

TRAMONTINA

C O Z I N H A S
P R O F I S S I O N A I S



REFRIGERAÇÃO

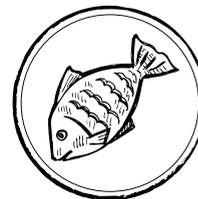


DRINKS
COQUETE DE LIMÃO

75ML DE VODKA
50ML DE TEQUILA OURO
3/4 DE 1 LIMÃO TAITI
1 1/2 COLHER DE AÇÚCAR
4 CUBOS DE GELO



REFRIGERAÇÃO



REFRIGERADORES SEGUNDO A TRAMONTINA

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.

Todas as máquinas são realizadas para garantir a completa segurança alimentar devido à estrutura

que mantém constante a temperatura interna da câmara durante o uso, proporcionando inclusive uma considerável economia de energia respeito 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.



Refrigeradores verticais LINHA START ECO FRIENDLY E HARMONY

 Estrutura externa e interna de aço inox AISI 304, com acabamento escovado. Refrigeração ventilada, com circulação de ar forçado. Câmara livre de evaporador e ventilador, tendo a unidade de refrigeração monobloco alocada na parte superior, (sistema patenteado). Evaporação automática da água condensada. Degelo ativado automaticamente com gás quente, (sistema frost free). Espessura das paredes de 75 mm, com isolamento de poliuretano de alta densidade. Redução do consumo de energia em até 45,7%, se comparado ao padrão de consumo médio. Baixo nível de ruído (apenas 47 dB). Porta com fechamento automático. Pés ajustáveis de aço inox, altura 120-150 mm.

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.



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

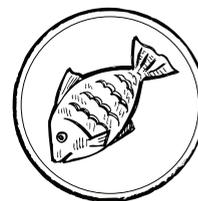
Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.

Pés ajustáveis.



Projetados para combinar sabiamente tecnologia, eficiência e flexibilidade, no pleno respeito pelo meio ambiente.

REFRIGERAÇÃO



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



Painel de controle de temperatura
-2° a +8°C para refrigerador e
-20° a -10°C para freezer.

Degelo automático
com opção de degelo manual.



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

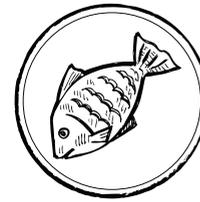
Porta com fechamento automático e parada a 90°C.

Ideal para comportar grelhas e cubas GN 1/1 e 2/1.

REFRIGERADORES VERTICAIS

	PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA (W)	TENSÃO (V - Hz)	CAPACIDADE (L)	TEMPERATURA (°C)
LINHA START ECO FRIENDLY							
	Start Eco Friendly 1 porta	67501/300	750x820x2025	350	220V - 60Hz	700	-2° +8°
		67501/601	750x820x2025	660	220V - 60Hz	700	-20° -10°
	Start Eco Friendly 1 porta bipartida	67501/320	750x820x2025	350	220V - 60Hz	700	-2° +8°
		67501/621	750x820x2025	660	220V - 60Hz	700	-20° -10°
	Start Eco Friendly 2 portas	67502/310	1500x820x2025	570	220V - 60Hz	1400	-2° +8°
		67502/601	1500x820x2025	1000	220V - 60Hz	1400	-20° -10°
	Start Eco Friendly, 1 porta inteira e 1 porta bipartida	67502/320	1500x820x2025	570	220V - 60Hz	1400	-2° +8°
		67502/621	1500x820x2025	1000	220V - 60Hz	1400	-20° -10°
	Start Eco Friendly 2 portas bipartidas	67502/340	1500x820x2025	570	220V - 60Hz	1400	-2° +8°
		67502/641	1500x820x2025	1000	220V - 60Hz	1400	-20° -10°

REFRIGERAÇÃO



	PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA (W)	TENSÃO (V - Hz)	CAPACIDADE (L)	TEMPERATURA (°C)
LINHA HARMONY							
	Harmony, 1 porta de vidro	67601/203	750x820x2025	420	220V - 60Hz	700	0° +10°
		67601/604	750x820x2025	770	220V - 60Hz	700	-20° -10°
	Harmony, 2 portas de vidro	67602/203	1500x820x2025	680	220V - 60Hz	1400	0° +10°
		67602/604	1500x820x2025	1250	220V - 60Hz	1400	-20° -10°
	Harmony para peixes/carne, 1 porta, ventilação estática	67601/405	750x820x2025	400	220V - 60Hz	700	-4° +6°

Refrigeradores verticais LINHA ELITE

Os refrigeradores Elite contam com design elegante e cantos extremos arredondados. A linha representa a aspiração da Tramontina de oferecer a melhor tecnologia e qualidade aos usuários mais exigentes. Estrutura externa e interna em aço inox AISI 304, com acabamento escovado. Refrigeração ventilada, com circulação de ar forçado. Câmara livre de evaporador e ventilador, tendo a unidade de refrigeração monobloco alocada na parte superior, (sistema patenteado). Evaporação automática da água de condensação. Degelo mediante gás quente (sistema frost free), que ativa automaticamente somente quando necessário. Placa eletrônica com tela LCD que permite monitoramento de parâmetros de acordo com as normas APPCC. Espessura das paredes de 75 mm, com isolamento de poliuretano de alta densidade. Redução do consumo de energia em até 45,7%, se comparado ao padrão de consumo médio. Baixo nível de ruído (apenas 47 dB). Porta com fechamento automático.



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



Acabamento arredondado

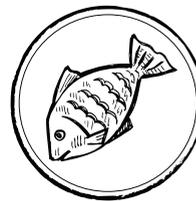
Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.

Pés ajustáveis



Eficiência e inovação
associados para garantir
mais segurança e economia.

REFRIGERAÇÃO



Degelo inteligente que se ativa
somente quando necessário.

Frost Free: evaporação automática
da água condensada. Não há
necessidade de dreno, pois não
acumula água ou gelo.

Controle automático de alarmes:
-Abertura de portas;
-Funcionamento correto
evaporador e condensador;
-Queda de energia.

Sistema de ventilação circular, que
reduz a transferência de calor com
o ambiente e diminui o consumo
de energia.

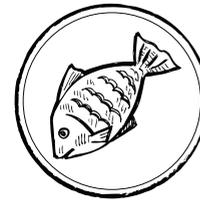


Monitoramento de parâmetros APPCC.
Predisposto para controle remoto.

REFRIGERADORES VERTICAIS

	PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA (W)	TENSÃO (V - Hz)	CAPACIDADE (L)	TEMPERATURA (°C)
LINHA START ECO FRIENDLY							
	Elite 1 porta	67701/300	750x820x2025	350	220V - 60Hz	700	-2° +8°
		67701/701	750x820x2025	660	220V - 60Hz	700	-25° -15°
	Elite 1 porta bipartida	67501/320	750x820x2025	350	220V - 60Hz	700	-2° +8°
		67501/721	750x820x2025	660	220V - 60Hz	700	-25° -15°
	Elite 2 portas	67702/300	1500x820x2025	570	220V - 60Hz	1400	-2° +8°
		67702/701	1500x820x2025	1000	220V - 60Hz	1400	-25° -15°
	Elite 1 porta inteira e 1 porta bipartida	67702/320	1500x820x2025	570	220V - 60Hz	1400	-2° +8°
		67702/721	1500x820x2025	1000	220V - 60Hz	1400	-25° -15°
	Elite 2 portas bipartidas	67702/340	1500x820x2025	570	220V - 60Hz	1400	-2° +8°
		67702/741	1500x820x2025	1000	220V - 60Hz	1400	-25° -15°

REFRIGERAÇÃO



	PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA (W)	TENSÃO (V - Hz)	CAPACIDADE (L)	TEMPERATURA (°C)
LINHA ELITE							
	Elite 1 porta de vidro	67701/203	750x820x2025	420	220V - 60Hz	700	0° +10°
		67701/604	750x820x2025	770	220V - 60Hz	700	-20° -10°
	Elite 2 portas de vidro	67702/203	1500x820x2025	680	220V - 60Hz	1400	0° +10°
		67702/604	1500x820x2025	1250	220V - 60Hz	1400	-20° -10°
	Refrigerador Combinado Elite	67701/825	280 320	400	220V - 60Hz	700	-2° +8° -25° -15°

Refrigeradores verticais PASS-THROUGH AQUECIDO



Equipamento destinado à conservação de alimentos quentes, 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 o transferência 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. As estruturas interna e externa são realizadas em aço inox AISI 304.



	PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA (W)	TENSÃO (V - Hz)	CAPACIDADE (L)	TEMPERATURA (°C)
	Pass-Through Aquecido 1 Porta de aço	67681/812	1500x930x2025	2200	220V - 60Hz	700	+30 +75°
	Pass-Through Aquecido 1 Porta de vidro	67681/813	1500x930x2025	2200	220V - 60Hz	700	+30 +75°
	Pass-Through Aquecido 2 Portas de aço	67682/812	1500x930x2025	4400	380V - 60Hz	1400	+30 +75°
	Pass-Through Aquecido 2 Portas de vidro	67682/813	1500x930x2025	4400	380V - 60Hz	1400	+30 +75°



Refrigeradores verticais PASS-THROUGH REFRIGERADO

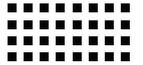


Equipamento destinado à conservação de alimentos refrigerados, que mantém a temperatura de segurança dos produtos armazenados no seu interior. O Pass-Through tem abertura frontal e traseira para permitir uma fácil movimentação dos alimentos entre duas diferentes áreas da cozinha ou entre a cozinha e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

O isolamento mediante poliuretano de alta densidade evita o transferência de temperatura com o ambiente externo, diminuindo o consumo de energia.

As características construtivas e funcionais contam com a mesma excelência dos refrigeradores profissionais, garantindo o desempenho, a segurança e a economia que a refrigeração Tramontina oferece. As guias internas de suporte são padronizadas para cubas GN 1/1 e 2/1, com possibilidade de trabalhar com grelhas metálicas ou revestidas para apoiar pratos e bandejas de diversos formatos.

As estruturas interna e externa são realizadas em aço inox AISI 304.



	PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA (W)	TENSÃO (V - Hz)	CAPACIDADE (L)	TEMPERATURA (°C)
	Refrigerador profissional Pass-Through com 1 porta de aço em cada lado	67681/212	750x930x2025	350	220V - 60Hz	700	0° +10°
	Refrigerador profissional Pass-Through com 1 porta de vidro em cada lado	67681/213	750x930x2025	350	220V - 60Hz	700	0° +10°
	Refrigerador profissional Pass-Through com 2 portas de aço em cada lado	67682/212	1500x930x2025	570	220V - 60Hz	1400	0° +10°
	Refrigerador profissional Pass-Through com 2 portas de vidro em cada lado	67682/213	1500x930x2025	570	220V - 60Hz	1400	0° +10°

Refrigeradores verticais ARMÁRIO AQUECIDO

Assim como o Pass-Through aquecido, o Armário permite a conservação dos alimentos quentes sempre na temperatura adequada à segurança alimentar.

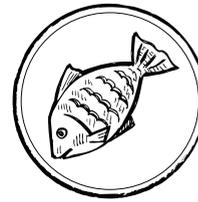
A abertura é unicamente frontal e as portas de vidro ou aço inox. O isolamento mediante poliuretano de alta densidade evita o transferimento de temperatura com o exterior, diminuindo o consumo de energia.

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.



	PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA (W)	TENSÃO (V - Hz)	CAPACIDADE (L)	TEMPERATURA (°C)
	Armário Aquecido 1 Porta de aço	67681/810	750x820x2025	2200	220V - 60Hz	700	+30 +75°
	Armário Aquecido 1 Porta de vidro	67681/811	750x820x2025	2200	220V - 60Hz	700	+30 +75°
	Armário Aquecido 2 Portas de aço	67682/810	1500x820x2025	4400	380V - 60Hz	1400	+30 +75°
	Armário Aquecido 2 Portas de vidro	67682/811	1500x820x2025	4400	380V - 60Hz	1400	+30 +75°



Refrigeradores verticais ROLL-IN REFRIGERADO



É o equipamento perfeito para a movimentação e a armazenagem de grandes quantidades de produtos. O Roll-in Refrigerado pode conter carrinhos ao seu interno para acomodar a mercadoria ou retirá-la.



A rampa montada na parte inferior do equipamento permite alocar um carrinho porta GN ao interno do Roll-in, tornando a operação muito mais prática e rápida.

Cada porta pode acomodar um carrinho cantoneira porta GN, o qual pode conter até 32 cubas GN 1/1.

Os equipamentos podem ser passantes (Pass-Through) ou com abertura de um só lado.

As características construtivas e funcionais contam com a mesma excelência dos refrigeradores profissionais garantindo o desempenho, a segurança e a economia que a Refrigeração Tramontina oferece.

As estruturas interna e externa são realizadas em aço inox AISI 304.

	PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA (W)	TENSÃO (V - Hz)	CAPACIDADE (L)	TEMPERATURA (°C)
	Refrigerador profissional Roll-in com 1 porta	67681/210	900x1060x2260	430	220V - 60Hz	1250	0° +10°
	Refrigerador profissional Roll-in com 1 porta em cada lado	67681/211	900x1060x2260	430	220V - 60Hz	1250	0° +10°
	Refrigerador profissional Roll-in com 2 portas	67682/210	1800x1060x2260	750	220V - 60Hz	2500	0° +10°
	Refrigerador profissional Roll-in com 2 portas em cada lado	67682/211	1800x1060x2260	750	220V - 60Hz	2500	0° +10°

ACESSÓRIOS

para refrigeradores



PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)
Par de guias de aço inox 304 para cremalheira de plástico	67690/917	635x30x10
Par de guias de aço inox 304 para cremalheira de aço	67690/902	635x30x10
Par de guias de aço inox 304 para Pass-Through	67680/900	650x20x15
Grelha cromada para Pass-Through e Armário Aquecido	67699/910	650x530x11
Grelha pintada para refrigerador	67699/911	530x650x15
Grelha pintada, com malha fina, para Refrigerador	67699/912	530x650x15
Conjunto 4 rodízios de aço inox para Refrigeradores, 2 rodízios com freio e 2 sem freio	67690/915	ø80
Conjunto 4 rodízios de aço galvanizado para Refrigeradores, 2 rodízios com freio e 2 sem freio	67690/916	ø80



TEAMONTRELLA

1003

TEAMONTRELLA



Balcões refrigerados LINHA START

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 garantia 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 (40Kg/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. Acompanha 1 par de guias e 1 grelha por porta.

Tampo reforçado com MDF ultra tratado com microban, para garantir máxima resistência na superfície de trabalho, revestimento de aço inox.

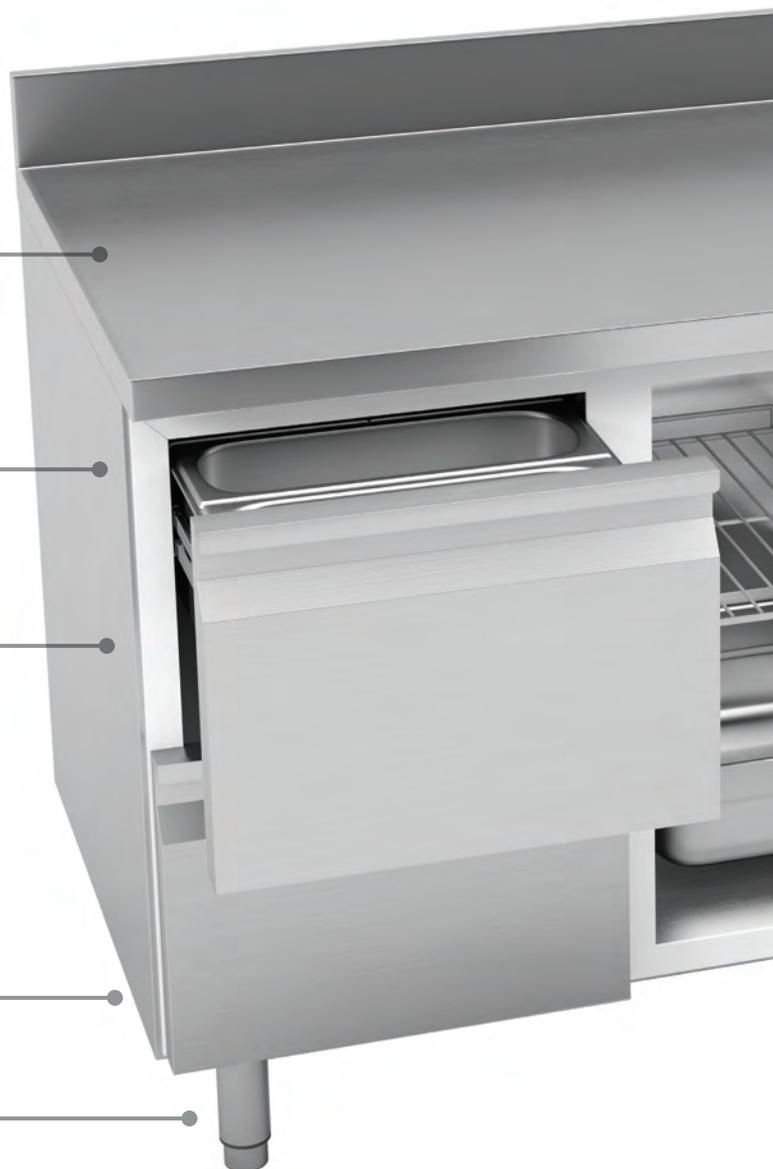
Frost Free: evaporação automática da água condensada. Não há necessidade de dreno, pois não acumula água ou gelo.



Gavetas opcionais padronizadas para cubas da Linha gastronomia.

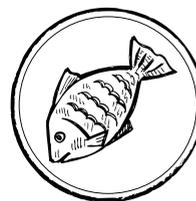
Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.

Pés ajustáveis



Máxima uniformidade de temperatura interna para uma perfeita preservação dos alimentos.

REFRIGERAÇÃO



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° a +8°C para refrigerador e -20° a -10°C para freezer.

Degelo automático com opção de degelo manual;



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.



Apta a comportar cubas GN 1/1;

Interrupção automática do ventilador durante a abertura da porta. Porta com fechamento automático e parada a 90°C.

BALCÕES REFRIGERADOS | LINHA START

	PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA (kW)	TENSÃO (V - Hz)	CAPACIDADE (L)	TEMPERATURA (°C)
	Balcão refrigerado Start TX sem tampo, 2 portas	67532/300	1352x680x810	470	220V - 60Hz	235	-2° +8°
	Balcão refrigerado Start TX de centro, 2 portas	67532/301	1355x700x850	470	220V - 60Hz	235	-2° +8°
	Balcão refrigerado Start TX de encosto, 2 portas	67532/302	1355x700x850	470	220V - 60Hz	235	-2° +8°
	Balcão freezer Start TX sem tampo, 2 portas	67532/600	1352x680x810	830	220V - 60Hz	235	-20° -10°
	Balcão freezer Start TX de centro, 2 portas	67532/601	1355x700x850	830	220V - 60Hz	235	-20° -10°
	Balcão freezer Start TX de encosto, 2 portas	67532/602	1355x700x850	830	220V - 60Hz	235	-20° -10°
	Balcão refrigerado Start TX sem tampo, 3 portas	67533/300	1799x680x810	470	220V - 60Hz	368	-2° +8°
	Balcão refrigerado Start TX de centro, 3 portas	67533/301	1805x700x850	470	220V - 60Hz	368	-2° +8°
	Balcão refrigerado Start TX de encosto, 3 portas	67533/302	1805x700x850	470	220V - 60Hz	368	-2° +8°

REFRIGERAÇÃO



	PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA (kW)	TENSÃO (V - Hz)	CAPACIDADE (L)	TEMPERATURA (°C)
	Balcão freezer Start TX sem tampo, 3 portas	67533/600	1799x680x810	970	220V - 60Hz	368	-20° -10°
	Balcão freezer Start TX de centro, 3 portas	67533/601	1805x700x850	970	220V - 60Hz	368	-20° -10°
	Balcão freezer Start TX de encosto, 3 portas	67533/602	1805x700x850	970	220V - 60Hz	368	-20° -10°
	Balcão refrigerado Start TX sem tampo, 4 portas	67534/300	2246x680x810	470	220V - 60Hz	500	-2° +8°
	Balcão refrigerado Start TX de centro, 4 portas	67534/301	2250x700x850	470	220V - 60Hz	500	-2° +8°
	Balcão refrigerado Start TX de encosto, 4 portas	67534/302	2250x700x850	470	220V - 60Hz	500	-2° +8°
	Balcão freezer Start TX sem tampo, 4 portas	67534/600	2246x680x810	970	220V - 60Hz	500	-20° -10°
	Balcão freezer Start TX de centro, 4 portas	67534/601	2250x700x850	970	220V - 60Hz	500	-20° -10°
	Balcão freezer Start TX de encosto, 4 portas	67534/602	2250x700x850	970	220V - 60Hz	500	-20° -10°

Balcões refrigerados LINHA ELITE

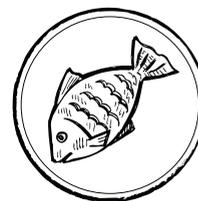
Elite é uma linha exclusiva, capaz de satisfazer os clientes mais exigentes. A refrigeração é ventilada ou estática e o degelo se dá por meio de gás quente. É possível equipar a máquina com tela LCD para garantir o controle da temperatura dos alimentos, de acordo

com as normas da APPCC. A versão Elite Gastronomia, para as cubas GN, pode ser fornecida com portas de 1/2, 1/3 ou 2/3, cuba sobre o compartimento técnico e portas de vidro.



Controle da temperatura dos alimentos, de acordo com as normas APPCC.

REFRIGERAÇÃO

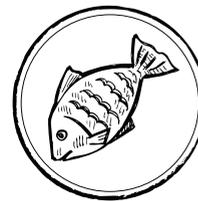


	PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA (kW)	TENSÃO (V - Hz)	CAPACIDADE (L)	TEMPERATURA (°C)
	Balcão refrigerado Elite sem tampo, 1 porta	67731/302	905x680x810	470	220V - 60Hz	102	-2° +8°
	Balcão refrigerado Elite de encosto, 1 porta	67731/300	910x700x850	470	220V - 60Hz	102	-2° +8°
	Balcão refrigerado Elite de centro, 1 porta	67731/301	910x700x850	470	220V - 60Hz	368	-2° +8°
	Balcão freezer Elite sem tampo, 1 porta	67731/602	905x680x810	830	220V - 60Hz	102	-20° -10°
	Balcão freezer Elite de encosto, 1 porta	67731/600	910x700x850	830	220V - 60Hz	102	-20° -10°
	Balcão freezer Elite de centro, 1 porta	67731/601	910x700x850	830	220V - 60Hz	102	-20° -10°
	Balcão refrigerado Elite sem tampo, 2 portas	67732/302	1352x680x810	470	220V - 60Hz	235	-2° +8°
	Balcão refrigerado Elite de encosto, 2 portas	67732/300	1355x700x850	470	220V - 60Hz	235	-2° +8°
	Balcão refrigerado Elite de centro, 2 portas	67732/301	1355x700x850	470	220V - 60Hz	235	-2° +8°

BALCÕES REFRIGERADOS | LINHA ELITE

	PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA (kW)	TENSÃO (V - Hz)	CAPACIDADE (L)	TEMPERATURA (°C)
	Balcão freezer Elite sem tampo, 2 portas	67732/602	1352x680x810	830	220V - 60Hz	235	-20° -10°
	Balcão freezer Elite de encosto, 2 portas	67732/600	1355x700x850	830	220V - 60Hz	235	-20° -10°
	Balcão freezer Elite de centro, 2 portas	67732/601	1355x700x850	830	220V - 60Hz	235	-20° -10°
	Balcão refrigerado Elite sem tampo, 3 portas	67733/302	1799x680x810	470	220V - 60Hz	368	-2° +8°
	Balcão refrigerado Elite de encosto, 3 portas	67733/300	1805x700x850	470	220V - 60Hz	368	-2° +8°
	Balcão refrigerado Elite de centro, 3 portas	67733/301	1805x700x850	470	220V - 60Hz	368	-2° +8°
	Balcão freezer Elite sem tampo, 3 portas	67733/602	1799x680x810	970	220V - 60Hz	368	-20° -10°
	Balcão freezer Elite de encosto, 3 portas	67733/600	1805x700x850	970	220V - 60Hz	368	-20° -10°
	Balcão freezer Elite de centro, 3 portas	67733/601	1805x700x850	970	220V - 60Hz	368	-20° -10°
	Balcão refrigerado Elite sem tampo, 4 portas	67734/302	2246x680x810	470	220V - 60Hz	500	-2° +8°
	Balcão refrigerado Elite de encosto, 4 portas	67734/300	2250x700x850	470	220V - 60Hz	500	-2° +8°
	Balcão refrigerado Elite de centro, 4 portas	67734/301	2250x700x850	470	220V - 60Hz	500	-2° +8°

REFRIGERAÇÃO



	PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA (kW)	TENSÃO (V - Hz)	CAPACIDADE (L)	TEMPERATURA (°C)
	Balcão freezer Elite sem tampo, 4 portas	67734/602	2246x680x810	970	220V - 60Hz	500	-20° -10°
	Balcão freezer Elite de encosto, 4 portas	67734/600	2250x700x850	970	220V - 60Hz	500	-20° -10°
	Balcão freezer Elite de centro, 4 portas	67734/601	2250x700x850	970	220V - 60Hz	500	-20° -10°
-	Balcão Refrigerado Elite GN com pia, 1 porta	TRMG3231	910x700x850	360	220V - 60Hz	102	-2° +8°
-	Balcão Refrigerado Elite GN com pia, 2 portas	TRMG3232	1355x700x850	360	220V - 60Hz	235	-2° +8°
	Balcão Refrigerado Elite GN com pia, 3 portas	TRMG3233	1805x700x850	360	220V - 60Hz	368	-2° +8°
	Balcão Refrigerado Elite GN com pia, 4 portas	TRMG3234	2250x700x850	360	220V - 60Hz	500	-2° +8°

BASE REFRIGERADA PARA MÓDULOS DE COCÇÃO

	Base refrigerada com 2 gavetas	67396/101	1200x700x600	500	220V - 60Hz	143	-2° +10°
	Base refrigerada com 3 gavetas	67397/101	1600x700x600	500	220V - 60Hz	223	-2° +10°

ACESSÓRIOS

para balcões refrigerados



PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)
Par de guias de aço inox para Balcão Refrigerado GN	67530/900	600x40x40
Grelha Plástica GN 1/1 para balcão refrigerado, linha gastronomia	67739/903	325x530x10
Kit 6 Rodas zincadas, 2 com freio e 4 sem freio	KRTR0002	ø 130
Kit 4 Rodas galvanizadas 2 com freio e 2 sem freio	67690/918	ø 130
Kit 4 Rodas de inox, 2 com freio e 2 sem freio	67090/920	ø 130
Kit 6 Rodas de inox 2 com freio e 4 sem freio	KRTR0004	ø 130
Kit 2 Gavetas 2x1/2	67639/901	435x210x700
Kit 3 Gavetas 3x1/3	67639/902	585x420x670
Porta de Vidro Temperado	67739/914	-



TRAMONTINA

2°C 848

TRAMONTINA

TRAMONTINA

LINHA COMPACT



A linha estudada para proporcionar todas as vantagens e a praticidade de uma estação de trabalho em um único item. A linha Compact da Tramontina é a solução ideal para a preparação de pizzas, sanduíches, saladas e pratos frios. Um único motor alimenta o elemento refrigerado e o expositor de cubas, reduzindo consideravelmente o espaço necessário.

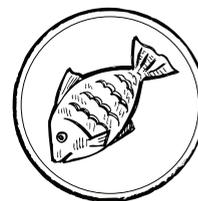


Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.

Pés ajustáveis

Qualidade e agilidade
na preparação dos
alimentos.

REFRIGERAÇÃO



Cabeçote refrigerado com
tampa basculante.

Acompanha conjunto
padrão de cubas,
com possibilidade de
customização.

Vidro protetivo opcional;



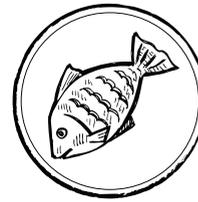
Unidade de refrigeração
removível para facilitar
a manutenção. Motor
facilmente acessível e
com ventilação frontal, o
que permite posicionar
outros equipamentos nas
laterais e na parte traseira.

Interrupção automática do ventilador durante a abertura da porta.
Porta com fechamento automático e parada a 90°C.

LINHA COMPACT

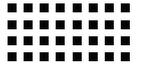


	PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA (kW)	TENSÃO (V - Hz)	CAPACIDADE (L)	TEMPERATURA (°C)
	Balcão refrigerado Compact com cabeçote acoplado, 2 portas	67832/300	1355x700x860	650	220V - 60Hz	235	-2° +8°
	Balcão refrigerado Compact com cabeçote acoplado, 3 portas	67833/300	1805x700x860	650	220V - 60Hz	368	-2° +8°
	Balcão refrigerado Compact com cabeçote acoplado, 2 portas	67832/301	1510x860x860	650	220V - 60Hz	342	-2° +8°
	Balcão refrigerado Compact com cabeçote acoplado, 3 portas	67833/301	2050x860x860	650	220V - 60Hz	532	-2° +8°



CABEÇOTE REFRIGERADO

A Tramontina oferece um expositor refrigerado simples e compacto para a conservação de temperos, recheios e ingredientes para a preparação de pizzas, sanduíches, hambúrgueres e pratos frios. Disponíveis com profundidade de 320 ou 380 mm.



O conjunto de cubas é montado de acordo com necessidades do cliente.

Vidro protetivo opcional;

Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.

Isolamento com espuma de poliuretano de alta densidade;

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;

GABEÇOTE REFRIGERADO



PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA (kW)	TENSÃO (V - Hz)	CAPACIDADE (L)	TEMPERATURA (°C)
Vitrine Refrigerada sem vidro	67865/101	1400x320x220,5	200	220V - 60Hz	35	0°+15°
Vitrine Refrigerada sem vidro	67865/102	1600x320x220,5	200	220V - 60Hz	43	0°+15°
Vitrine Refrigerada sem vidro	67865/103	1800x320x220,5	200	220V - 60Hz	50	0°+15°
Vitrine Refrigerada sem vidro	67865/104	2000x320x220,5	200	220V - 60Hz	57	0°+15°
Vitrine Refrigerada sem vidro	67865/105	2150x320x220,5	200	220V - 60Hz	63	0°+15°
Vitrine Refrigerada sem vidro	67865/106	2500x320x220,5	200	220V - 60Hz	76	0°+15°
Vitrine Refrigerada sem vidro	67865/110	1200x380x220,5	200	220V - 60Hz	35	0°+15°
Vitrine Refrigerada sem vidro	67865/111	1400x380x220,5	200	220V - 60Hz	44	0°+15°
Vitrine Refrigerada sem vidro	67865/112	1600x380x220,5	200	220V - 60Hz	53	0°+15°
Vitrine Refrigerada sem vidro	67865/113	1800x380x220,5	200	220V - 60Hz	62	0°+15°
Vitrine Refrigerada sem vidro	67865/114	2000x380x220,5	200	220V - 60Hz	71	0°+15°
Vitrine Refrigerada sem vidro	67865/115	2150x380x220,5	200	220V - 60Hz	78	0°+15°
Vitrine Refrigerada sem vidro	67865/116	2500x380x220,5	200	220V - 60Hz	94	0°+15°



PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)
ACESSÓRIOS		
Mão Francesa para vitrine: Estrutura em aço inox AISI 304.	67869/923	1400-1600-1800
Mão Francesa para vitrine: Estrutura em aço inox AISI 304.	67869/924	2000-2150-2500
Pés para vitrines Refrigeradas	67869/925	1400-1600-1800
Pés para vitrines Refrigeradas	67869/926	2000-2150-2500
Suporte de apoio para cuba GN para vitrine refrigerada de 320, em aço inox AISI 304	67839/947	265x25
Suporte de apoio para cuba GN para vitrine refrigerada de 320, em aço inox AISI 304	67839/948	265x30
Suporte de apoio para cuba GN para vitrine refrigerada de 380, em aço inox AISI 304.	67839/961	325x25
Suporte de apoio para cuba GN para vitrine refrigerada de 380, em aço inox AISI 304.	67839/962	325x30
Suporte de apoio para cuba GN para vitrine refrigerada de 380, em aço inox AISI 304.	67839/963	325x35

**TRAMONTINA
FARROUPILHA S.A.**

Rod. RS-122, km 61
Distrito Industrial - 95180-000
Farroupilha | RS | Brasil
Tel: +55 [54] 3261.0000

tramontina.com

TRAMONTINA

