

TRAMONTINA

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

COZÇÃO





Receitas

Espaguetes à bolonhesa

- 100 g de esmagamento de carne moída
- 200 g de carne moída
- 200 ml de molho de tomate
- 100 g de champignon picado
- 2 dentes de alho picado
- 1/2 cebola picada
- 1 colher de sopa de molho inglês
- Filas de macarrão cozidas
- Sal e pimenta a gosto
- 200 g de queijo parmesão ralado na hora

COCÇÃO



EXPERIÊNCIA E COMPROMISSO COM A INOVAÇÃO

Experiência e compromisso com a inovação são as bases da linha de cozinhas profissionais da Tramontina para atender as 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 Tramontina Cocção 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.



MÓDULOS



400mm



800mm



1200mm



LINHA TOP



400mm

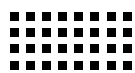


800mm



1200mm

BANCADA DE TRABALHO PERFEITAMENTE ÚNICA



O objetivo da linha de cozinhas profissionais Tramontina é criar uma cozinha que seja uma bancada de trabalho perfeita, completa, com todos os equipamentos necessários para a realização de cada prato, uma cozinha que seja o cenário ideal 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 grandes cozinhas e clientes particularmente exigentes.



COZÇÃO



- Módulos com junção impecável
- Cozinha de fácil higienização
- Segurança, potência e qualidade garantidas
- Ampla gama de modelos elétricos e a gás
- Manípulos com inclinação ideal para impedir a infiltração de líquidos e resíduos



FOGÃO A GÁS

Uma obra prima de 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.



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

Termopar de segurança, que interrompe o fornecimento de gás, caso a chama se apague. Protegido de sujeira e batidas.

Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.

Pés de aço inox ajustáveis.



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

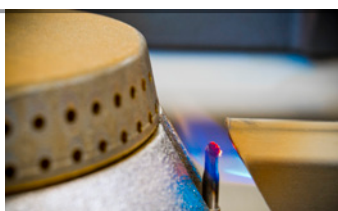
COZÇÃO



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 (20.470BTU, 5.160kcal/h) e 10 kW (34.120 BTU, 8.600kcal/h) de altíssimo rendimento.










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




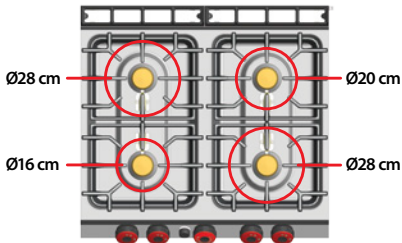
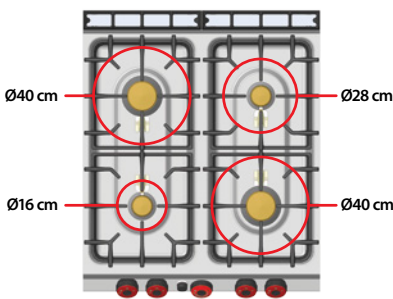
Temperatura do forno controlada com termostato ajustável 60°C a 300°C.

Forno a gás isolado com manta de fibra de cerâmica, equipado com três alturas padronizadas para cubas GN 2/1 e uma grelha interna.

FOGÃO A GÁS

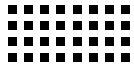
MODELO	PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA		CONSUMO	
				Total (W)	Forno (W)	GLP (kg/h)	GN (m³/h)
MÓDULOS							
	Fogão a gás 2 bocas	67001/000	400x900x900	16	-	1,26	1,69
		67201/000	400x700x900	12	-	0,945	1,269
	Fogão a gás 2 bocas horizontais	67204/029	800X700X900	20	-	1,57	2,11
	Fogão a gás 4 bocas	67003/000	800x900x900	32	-	2,44	3,28
		67203/000	800x700x900	24	-	1,89	2,54
	Fogão a gás 4 bocas com forno a gás	67003/001	800x900x900	40	8	3,15	4,23
		67203/001	800x700x900	32	8	2,52	3,38
	Fogão a gás 6 bocas	67005/000	1200x900x900	48	-	3,78	5,07
		67205/000	1200x700x900	36	-	2,83	3,81
	Fogão a gás de centro 6 bocas	67006/020	1200x1050x900	48	-	3,78	5,07
	Fogão a gás 6 bocas com maxi forno a gás	67005/003	1200x900x900	58	10	4,57	6,13
		67205/003	1200x700x900	46	10	3,62	4,86



MODELO	PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA		CONSUMO	
				Total (W)	Forno (W)	GLP (kg/h)	GN (m³/h)
MODELOS TOP							
	Fogão a gás 2 bocas TOP	67101/000	400x900x240	16	-	1,26	1,69
		67301/000	400x700x240	12	-	0,94	1,27
	Fogão a gás 4 bocas TOP	67103/000	800x900x240	32	-	2,52	3,38
		67303/000	800x700x240	24	-	1,83	2,54
	Fogão a gás 6 bocas TOP	67105/000	1200x900x240	48	-	3,78	5,07
		67305/000	1200x700x240	36	-	2,83	3,81
ÁREA TREMPES							
COCÇÃO 700				COCÇÃO 900			
							
ACESSÓRIOS							
PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)					
Redutor de trempe	67000/900	260x260					
Porta direita para base de apoio	67200/910	400x40x510					
Porta esquerda para base de apoio	67200/911	400x40x510					
Grelha para forno 2/1	67000/903	650x250					
Grelha para forno 3/1	67005/900	975x250					
Conjunto de pés de apoio para modelos TOP	67300/900	50x50x80					
Rodizio fixo sem freio, com placa em inox e roda em nylon	67209/937	ø 32X125					
Rodizio fixo com freio, com placa em inox e roda em nylon	67209/938	ø 32X125					

FOGÃO ELÉTRICO

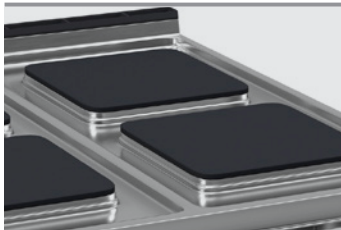
A confiabilidade de um fogão Tramontina também na versão elétrica.



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 ou 3/1 com aquecimento superior e inferior.

As placas de aquecimento são realizadas em ferro fundido



Aquecimento através de resistências embutidas na placa de ferro fundido.



6 posições de regulagem de aquecimento das chapas.

O termostato de segurança presente em cada resistência limita a temperatura, protegendo os equipamentos de danos e avarias.

Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.

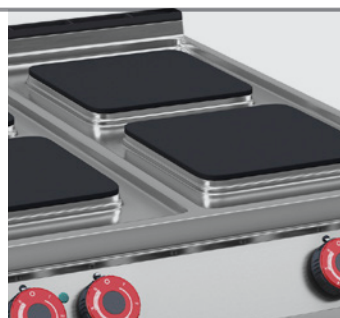
Pés de aço inox ajustáveis.



Plano de cocção hermético, que evita qualquer tipo de infiltração e facilita o processo de limpeza.

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

COZÇÃO

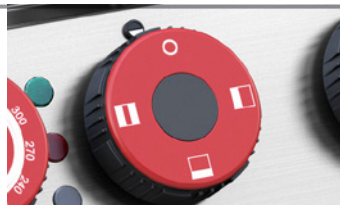


A linha 900 possui placas quadradas com dimensão de 300x300 mm e potência de 4 Kw cada, proporcionando a máxima eficiência de aquecimento.

A linha 700 possui placas redondas com dimensão de $\varnothing 220$ mm e potência de 2,6 Kw cada.



O acionamento é direto, simplesmente girando os manipuladores.



O forno elétrico possui uma resistência superior e uma inferior, as quais podem ser acionadas conjuntamente ou individualmente.

A temperatura do forno é controlada com termostato e ajustável de 70°C a 300°C.

Forno elétrico isolado com manta de fibra de cerâmica, equipado com três alturas padronizadas para cubas GN 2/1 e uma grelha interna.

FOGÃO ELÉTRICO

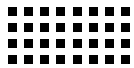
MODELO	PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA		TENSÃO	
				Total (W)	Forno (W)		
MÓDULOS							
	Fogão Elétrico 2 chapas	67002/400	400x900x900	8	-	220V 3+T	380V 3N+T
		67202/400	400x700x900	5,2	-		
	Fogão Elétrico 4 placas	67204/400	800x700x900	10,4	-	220V 3+T	380V 3N+T
	Fogão Elétrico 4 Placas com Forno	67004/402	800x900x900	21,16	5,6	380V 3N+T	
		67004/702				220V 3+T	
	Fogão Elétrico 4 Placas com Forno	67204/402	800x700x900	16	5,6	380V 3N+T	
		67204/702				220V 3+T	
MODELOS TOP							
	Fogão Elétrico 2 Placas Top	67102/400	400X900X240	8	-	220V 3+T	380V 3N+T
		67302/400	400X700X240	5,2	-		
	Fogão Elétrico 4 Placas Top	67104/400	800X900X240	16	-	380V 3N+T	
		67104/700			-	220V 3+T	
	Fogão Elétrico 4 Placas Top	67304/400	800X700X240	10,4	-	220V 3+T	380V 3N+T

* A linha 700 é equipada com placas redondas.



CHAPAS

Controle exato de temperatura para um resultado perfeito.



A Tramontina oferece uma ampla gama de chapas para todas as necessidades. Modelos cromados ou em liga ferrítica, com chapa lisa ou estriada, podem ser fornecidos com alimentação a gás ou elétrica.

A chapa de cocção de 15mm de espessura garante a retenção do calor durante o cozimento, diminuindo a dispersão da temperatura e o tempo de retomada.

As chapas Tramontina possuem termostato

autorregulável para controlar a temperatura de cozimento. Mesmo nos modelos a gás é possível programar a temperatura desejada e, fazendo com que o equipamento a mantenha constante durante a inteira operação, sem necessidade de intervir no manípulo.

O plano superior é estampado e levemente inclinado. O perfeito encaixe da chapa impede o acúmulo de resíduos e infiltração de líquidos.

Chapas Cromadas

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

Chapas de ferro

- Ideal para o cozimento rápido de qualquer tipo de alimento.
- Temperatura ajustável entre 140°C e 320°C, com termostato autorregulável.
- Material de alta resistência e durabilidade, com ótima condução de calor.

Termopar de segurança, que interrompe o fornecimento do gás, caso a chama se apague. Protegido contra sujeira e batidas.



O acendimento se dá diretamente pelo manípulo com ajuste de temperatura.

Chama piloto com acendimento piezelétrico.

Estrutura construída totalmente em aço inoxidável.

Pés de aço inox ajustáveis.

Difusão homogênea do calor em toda a superfície. O acendimento se dá diretamente pelo manípulo com ajuste de temperatura.

Temperatura com regulagem automática.

COCCÃO



Difusão homogênea do calor em toda a superfície. Chapa de alta espessura (15mm). Aquecimento mediante queimadores tubulares distribuídos uniformemente sob o plano de cocção, garantindo maior eficiência.






Devido à leve inclinação da chapa, os resíduos escorrem em direção ao furo de 30mm destinado ao seu recolhimento, caindo enfim em uma cuba com 4 litros de capacidade (nos modelos TOP a cuba é posicionada no painel frontal e possui 1,5 litros de capacidade).



CHAPAS

a gás de ferro

MODELO	PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA Total (W)	CONSUMO		MODELO TOP
					GLP (kg/h)	GN (m³/h)	
	Chapa a Gás Lisa*	67031/000	400x900x900	9	0,71	0,95	67131/000
		67231/000	400x700x900	7	0,55	0,74	67331/000
	Chapa a Gás Lisa*	67033/000	800x900x900	18	1,42	1,90	67133/000
		67233/000	800x700x900	14	1,10	1,48	67333/000
	Chapa a Gás Lisa/Estriada	67033/002	800x900x900	18	1,42	1,90	67133/002
		67233/002	800x700x900	14	1,10	1,48	67333/002

* ITEM DISPONÍVEL NA VERSÃO ELÉTRICA

COZÇÃO



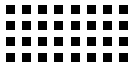
CHAPAS a gás cromadas

MODELO	PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA Total (W)	CONSUMO		MODELO TOP
					GLP (kg/h)	GN (m³/h)	
	Chapa a Gás Lisa	67031/003	400x900x900	9	0,71	0,95	67131/003
		67231/003	400x700x900	7	0,55	0,74	67331/003
	Chapa a Gás Lisa	67034/003	800x900x900	18	1,42	1,90	67134/003
		67234/003	800x700x900	14	1,10	1,48	67334/003
	Chapa a Gás Lisa/Estriada	67033/005	800x900x900	18	1,42	1,90	67133/005
		67233/005	800x700x900	14	1,10	1,48	67333/005

ACESSÓRIOS		
PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)
Espátula lisa/estriada para raspar chapa	67030/902	-
Borda antirrespingos	67030/910	400x900x200
	67030/911	800x900x200
	67230/900	400x700x200
	67230/901	800x700x200

CHAR BROILER

Com pedras vulcânicas.
O verdadeiro sabor do churrasco.



Devido ao funcionamento com pedras vulcânicas, o Char Broiler Tramontina confere ao alimento aquele sabor que remete ao verdadeiro churrasco. As pedras vulcânicas absorvem o calor dos queimadores, que transmitem ao alimento uma temperatura de até 450°C.

O aquecimento mediante pedras proporciona um cozimento mais uniforme e delicado, o que se traduz em um produto suculento e saboroso.

A grelha é equipada com calhas inclinadas que permitem o recolhimento dos resíduos no

compartimento alocado na parte frontal.

A união de todas essas características resulta em uma cocção homogênea e muito leve, que mantém a intensidade dos sabores e evita a dispersão das substâncias aromáticas dos alimentos, reduzindo assim a necessidade do uso de molhos que podem tornar os pratos menos saudáveis.

Com o Char Broiler Tramontina é possível preparar o melhor grelhado com qualidade e segurança.



Queimadores tubulares de aço inox que aquecem a camada de pedras. As pedras irradiam o calor uniformemente para a grelha, a qual confere ao alimento aquele sabor que remete ao verdadeiro churrasco.



Chama piloto com acendimento piezelétrico.

Termopar de segurança, que interrompe o fornecimento de gás caso a chama se apague.

Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.

MODELO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA Total (W)	CONSUMO		MODELO TOP
				GLP (kg/h)	GN (m³/h)	
	67021/000	400x900x900	12	0,94	1,27	67121/000
	67221/000	400x700x900	8	0,63	0,84	67321/000
	67023/000	800x900x900	24	1,89	2,54	67123/000
	67223/000	800x700x900	16	1,26	1,69	67323/000
Espátula	67230/902	-	-	-	-	-
Saco de pedras vulcânicas	67020/911	7 Kg	-	-	-	-

Com o Char Broiler Tramontina é possível preparar o melhor grelhado com qualidade e segurança. Ideal para o cozimento de carnes mais consistentes, peixes e legumes.

COZÇÃO



Grelha de ferro com dois níveis de regulagem de altura, junto à borda antirrespingos com 3 lados e calhas inclinadas que permitem o recolhimento de resíduos.




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

Aquecimento mediante queimadores tubulares de aço inox AISI 304 com chama ajustável.

Pés de aço inox ajustáveis.

FOGÃO FRANCÊS A GÁS

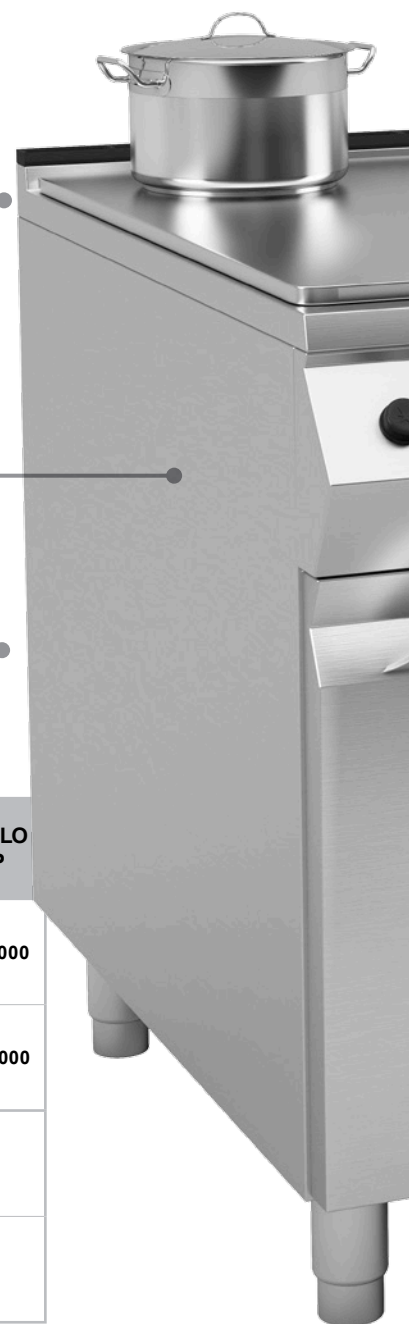
Solução para todos os gostos.

 Para os chefs mais exigentes, a Tramontina oferece também alguns modelos de fogões franceses. O plano de cocção é realizado em ferro fundido com espessura de 15mm, garantindo a conservação do calor por longos períodos.

As áreas térmicas são diferenciadas, temperatura máxima no centro da chapa e mais baixa nas laterais, para diferentes cozimentos.

Termopar de segurança, que interrompe o fornecimento de gás caso a chama se apague.

Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.



MODELO	PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA Total (W)	CONSUMO		MODELO TOP
					GLP (kg/h)	GN (m³/h)	
	Fogão Francês a Gás	67042/000	400x900x900	7	0,55	0,74	67142/000
		67242/000	400x700x900	7	0,55	0,74	67342/000
	Fogão Francês a Gás TOP	67143/000	800x900x240	12	0,94	1,27	-
		67343/000	800x700x240	8	0,63	0,84	-

O aquecimento central permite que a temperatura permaneça alta no centro e baixa nas laterais, permitindo usufruir da inteira superfície em diferentes temperaturas, para diversas preparações.

COZÇÃO



Disco central removível.
Aquecimento mediante
queimadores tubulares de
aço inox.

Equipado com ferramenta
para abertura do disco.



Chama piloto com
acendimento piezométrico.

Pés de aço inox ajustáveis.

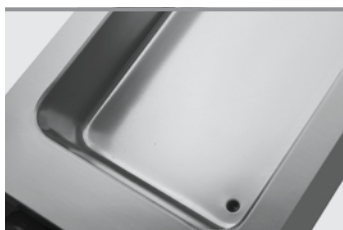
BANHO-MARIA

Conservação segura, sem comprometer as propriedades dos alimentos.



Para manter o alimento sempre na temperatura certa, evitar contaminações e agilizar o serviço, a Tramontina oferece modelos de banho-maria que complementam a linha de Cocção.

Produto simples e eficiente, com controle de aquecimento, que permite manter o alimento na temperatura certa sem alterar as suas características organolépticas.




Reservatório estampado e perfeitamente soldado ao tampo. Com abertura para escoamento.

Equipado com kit de cubas. Utilizar cubas GN com 100mm de altura.



O acionamento é direto, simplesmente girando o manípulo.

MODELO	PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA Total (W)	TENSÃO ELÉTRICA	MODELO TOP
	Banho-maria elétrico, base aberta	67011/200	400x900x900	2,5	220V 1N+T	67122/200
		67211/200	400x700x900			67322/200

ACESSÓRIOS

PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)
Suporte transversal para as cubas	67000/941	L 310
Kit cubas com tampas para banho maria 2 cubas GN 1/3 4 cubas GN 1/6	64050/041	-

Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.

Pés de aço inox ajustáveis.

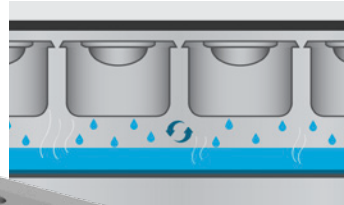
COZÇÃO



Torneira acoplada, com acionamento elétrico.



Sistema de aquecimento fechado, com recirculação da água, mediante evaporação e condensação.



Controle de temperatura por termostato ajustável de 30 °C a 90 °C.

Termostato de segurança que interrompe o fornecimento de eletricidade em caso de superaquecimento (135°C).

Possibilidade de conexão direta ao esgoto.

COZEDOR DE MASSAS

Agilidade e precisão para um cozimento impecável.
Todos os modelos disponíveis nas versões a gás ou elétrica.

Equipamentos desenvolvidos para garantir um resultado impecável, minimizando o tempo de preparo. O reservatório estampado garante maior durabilidade e simples higienização devido aos cantos arredondados. Os potentes queimadores mantêm a água em constante ebulição para o cozimento ideal de massas. Além de massas, o equipamento é próprio para o cozimento de inúmeros outros

alimentos, como arroz, cereais, batatas e legumes.

Sistema de conexão hidráulica direta para entrada e saída de água, evitando os inconvenientes causados pela movimentação de água na cozinha e diminuindo riscos e tempos de preparação e de limpeza.

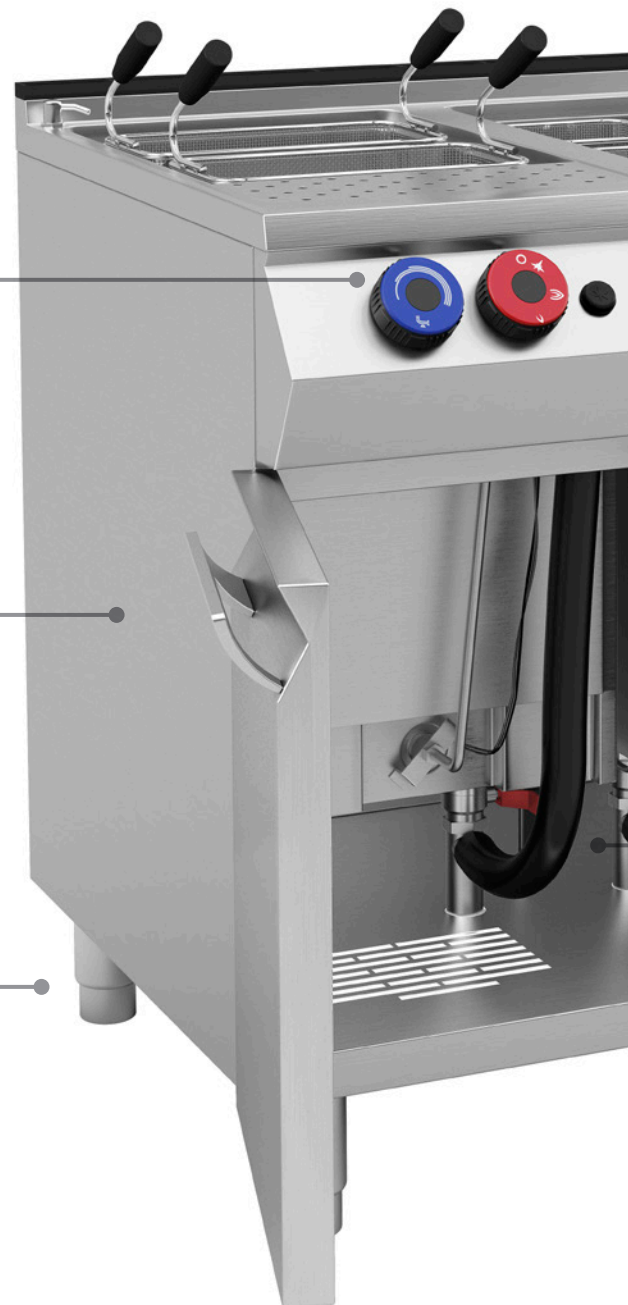


Chama piloto com acendimento piezelétrico.

Termopar de segurança que interrompe o fornecimento de gás, caso a chama se apague. Protegido contra sujeira e batidas.

Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.

Pés de aço inox ajustáveis.



O cozedor de massas mantém a água em constante ebulição, apta ao cozimento imediato, evitando os riscos ergonômicos e de segurança ocasionados pelo uso de grandes panelas sobre os fogões.

COZÇÃO



Cestos com cantos arredondados para uma fácil e rápida higienização. Diferentes conjuntos de cestos para todas as necessidades.



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.

COZEDOR DE MASSAS

MODELO	PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA	CONSUMO	
				Total (W)	GLP (kg/h)	GN (m³/h)
	Cozedor de massas a gás com 1 reservatório de 40 L, base com porta.	67051/000	400x900x900	13,9	1,096	1,471
	Cozedor de massas a gás com 1 reservatório de 26 L, base com porta.	67251/000	400x700x900	9	0,71	0,95
	Cozedor de massas a gás com 2 reservatórios de 40+40 L, base com portas.	67054/000	800x900x900	27,8	2,192	2,942
	Cozedor de massas a gás com 2 reservatórios de 26+26 L, base com portas.	67254/000	800x700x900	18	1,41	1,90

ACESSÓRIOS PARA COZEDOR DE MASSAS

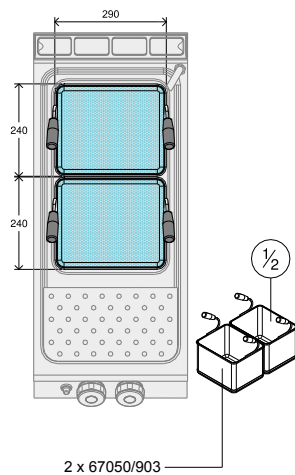
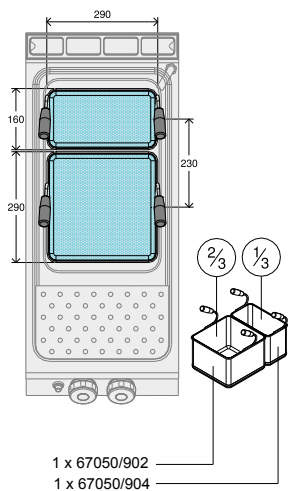
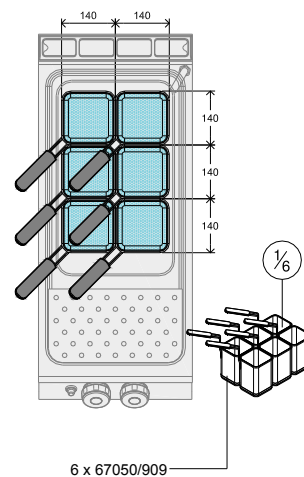
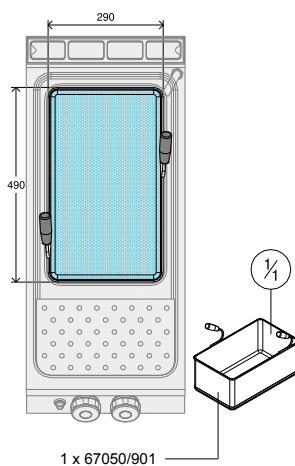
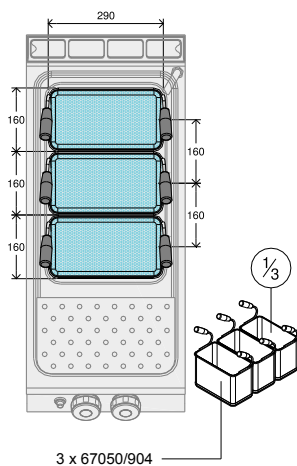
PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)
Cesto para cozedor de massas, com 2 pegadores	67050/901	290x490x200 (GN 1/1)
Cesto para cozedor de massas, com 2 pegadores	67050/902	290x290x200 (GN 2/3)
Cesto GN 1/3 para cozedor de massas, com 2 pegadores	67050/904	290x160x200 (GN 1/3)
Cesto GN 1/6 para cozedor de massas, com 1 pegador	67050/909	140x140x200 (GN1/6)
Cesto GN 1/3 para levantamento	67050/974	290x160x200 (GN 1/3)
Cesto GN 1/6 avulso Módulo para levanta cesto	67050/979	140x140x200 (1/6)



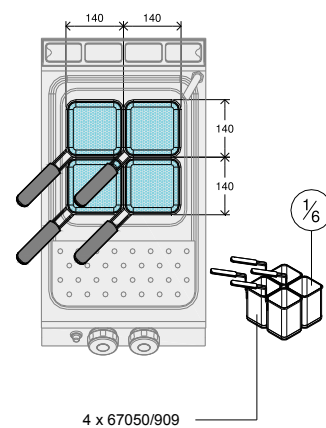
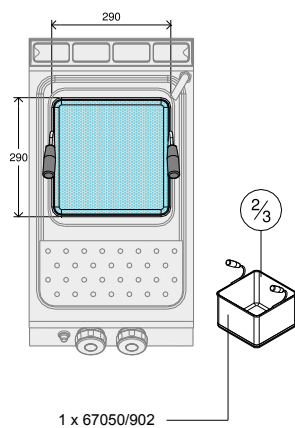
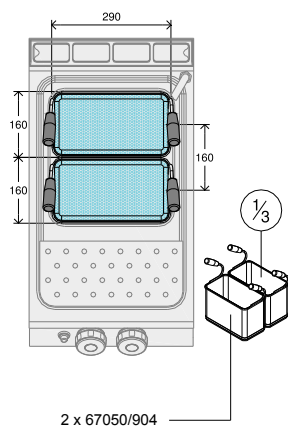
COZEDOR DE MASSAS

Configurações possíveis

LINHA 900

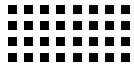


LINHA 700



MÓDULO LEVANTA CESTOS

A padronização do seu cozimento



Para uma massa sempre no ponto, é possível acoplar o módulo para o levantamento automático dos cestos ao cozedor de massas. O módulo permite programar cada cesto com 3 tempos pré-definidos ou ajustá-lo quando necessário.

Assim, a padronização do cozimento e o resultado serão sempre como desejados.

Ao final do tempo definido, o braço mecânico levanta e o equipamento emite um aviso sonoro, que indica o fim do ciclo, escorrendo a água e deixando o alimento pronto para o uso. O mesmo módulo pode ser acoplado também às fritadeiras, a fim de obter o mesmo resultado nas frituras.



Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.

Pés de aço inox ajustáveis.

Braço mecânico que levanta no final da operação, emitindo um aviso sonoro.

Possibilidade de programar cada cesto com 3 tempos pré-definidos ou ajustá-lo quando necessário.



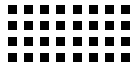
Exemplo de uso com o módulo acoplado.

REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA Total (W)
67050/941	150x900x900	0,06
67250/941	150x700x900	0,06



FRITADEIRA

Fritar com segurança sem renunciar à potência.



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. Além do termostato de trabalho, 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 permitem agilizar o processo e minimizar o tempo de limpeza. Manter o óleo limpo, aumenta a vida útil do mesmo e diminui o custo da operação.

Reservatório estampado que evita completamente o problema de vazamento.

Chama piloto com acendimento piezelétrico.

No modelo elétrico o acionamento é direto, simplesmente girando os manipuladores.

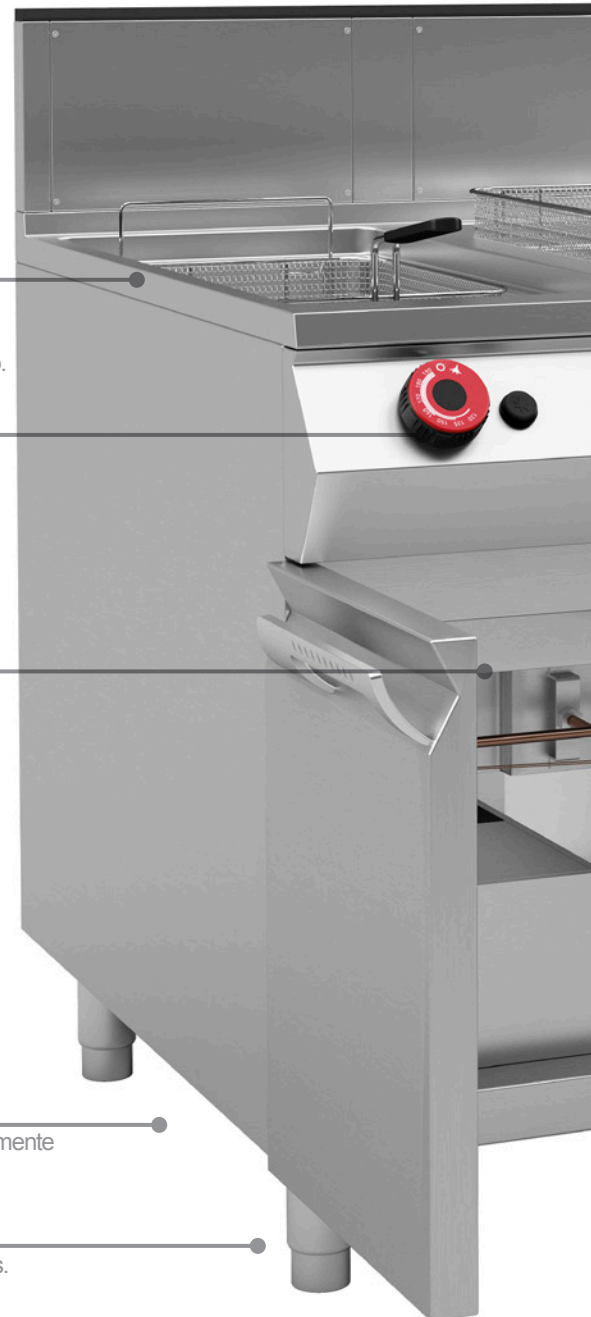


Compartimento de coleta e filtragem para facilitar a limpeza e o descarte do óleo.



Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.

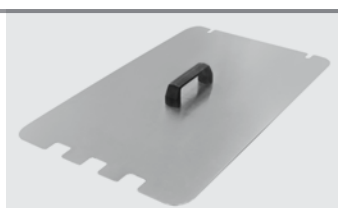
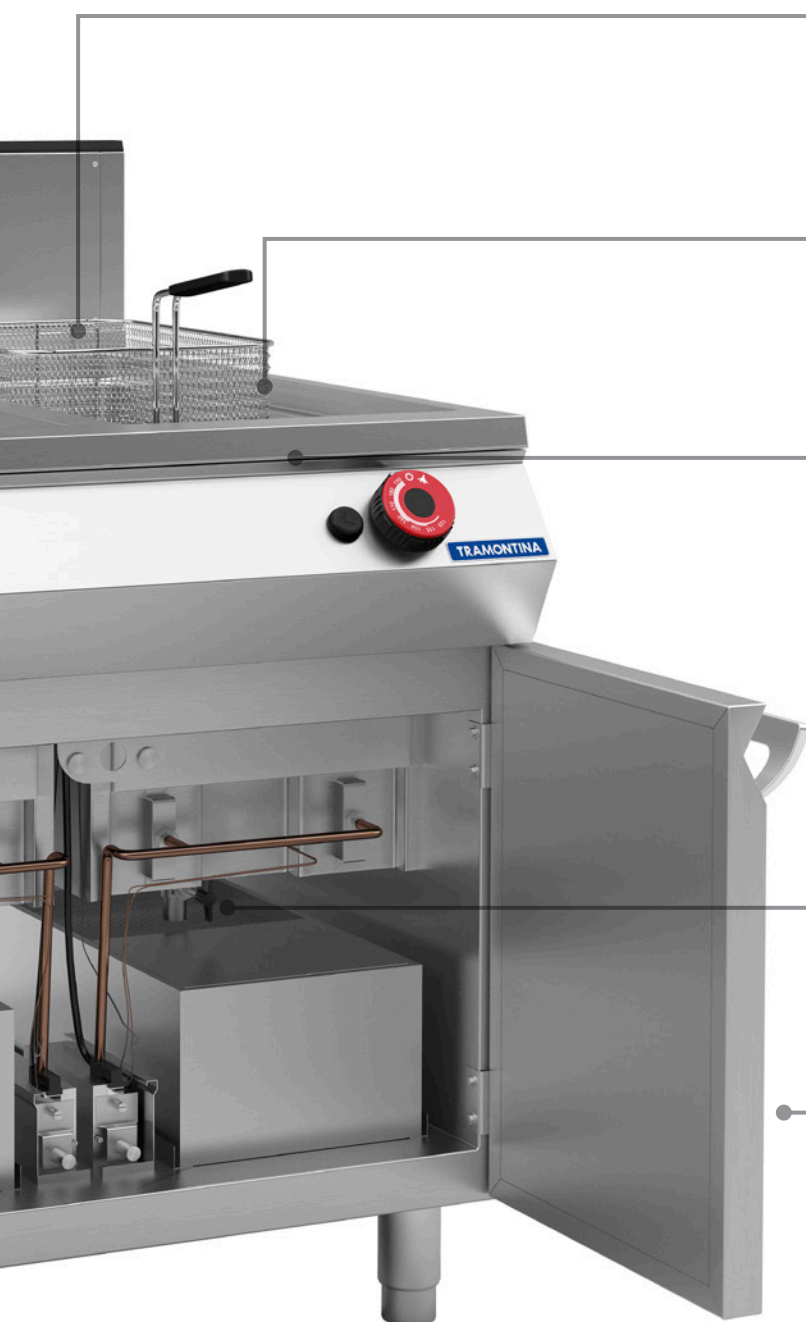
Pés de aço inox ajustáveis.



Para uso exclusivo com óleo (mais segurança no trabalho).

As fritadeiras Tramontina são projetadas para garantir um desempenho excelente, mantendo a temperatura do óleo sempre nos níveis de segurança, conforme às normas Anvisa.

COZINHA



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.

Zona fria no fundo do reservatório que retém os resíduos da fritura e evita a contaminação dos alimentos.

Disponíveis em versão a gás ou elétrica. Equipadas com termostatos de trabalho e de segurança. Temperatura de operação de 90° - 190°C.

FRITADEIRA

MODELO	PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA QUEIMADORES (W)	CONSUMO	
					GLP (kg/h)	GN (m³/h)
	Fritadeira a gás com 1 reservatório de 23 L, base com portas	67061/004	400x900x900	20,5	1,6	2,1
	Fritadeira a gás com 1 reservatório de 15 L, base com portas	67261/004	400x700x900	15	1,18	1,58
	Fritadeira a gás com 2 reservatórios de 23+23 L, base com portas	67064/004	800x900x900	41	3,23	4,33
	Fritadeira a gás com 2 reservatórios de 15+15 L, base com portas	67264/004	800x700x900	30	2,36	3,17
MODELO	PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA ELÉTRICA (W)	TENSÃO ELÉTRICA	
	Fritadeira elétrica com 1 reservatório de 21 L, base com portas	67061/400	400x900x900	17,4	380V 3N+T	
		67061/700			220V 3+T	
	Fritadeira elétrica com 1 reservatório de 17 L, base com portas	67261/401	400x700x900	14	380V 3N+T	
		67261/701			220V 3+T	
	Fritadeira elétrica com 2 reservatórios de 9+9 L, base com portas	67061/403	400x900x900	15	380V 3N+T	
		67061/703			220V 3+T	
	Fritadeira elétrica com 2 reservatórios de 9+9 L, base com portas	67261/403	400x700x900	15	380V 3N+T	
		67261/703			220V 3+T	



MODELO ELÉTRICA	PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA (W)	TENSÃO ELÉTRICA
	Fritadeira elétrica com 2 reservatórios de 21+21 Litros, base com portas	67064/400	800x900x900	34,8	380V 3N+T
		67064/700			220V 3+T
	Fritadeira elétrica com 2 reservatórios de 17+17 Litros, base com portas	67264/401	800x700x900	28	380V 3N+T
		67264/701			220V 3+T

ACESSÓRIOS		
PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)
Cesto para Fritadeira 19,5 - 21 L, linha Cocção 900	67060/900	450x295x120
Cesto para Fritadeira a Gás 23 L, 1/2 linha Cocção 900	67060/951	384x140x120
Cesto para a Fritadeira Elétrica 21 L, 1/2, linha Cocção 900	67060/943	450x140x110
Cesto para Fritadeira a Gás 11 - 15 L, 1/2, linha Cocção 700	67060/952	290x150x105
Cesto para Fritadeira Elétrica 17 L, 1/2, linha Cocção 700	67060/942	290x140x130
Cesto para Fritadeira 9+9 L	67060/903	130x290x105

CONSERVADOR DE FRITURAS

Agilizar o processo garantindo o resultado

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 esorra, evitando que permaneça em contato prolongado com o alimento.



Fundo falso perfurado facilmente removível para higienização.



Acionamento direto, simplesmente girando os manípulos.

MODELO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA Elétrica (W)	TENSÃO ELÉTRICA	MODELO TOP
	67091/200	400x900x900	1	220V 1+N+T	67192/202
	67291/200	400x700x900			67392/202

COZÇÃO



Aquecimento mediante lâmpadas cerâmicas infravermelhas protegidas por uma grade de aço inox.

Cuba estampada com cantos arredondados.

TRAMONTINA

Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.

Pés de aço inox ajustáveis.

FRIGIDEIRA BASCULANTE

Um cozedor multifuncional para a preparação de alimentos em grande quantidade, sem esforço e com a melhor qualidade.

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 torna o equipamento seguro e ergonômico, preservando a saúde do operador.



Torneira com abastecimento de água acoplada.



O aquecimento é feito mediante queimadores tubulares, distribuídos sob o do reservatório

MODELO	PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA DOS QUEIMADORES (W)	CONSUMO	
					GLP (kg/h)	GN (m³/h)
	Frigideira basculante a gás 80 L, reservatório de ferro 360	67074/000	800x900x900	22	1,73	2,32
		67274/000	800x700x900	12	0,94	1,27
	Frigideira basculante a gás 80 L, reservatório de aço inox	67074/001	800x900x900	22	1,73	2,32
		67274/001	800x700x900	12	0,94	1,27
-	Frigideira basculante a gás 120 L, reservatório de ferro 360	67074/002	1200x900x900	28	2,20	2,96
-	Frigideira basculante a gás 120 L, reservatório de aço inox	67074/003	1200x900x900	28	2,20	2,96

COZÇÃO



A tampa é realizada em aço inox AISI 304, com alças ergonômicas, com sistema de molas para evitar quedas e tornar a tampa mais leve.



Levantamento mecânico manual, com possibilidade de basculamento até 90°.

Termopar de segurança, que interrompe o fornecimento do gás caso a chama se apague.



Chama piloto com acendimento piezelétrico. Controle de temperatura de 120 °C a 390 °C.

Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.

Pés de aço inox ajustáveis.

CALDEIRÃO

Cozinhar facilmente em grande escala.



Preparar pratos em grande escala com excelente resultado final é sempre um desafio para o chef.

Com o Caldeirão Tramontina, essa operação se torna simples graças às características construtivas do equipamento.

O aquecimento indireto mediante parede dupla para circulação da água é uniforme em toda a superfície do reservatório permitindo um cozimento homogêneo e evitando que o produto grude ou queime com facilidade.

A altura torna o equipamento seguro e ergonômico, preservando a saúde do operador.

Ideal para preparações à base de arroz, feijão, carnes com molhos, sopas e massas.



Tampa com sistema de molas para evitar a queda e tornar a tampa mais leve.

Reservatórios estampados em aço inox AISI 316L, extremamente resistente à corrosão, com cantos arredondados para facilitar a limpeza e a higienização.

Modelos sob encomenda: 200 Litros, 300 Litros e 500 Litros.

Disponível versão com autoclave.

MODELO	PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)	POTÊNCIA DOS QUEIMADORES (W)	CONSUMO	
					GLP (kg/h)	GN (m³/h)
	Caldeirão a gás 50 L, aquecimento indireto	67284/001	800x700x900	15,5	1,22	1,64
	Caldeirão a gás 100 L, aquecimento indireto	67084/010	800x900x900	21	1,65	2,22
	Caldeirão a gás 100 L, aquecimento indireto com autoclave	67084/011	800x900x900	21	1,65	2,22
	Caldeirão a gás 150 L, aquecimento indireto	67084/012	800x900x900	21	1,65	2,22
	Caldeirão a gás 150 L, aquecimento indireto com autoclave	67084/013	800x900x900	21	1,65	2,22

COZÇÃO



Manípulo reforçado para abertura da tampa.



Manômetro para indicação da pressão do vapor.
Válvula de segurança para o vapor, ajustada em 0,5 bar.
Torneira com água quente e fria.



Chama piloto com acendimento piezelétrico.
Termopar de segurança, que interrompe o fornecimento de gás caso a chama se apague.

Saída para escoamento do reservatório.

Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.

Pés de aço inox ajustáveis.

MÓDULO NEUTRO

Elemento de apoio para a cocção de aço inox.



Para facilitar a operação, a linha de Cocção dispõe de módulos de apoio perfeitos para todo tipo de serviço. Os módulos são equipados com gaveta integrada ao painel para a armazenagem de utensílios.

MODELO	PRODUTO	REFERÊNCIA	DIMENSÃO (mm)
	Elemento modular neutro com gaveta	67091/902	400x900x900
		67291/902	400x700x900
	Elemento modular neutro com gaveta	67093/902	800x900x900
		67293/902	800x700x900
	Base de apoio para TOP	67192/803	400x850x660
		67392/803	400x650x660
	Base de apoio para TOP	67194/803	800x850x660
		67394/803	800x650x660
	Elemento modular neutro com gaveta TOP	67191/001	400x900x240
		67391/001	400x700x240



COZÇÃO



Exemplo da gaveta aberta

Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.

Pés de aço inox ajustáveis.

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



COZÇÃO



**TRAMONTINA
FARROUPILHA S.A.**

Rod. ERS-122, km 61
95178-000

Farroupilha | RS | Brasil
tramontina.com

TRAMONTINA

