 x 500 x 300

Pia com 1 cuba com prateleira inferior, com escorredor e com espaço para máquina de lavar embaixo

Referência	
Mesa - Dim. L x P x A (mm)	
Cuba - Dim. L x P x A (mm)	

Escorredor à direita	Escorredor à esquerda
68725/713	68725/717
1400 x 700 x 850	1400 x 700 x 850
600 x 500 x 300	600 x 500 x 300



Referência
Mesa - Dim. L x P x A (mm)
Cuba - Dim. L x P x A (mm)

Pia com balcão, 1 cuba

68723/702	68723/700
600 x 700 x 850	700 x 700 x 850
400 x 500 x 300	600 x 500 x 300



Referência
Mesa - Dim. L x P x A (mm)
Cuba - Dim. L x P x A (mm)

Pia com balcão, 1 cuba, escorredor à direita

68723/713
1400 x 700 x 850
600 x 500 x 300

Pia com balcão, 1 cuba, escorredor à esquerda

68723/717
1400 x 700 x 850
600 x 500 x 300



Referência
Mesa - Dim. L x P x A (mm)
Cuba - Dim. L x P x A (mm)

Pia com balcão, 1 cuba, com escorredor e com espaço para máquina de lavar embaixo

Escorredor à direita

68726/713
1400 x 700 x 850
600 x 500 x 300

Escorredor à esquerda

68726/717
1400 x 700 x 850
600 x 500 x 300



Referência
Mesa - Dim. L x P x A (mm)
Cuba - Dim. L x P x A (mm)

Pia com balcão, 2 cubas

68723/721
1400 x 700 x 850
600 x 500 x 320



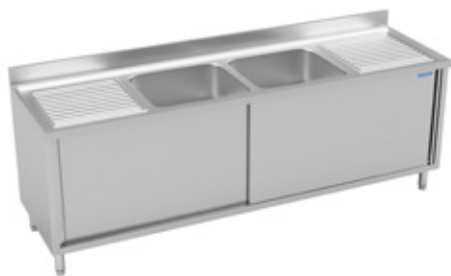
Referência
Mesa - Dim. L x P x A (mm)
Cuba - Dim. L x P x A (mm)

Pia com balcão, 2 cubas, escorredor à direita

68723/732
1800 x 700 x 850
600 x 500 x 300

Pia com balcão, 2 cubas, escorredor à esquerda

68723/736
1800 x 700 x 850
600 x 500 x 300



**Pia com balcão,
2 cubas, escurredores
em ambos os lados**

Referência	68723/742
Mesa - Dim. L x P x A (mm)	2400 x 700 x 850
Cuba - Dim. L x P x A (mm)	600 x 500 x 320

LIXEIRAS E LAVATÓRIOS



Referência		
Diâmetro (mm)		
Altura (mm)		

**Carro para detritos
50 L com pedal** **Carro para detritos
100 L com pedal**

68000/027	68000/030
380	460
605	685

Estrutura em aço inox AISI 304, com rodízios.



Referência	
Dim. L x P x A (mm)	

**Lavatório
controle pelo joelho**

68000/707
400 x 405 x 280

Estrutura em aço inox AISI 304. Tampo com cuba, estampado, fornecido com torneira e válvula.



Dispensador de papel

Referência	68000/720
------------	-----------



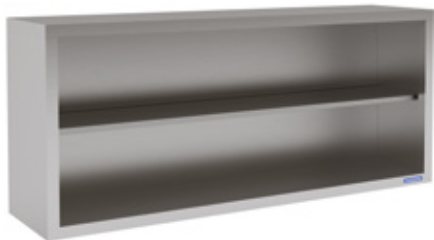
Dispensador de sabão

68000/721

ARMÁRIOS AÉREOS

Para otimizar espaços e fluxos, a Tramontina oferece móveis aéreos com prateleiras ajustáveis que permitem o armazenamento organizado e protegido de insumos e utensílios. As portas de correr possuem sistema de travamento para não machucar os dedos. Fabricados com

cantos arredondados para evitar rebarbas e acúmulo de sujeira, e também com dobras amassadas para reforçar a estrutura e evitar cantos vivos. Disponíveis modelos com prateleiras perfuradas.



Referência
Dim. L x P x A (mm)

Armário suspenso **sem portas**

68251/701	68251/702	68251/703	68251/704
800 x 400 x 670	900 x 400 x 670	1000 x 400 x 670	1100 x 400 x 670
68251/705	68251/706	68251/707	68251/708
1200 x 400 x 670	1300 x 400 x 670	1400 x 400 x 670	1500 x 400 x 670
68251/709	68251/710	68251/711	68251/712
1600 x 400 x 670	1700 x 400 x 670	1800 x 400 x 670	1900 x 400 x 670
68251/713			
2000 x 400 x 670			



Referência
Dim. L x P x A (mm)

Armário suspenso **com portas de correr, 1 prateleira ajustável**

68252/714	68252/715	68252/716	68252/717
800 x 400 x 670	900 x 400 x 670	1000 x 400 x 670	1100 x 400 x 670
68252/718	68252/719	68252/720	68252/721
1200 x 400 x 670	1300 x 400 x 670	1400 x 400 x 670	1500 x 400 x 670
68252/722	68252/723	68252/724	68252/725
1600 x 400 x 670	1700 x 400 x 670	1800 x 400 x 670	1900 x 400 x 670
68252/726			
2000 x 400 x 670			



Prateleira ajustável, estrutura em aço inox AISI 304, acabamento escovado, espessura do aço de 0,6-0,7 mm. Os cantos são dobrados, soldados e arredondados para evitar acúmulo de sujeira e cantos vivos.

Referência
Dimensões (mm)

Armário suspenso **de canto com portas de abrir, 1 prateleira ajustável**

68254/511
700 x 700 x 400 x 670

PRATELEIRAS

Otimizar o fluxo de trabalho é fundamental para bons resultados e economia de mão de obra. O uso de prateleiras de parede permite trabalhar com praticidade e organização, minimizando a movimentação de pessoas e mercadorias no interior da cozinha. A Tramontina oferece uma grande gama de prateleiras para serem utilizadas nos demais espaços, com comprimento e largura

variáveis. As prateleiras podem ser lisas ou perfuradas, com espelho traseiro para evitar queda de produtos; são montadas sobre mãos francesas que permitem o ajuste de altura mesmo depois de colocadas. Os cantos são todos arredondados, para evitar cortes e acúmulo de sujeira.

Prateleira tubular de parede

Referência
Dim. L x P x A (mm)

68256/760	68256/761	68256/762	68256/763
1000 x 400 x 30	1100 x 400 x 30	1200 x 400 x 30	1300 x 400 x 30
68256/764	68256/765	68256/766	68256/767
1400 x 400 x 30	1500 x 400 x 30	1600 x 400 x 30	1700 x 400 x 30
68256/768	68256/769	68256/770	
1800 x 400 x 30	1900 x 400 x 30	2000 x 400 x 30	



Prateleira lisa para micro-ondas

Referência
Dim. L x P x A (mm)

68255/797	68255/798
600 x 500 x 30	600 x 600 x 30

Estrutura em aço inox AISI 304, acabamento escovado, espessura do aço de 1 mm. Os cantos são dobrados, soldados e arredondados para evitar acúmulo de sujeira e cantos vivos. Possui espelho traseiro para evitar queda de produtos, e é montada sobre mãos francesas que permitem o ajuste de altura mesmo depois de colocadas.



Prateleira		Lisa	Perfurada
Largura (mm)	Profundidade (mm)	Referência	Referência
400	300	68255/701	-
	400	68255/720	-
500	300	68255/702	-
	400	68255/721	-
600	300	68255/703	68255/737
	400	68255/722	68255/752
700	300	68255/704	68255/738
	400	68255/723	68255/753
800	300	68255/705	68255/739
	400	68255/724	68255/754
900	300	68255/706	68255/740
	400	68255/725	68255/755
1000	300	68255/707	68255/741
	400	68255/726	68255/756
1100	300	68255/708	68255/742
	400	68255/727	68255/757
1200	300	68255/709	68255/743
	400	68255/728	68255/758
1300	300	68255/710	68255/744
	400	68255/729	68255/759
1400	300	68255/711	68255/745
	400	68255/730	68255/760
1500	300	68255/712	68255/746
	400	68255/731	68255/761
1600	300	68255/713	68255/747
	400	68255/732	68255/762
1700	300	68255/714	68255/748
	400	68255/733	68255/763
1800	300	68255/715	68255/749
	400	68255/734	68255/764
1900	300	68255/716	68255/750
	400	68255/735	68255/765
2000	300	68255/717	68255/751
	400	68255/736	68255/766

Referência
Dim. L x P x A (mm)



Prateleira dupla pendente de teto

68255/802	68255/803	68255/804	68255/805
500 x 350 x H	600 x 350 x H	700 x 350 x H	800 x 350 x H
68255/806	68255/807	68255/808	68255/809
900 x 350 x H	1000 x 350 x H	1100 x 350 x H	1200 x 350 x H
68255/810	68255/811	68255/812	68255/813
1300 x 350 x H	1400 x 350 x H	1500 x 350 x H	1600 x 350 x H
68255/814	68255/815	68255/816	68255/817
1700 x 350 x H	1800 x 350 x H	1900 x 350 x H	2000 x 350 x H

Referência
Dim. L x P x A (mm)



Prateleira dupla apoiada sobre montantes

68286/620	68286/631	68286/621	68286/632
800 x 350 x 350	900 x 350 x 350	1000 x 350 x 670	1100 x 350 x 350
68286/622	68286/633	68286/623	68286/634
1200 x 350 x 670	1300 x 350 x 350	1400 x 350 x 670	1500 x 350 x 350
68286/624	68286/635	68286/625	68286/636
1600 x 350 x 670	1700 x 350 x 350	1800 x 350 x 670	1900 x 350 x 670
68286/626	68286/627		
2000 x 350 x 670	2200 x 350 x 670		

Referência
Dim. L x P x A (mm)



Prateleira apoiada sobre montantes

68286/601	68286/602	68286/603	68286/604
1000 x 350 x 350	1200 x 350 x 350	1400 x 350 x 670	1600 x 350 x 350
68286/605	68286/606		
1800 x 350 x 670	2000 x 350 x 350		



Referência

Módulo de aquecimento para prateleira de apoio de 1000-1200

68286/900

Módulo de aquecimento para prateleira de apoio de 1400-1600

68286/901

Módulo de aquecimento para prateleira de apoio de 1800-2000

68286/902



ESTANTES

A linha de mobiliário da Tramontina também oferece produtos de armazenamento vertical para organizar estoques secos e refrigerados. Estantes com prateleiras ajustáveis lisas ou perfuradas compõem a família de produtos que podem ser utilizados seja no ambiente profissional, seja no ambiente doméstico. Os produtos são fornecidos com padrão 4 planos, mas é possível aumentar o número de planos conforme as necessidades. Todos os cantos são arredondados, para evitar rebarbas e facilitar a limpeza. As cantoneiras são fabricadas com

dobra amassada, para conferir uma maior resistência estrutural e evitar cantos vivos.

Informações técnicas:

- Tipo de aço: Inox AISI 304;
- Tipos de prateleiras: lisas ou perfuradas;
- Peso suportado por cada prateleira: 150 kg;
- Espessura do aço das cantoneiras: 1,2 mm;
- Espessura do aço das prateleiras: 0,8 mm;
- Acabamento: escovado;
- Altura: 1830 mm.



Estante 4 planos		Lisa	Perfurada
Largura (mm)	P x A (mm)	Referência	Referência
800	480 x 1830	68240/716	68241/716
	600 x 1830	-	-
900	480 x 1830	68240/717	68241/717
	600 x 1830	-	-
1000	480 x 1830	68240/700	68241/700
	600 x 1830	68240/720	68241/720
1100	480 x 1830	68240/701	68241/701
	600 x 1830	68240/721	68241/721
1200	480 x 1830	68240/702	68241/702
	600 x 1830	68240/722	68241/722
1300	480 x 1830	68240/703	68241/703
	600 x 1830	68240/723	68241/723
1400	480 x 1830	68240/704	68241/704
	600 x 1830	68240/724	68241/724
1500	480 x 1830	68240/705	68241/705
	600 x 1830	68240/725	68241/725
1600	480 x 1830	68240/706	68241/706
	600 x 1830	68240/726	68241/726
1700	480 x 1830	68240/707	68241/707
	600 x 1830	68240/727	68241/727
1800	480 x 1830	68240/708	68241/708
	600 x 1830	68240/728	68241/728
1900	480 x 1830	68240/709	68241/709
	600 x 1830	68240/729	68241/729
2000	480 x 1830	68240/710	68241/710
	600 x 1830	68240/730	68241/730

*Com opção em aço inox 430.

ARMÁRIOS

Os armários Tramontina são fabricados com aço inox AISI 304 (com possibilidade em AISI 430 sob encomenda).

O acabamento das peças é escovado, e estão disponíveis na versão com portas de correr ou com portas de abrir. As portas são construídas com dobra amassada para garantir mais robustez e durabilidade. As peças são fornecidas

com 4 planos internos, e 3 desses são ajustáveis, mas com possibilidade de adicionar mais planos segundo a necessidade. Na versão com portas de correr, o plano inferior é livre de trilhos, o que permite mais facilidade na limpeza e na movimentação da mercadoria. Pés com altura ajustável em aço inox.

Referência
Dim. L x P x A (mm)



Armário com portas de correr, 3 prateleiras ajustáveis

68270/701	68270/702	68270/703	68270/704
1000 x 600 x 2000	1200 x 600 x 2000	1400 x 600 x 2000	1600 x 600 x 2000
68270/705	68270/706	68270/707	68270/708
1800 x 600 x 2000	2000 x 600 x 2000	1000 x 700 x 2000	1200 x 700 x 2000
68270/709	68270/710	68270/711	68270/712
1400 x 700 x 2000	1600 x 700 x 2000	1800 x 700 x 2000	2000 x 700 x 2000

CARRINHOS

Estrutura em aço inox AISI 304



Referência
Dim. L x P x A (mm)

Carrinho cantoneira
porta-GNs,
16 GNs 1/1

Carrinho cantoneira
porta-GNs,
16 GNs 2/1

68360/820	68360/821
385 x 545 x 1640	590 x 665 x 1640



Referência
Dim. L x P x A (mm)

Carro auxiliar com 2 planos

68360/834	68360/835
830 x 530 x 950	1030 x 530 x 950



Referência
Dim. L x P x A (mm)

Carro auxiliar com 3 planos

68360/836	68360/837
830 x 530 x 950	1030 x 530 x 950

ACESSÓRIOS

Estrutura em aço inox AISI 304. Cantos soldados e arredondados para evitar acúmulo de sujeira.



Bloco 1 gaveta de 150 mm

Bloco 2 gavetas de 150 mm

Bloco 3 gavetas de 150 mm

Referência	68700/801	68700/802	68700/803
Dim. L x P x A (mm)	400 x 630 x 220	400 x 630 x 440	400 x 630 x 500

Plano para estantes lisas

Referência	68240/089	68240/090	68240/074	68240/075	68240/076	68240/077
Dim. L x P (mm)	800 x 480	900 x 480	1000 x 480	1100 x 480	1200 x 480	1300 x 480
	68240/078	68240/079	68240/080	68240/0781	68240/082	68240/083
	1400 x 480	1500 x 480	1600 x 480	1700 x 480	1800 x 480	1900 x 480
	68240/084	68240/063	68240/064	68240/065	68240/066	68240/067
	2000 x 480	1000 x 600	1100 x 600	1200 x 600	1300 x 600	1400 x 600
	68240/068	68240/069	68240/070	68240/071	68240/072	68240/073
	1500 x 600	1600 x 600	1700 x 600	1800 x 600	1900 x 600	2000 x 600

Plano para estantes perfuradas

Referência	68241/089	68241/090	68241/074	68241/075	68241/076	68241/077
Dim. L x P (mm)	800 x 480	900 x 480	1000 x 480	1100 x 480	1200 x 480	1300 x 480
	68241/078	68241/079	68241/080	68241/0781	68241/082	68241/083
	1400 x 480	1500 x 480	1600 x 480	1700 x 480	1800 x 480	1900 x 480
	68241/084	68241/063	68241/064	68241/065	68241/066	68241/067
	2000 x 480	1000 x 600	1100 x 600	1200 x 600	1300 x 600	1400 x 600
	68241/068	68241/069	68241/070	68241/071	68241/072	68241/073
	1500 x 600	1600 x 600	1700 x 600	1800 x 600	1900 x 600	2000 x 600



Estrutura em aço inox AISI 304. Cantos soldados e arredondados para evitar acúmulo de sujeira.

Prateleira intermediária para mesas

Referência	68700/818	68700/819	68700/820	68700/821	68700/822	68700/823
Dim. L x P x A (mm)	800 x 700	900 x 700	1000 x 700	1100 x 700	1200 x 700	1300 x 700
	68700/824	68700/825	68700/826	68700/827	68700/828	68700/829
	1400 x 700	1500 x 700	1600 x 700	1700 x 700	1800 x 700	1900 x 700
	68700/830	68700/831	68700/832	68700/833	68700/834	
	2000 x 700	2100 x 700	2200 x 700	2300 x 700	2400 x 700	

Produto	Espelho lateral, linha 700	Funil para mesas	Roda giratória em aço galvanizado sem freio para mesas	Roda giratória em aço galvanizado com freio para mesas
Referência	68780/001	68780/002	68360/900	68360/901
Dim. L x P x A (mm)	700 x 20 x 100		12,5	12,5

Produto	Rodízio giratório com freio para balcões	Rodízio fixo com freio para balcões	Rodízio giratório sem freio para balcões
Referência	68000/069	68000/067	68000/068
Dim. L x P x A (mm)	ø 130	ø 130	ø 130

LINHA 800/900



Tampo reforçado com MDF ultra, resistente a água, com proteção contra umidade e contaminação, garantindo enorme resistência às solicitações de trabalho. Espessura do tampo de 38 mm. Estrutura em aço inox AISI 304, acabamento escovado, espessura de 1 mm. Cantos soldados e arredondados para evitar acúmulo de sujeira. Pés reguláveis para ajuste de altura, com a opção de colocar rodízios, com ou sem freio.

Mesa de centro com prateleira inferior (800)

Referência	68812/810	68812/811	68812/812	68812/813
Dim. L x P x A (mm)	1000 x 800 x 850	1100 x 800 x 850	1200 x 800 x 850	1300 x 800 x 850
	68812/814	68812/815	68812/816	68812/817
	1400 x 800 x 850	1500 x 800 x 850	1600 x 800 x 850	1700 x 800 x 850
	68812/818	68812/819	68812/820	
	1800 x 800 x 850	1900 x 800 x 850	2000 x 800 x 850	

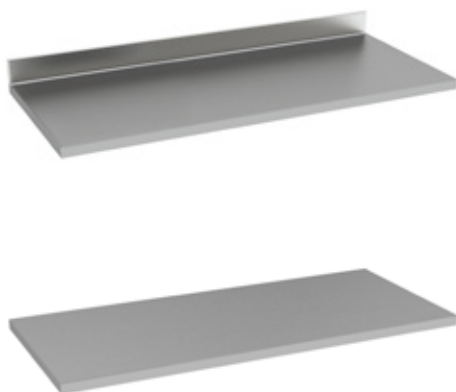
Mesa de centro com prateleira inferior (900)

Referência	68912/813	68912/814	68912/815	68912/816
Dim. L x P x A (mm)	1300 x 900 x 850	1400 x 900 x 850	1500 x 900 x 850	1600 x 900 x 850



68912/818	68912/820
1800 x 900 x 850	2000 x 900 x 850

MÓDULOS COMPONENTÍVEIS



Tampos	de encosto	de centro
L x P (mm)	Referência	Referência
400 x 700	68781/701	68781/836
500 x 700	68781/702	68781/837
600 x 700	68781/703	68781/838
700 x 700	68781/704	68781/839
800 x 700	68781/705	68781/840
900 x 700	68781/706	68781/841
1000 x 700	68781/707	68781/842
1100 x 700	68781/708	68781/843
1200 x 700	68781/709	68781/844
1300 x 700	68781/710	68781/845
1400 x 700	68781/711	68781/846
1500 x 700	68781/712	68781/847
1600 x 700	68781/713	68781/848
1700 x 700	68781/714	68781/849
1800 x 700	68781/715	68781/850
1900 x 700	68781/716	68781/851
2000 x 700	68781/717	68781/852
2100 x 700	68781/718	68781/853
2200 x 700	68781/719	68781/854
2300 x 700	68781/720	68781/855
2400 x 700	68781/721	68781/856
2500 x 700	68781/722	68781/857
2600 x 700	68781/723	68781/858
2700 x 700	68781/724	68781/859
2800 x 700	68781/725	68781/860

Estrutura para mesas com prateleira inferior

Referência
Dim. L x P x A (mm)



Estrutura para mesas com prateleira inferior sem tampo em aço inox AISI 304. Cantos soldados e arredondados para evitar acúmulo de sujeira.

68787/554	68787/555	68787/556	68787/557
400 x 680 x 830	500 x 680 x 830	600 x 680 x 830	700 x 680 x 830
68787/558	68787/559	68787/560	68787/561
800 x 680 x 830	900 x 680 x 830	1000 x 680 x 830	1100 x 680 x 830
68787/562	68787/563	68787/564	68787/565
1200 x 680 x 830	1300 x 680 x 830	1400 x 680 x 830	1500 x 680 x 830
68787/566	68787/567	68787/568	68787/569
1600 x 680 x 830	1700 x 680 x 830	1800 x 680 x 830	1900 x 680 x 830
68787/570	68787/571	68787/572	68787/573
2000 x 680 x 830	2100 x 680 x 830	2200 x 680 x 830	2300 x 680 x 830
68787/574	68787/575	68787/576	68787/577
2400 x 680 x 830	2500 x 680 x 830	2600 x 680 x 830	2700 x 680 x 830
68787/578			
2800 x 680 x 830			

Balcão sem tampo e sem pés

Referência
Dim. L x P x A (mm)



68787/762	68787/763	68787/764	68787/765
1000 x 680 x 670	1100 x 680 x 670	1200 x 680 x 670	1300 x 680 x 670
68787/766	68787/767	68787/768	68787/769
1400 x 680 x 670	1500 x 680 x 670	1600 x 680 x 670	1700 x 680 x 670
68787/770	68787/771	68787/768	
1800 x 680 x 670	1900 x 680 x 670	2000 x 680 x 670	



Referência
Dim. L x P x A (mm)

Gabinete com porta com prateleira intermediária

68783/704
400 x 680 x 670

Gabinete com porta com prateleira intermediária

68783/705
600 x 680 x 670

Gabinete com porta com prateleira intermediária

68783/706
800 x 680 x 670



Gabinete com suporte para GNs 1/1

Referência	6783/709
Dim. L x P x A (mm)	400 x 680 x 670

Gaveteiro 3 gavetas sem tampo

687784/714
400 x 680 x 670

Gaveteiro 4 gavetas sem tampo

687784/714
400 x 680 x 670

Pés para componível

Referência	667209/943
------------	------------



Lixeira basculante

Referência	68783/710
Dim. L x P x A (mm)	400 x 680 x 670

Estrutura em aço inox AISI 304, acabamento escovado, espessura de 1 mm. Cantos soldados e arredondados para evitar acúmulo de sujeira.



Carrinho para ingredientes

Referência	68788/801
Dim. L x P x A (mm)	400 x 680 x 780

ÁREA DE LAVAGEM



Mesa de apoio para máquina de lavar

Referência	68711/799
Dim. L x P x A (mm)	650 x 650 x 550



Ralo linear em aço inox

68729/908	68729/910
800 x 200	1000 x 200

Referência
Comprimento (mm)



Mesa de entrada ou saída para a máquina de lavar

68112/808	68112/810	68112/812	68112/814	68112/816
800	1000	1200	1400	1600

Informações técnicas:

- Material: aço inox AISI 304;
- Larguras disponíveis: 600 mm sem espelho / 750 mm com espelho;
- Altura: 850 mm;
- Fornecidas com pés ajustáveis para regulagem da altura;
- Dimensões da cuba: 400 x 400 x 320 mm.

Referência
Dim. L x P x A (mm)



Mesa de entrada com cuba para a máquina de lavar

68114/808	68114/810	68114/812	68114/814	68114/816
800	1000	1200	1400	1600

Informações técnicas:

- Material: aço inox AISI 304;
- Larguras disponíveis: 600 mm sem espelho / 750 mm com espelho;
- Altura: 850 mm;
- Fornecidas com pés ajustáveis para regulagem da altura;
- Dimensões da cuba: 400 x 400 x 320 mm.

Referência
Dim. L x P (mm)

Espelho traseiro

68114/908	68114/909	68114/910	68114/911	68114/912
800 x P	900 x P	1000 x P	1100 x P	1200 x P

68114/913	68114/914	68114/915	68114/916
1300 x P	1400 x P	1500 x P	1600 x P

Referência
Dim. L x P x A (mm)



Prateleira porta-rack

68256/700	68256/701	68256/702	68256/703
600 x 550 x 300	700 x 550 x 300	800 x 550 x 300	900 x 550 x 300

68256/704	68256/705	68256/706	68256/707
1000 x 550 x 300	1100 x 550 x 300	1200 x 550 x 300	1300 x 550 x 300

68256/708	68256/709	68256/710	68256/711
1400 x 550 x 300	1500 x 550 x 300	1600 x 550 x 300	1700 x 550 x 300

68256/712	68256/713	68256/714	68256/711
1800 x 550 x 300	1900 x 550 x 300	1600 x 550 x 300	2000 x 550 x 300

TORNEIRAS

Para complementar a linha, a Tramontina oferece uma solução com torneiras profissionais para o uso intensivo em cozinhas industriais. As partes mais solicitadas são

reforçadas para evitar quebras e avarias. O acionamento é feito mediante rotação de 45° das maçanetas, facilitando a regulagem e o manuseio.

Fixação monofuro de bancada.
Acionamento de torneira com abertura 1/4 de volta.
Material: latão cromado



Esguicho com misturador e torneira auxiliar

68000/042

130 x 400 x 1200



Esguicho com misturador

68000/044

130 x 400 x 1200

Referência
Dim. L x P x A (mm)

Fixação bifuro de parede.
Acionamento de torneira com abertura 1/4 de volta.
Eixo de 200 mm.
Material: latão cromado



Esguicho com misturador e torneira auxiliar

68000/048

200 x 400 x 950



Esguicho com misturador

68000/043

200 x 400 x 950

Referência
Dim. L x P x A (mm)



Torneira com misturador

68000/041

130 x 250 x 320

Fixação monofuro de bancada. Acionamento de torneira com abertura 1/4 de volta.
Material: latão cromado



Torneira com misturador

68000/040

280 x 250 x 320

Fixação bifuro de parede. Acionamento de torneira com abertura 1/4 de volta.
Material: latão cromado



Coluna de enchimento com torneira

68000/039

30 x 630 x 800

Torneira com misturador. Fixação monofuro de bancada. Acionamento de torneira manual.
Material: latão cromado



Esguicho com misturador modelo compacto

68000/049

130 x 200 x 700

Fixação monofuro de bancada. Acionamento de torneira com abertura 1/4 de volta.
Material: latão cromado



Esguicho de parede sem misturador

68000/038

400 x 950

Fixação monofuro de parede. Acionamento de torneira com abertura 1/4 de volta. Material: latão cromado



Torneira de parede sem misturador

68000/037

70 x 250 x 260



Torneira com acionamento por pedal

68000/046

200 x 250 x 20



Torneira com acionamento por pedal duplo para água quente e fria

68000/045

200 x 250 x 20

Fixação monofuro de bancada. Acompanha pedal, flexível e bica.
Material: latão cromado

Referência

Dim. L x P x A (mm)

Referência

Dim. L x P x A (mm)

Referência

Dim. L x P x A (mm)

TRAMONTINA

HOSPITALITY

www.tramontina.com.br