

TRAMONTINA

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

COCÇÃO | 900





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 são efetivamente uma união perfeita entre tradição e inovação. A linha de equipamentos é fundamentada sobre raízes de conhecimentos derivados diretamente de profissionais que atuam no mercado italiano e internacional há 30 anos, levando assim a TRAMONTINA para padrões de qualidade e eficiência extremamente elevados.

Potência e solidez em formas bonitas e funcionais: isso é TRAMONTINA 900. Uma mistura de desempenho e elegância para que o ato de cozinhar torne-se uma experiência emocional, com o suporte de equipamentos de primeira classe. A alta gastronomia de hoje não faz a diferença somente na mesa, mas é também sinônimo de tecnologia e design. A TRAMONTINA COCÇÃO 900 nasce exatamente para sustentar o trabalho de grandes restaurantes que fazem da fantasia do chef o segredo do próprio sucesso. Afinal, alta gastronomia significa também alto nível de instrumentos disponíveis para quem cozinha e convive com ela diariamente.



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 através de máquinas avançadas, sólidas e funcionais.

- 1 Cozinha de fácil limpeza
- 2 O cozedor de massas mais imitado e com o melhor desempenho do mercado
- 3 Perfeita aderência lateral e posterior
- 4 Cozinhas modulares standing, ilha ou cantilever
- 5 Manípulos em nylon com inclinação ideal para evitar a infiltração de comida e líquidos



As cozinhas Tramontina oferecem estrutura de vanguarda ao chef de cozinha, apoiando-o nas diversas necessidades do trabalho, graças à diversidade de equipamentos oferecidos.

As cozinhas TRAMONTINA representam um parceiro excelente neste sentido, capazes de garantir o cozimento perfeito e as melhores condições de trabalho. A TRAMONTINA 900 é o top de linha, adequada para grandes cozinhas e clientes particularmente exigentes.

Ampla gama de modelos elétricos e a gás **6**

Planos de trabalho com espessura de 2mm **7**

Chapas, grelhas e fritadeiras com termostato **8**

Cozinha segura, potente e confiável **9**

Estrutura em aço inox AISI 304 18/10 **10**

As chaminés mais baixas do mercado **11**



DESEMPENHO ALÉM DE TODOS OS LIMITES POTÊNCIA

O desafio de todos os grandes restaurantes é conseguir combinar a excelência na cozinha com a eficiência da cozinha. Isso significa propor cardápios inovadores e sofisticados e, ao mesmo tempo, ser capaz de resistir à cargas de trabalho intensas. A TRAMONTINA 900 é uma companheira fiel para as situações mais críticas. Devido ao seu alto rendimento, ela aproveita toda a potência das máquinas para os momentos mais trabalhosos, sem desperdiçar recursos nos momentos de trabalho reduzidos. Com TRAMONTINA 900 você pode ir além da “cozinha habitual”.



ELEGÂNCIA

A beleza de TRAMONTINA 900 não está apenas na estética. Essa cozinha é realmente bonita de se ver, mas também eficiente para trabalhar, porque une as particularidades do acabamento à funcionalidade dos detalhes estruturais especialmente concebidos para torná-la prática, um valor agregado devido ao design no seu sentido mais puro. Na TRAMONTINA 900, nada é deixado ao acaso e tudo encontra o seu lugar dentro da ergonomia da estrutura. Sem mencionar o prazer e a vantagem de trabalhar com uma ferramenta bonita e funcional. Um estilo que se destaca e que vai fazer a diferença.



FOGÕES A GÁS

Aquecimento: com queimadores em latão com coroa única, potência ajustável de 7kW e 10kW.

Acendimento: com chama piloto.

Trempe: em ferro fundido ou em aço inox AISI 304.

Planos de cocção: em aço inox AISI 304, herméticos, e cantos arredondados para facilitar a limpeza e a higiene, com a possibilidade de escape para evitar o transbordo líquidos.

Segurança: garantida por válvulas de segurança com termopares.

Higiene: a estrutura é projetada para garantir fácil limpeza e sanitização.

Modelos:

- 2, 4 ou 6 queimadores de alto desempenho com plano hermético e compartimento aberto
- Armário neutro com portas
- Forno GN 2/1 a gás ou elétrico
- Forno a gás + armário
- Forno elétrico + armário
- Maxiforno a gás GN 3/1
- Maxiforno elétrico GN 3/1



Queimadores em latão com alto desempenho.



Termopar / Chama piloto regulável.



A posição inclinada dos manípulos e a cobertura dos mecanismos impedem a entrada de resíduos e água.



MODELOS	2 QUEIMADORES	4 QUEIMADORES	4 QUEIMADORES COM FORNO	6 QUEIMADORES	6 QUEIMADORES COM FORNO 2/1	6 QUEIMADORES COM FORNO 3/1
● ø 85 7 kW ● ø 110 10 kW						
ALIMENTAÇÃO	GÁS	GÁS	GÁS / ELT	GÁS	GÁS / ELT	GÁS / ELT
DIMENSÕES EXTERNAS						
LARGURA (mm)	400	800	800	1200	1200	1200
PROFUNDIDADE (mm)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)
ALTURA (mm)	900	900	900	900	900	900
QUEIMADORES ANTERIORES						
DIÂMETRO (mm)	110	85 + 85	85 + 85	110 + 85 + 110	110 + 85 + 110	110 + 85 + 110
POTÊNCIA (kW)	10	7 + 7	7 + 7	10 + 7 + 10	10 + 7 + 10	10 + 7 + 10
QUEIMADORES POSTERIORES						
DIÂMETRO (mm)	85	85 + 110	85 + 110	85 + 110 + 85	85 + 110 + 85	85 + 110 + 85
POTÊNCIA (kW)	7	7 + 10	7 + 10	7 + 10 + 7	7 + 10 + 7	7 + 10 + 7
FORNO						
POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	-	-	- 5,6	-	- 5,6	- 7,2
POTÊNCIA A GÁS (kW)	-	-	8 -	-	8 -	10 -
POTÊNCIA TOTAL	17	31	39 / 31	51	59 / 51	61 / 51

FOGÕES ELÉTRICOS

Aquecimento: com chapas elétricas em ferro fundido 300 x 300mm que liberam uma potência de 4kW.

Acendimento: com comutador.

Plano de cocção: em aço inox AISI 304 18/10, estampado, com espessura de 2mm. As chapas são perfeitamente encaixadas para evitar o risco de infiltração de líquidos.

Segurança: garantida por um limitador de temperatura.

Higiene: cada canto é arredondado para uma limpeza fácil e rápida.

Modelos:

- 2, 4 ou 6 chapas de 300mm x 300mm
- Base aberta
- Armário neutro com portas
- Forno elétrico GN 2/1
- Forno elétrico GN 2/1 + armário neutro
- Maxiforno elétrico GN 3/1



Prova de resistência da porta do forno.



Os fornos elétricos são equipados com duas resistências, uma superior e uma inferior, que podem ser ligadas separadamente.





MODELOS	2 CHAPAS	4 CHAPAS	4 CHAPAS COM FORNO ELÉTRICO	6 CHAPAS	6 CHAPAS COM FORNO 2/1
Dimensão: 300x300 mm					
DIMENSÕES EXTERNAS					
LARGURA (mm)	400	800	800	1200	1200
PROFUNDIDADE (mm)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)
ALTURA (mm)	900	900	900	900	900
CHAPAS ANTERIORES					
DIMENSÃO (mm)	300	300 + 300	300 + 300	300 + 300 + 300	300 + 300 + 300
POTÊNCIA (kW)	4	4 + 4	4 + 4	4 + 4 + 4	4 + 4 + 4
CHAPAS POSTERIORES					
DIMENSÃO (mm)	300	300 + 300	300 + 300	300 + 300 + 300	300 + 300 + 300
POTÊNCIA (kW)	4	4 + 4	4 + 4	4 + 4 + 4	4 + 4 + 4
POTÊNCIA					
POTÊNCIA TOTAL (kW)	-	-	21,6 (20,6)	24	29,6
POTÊNCIA DO FORNO (KW)	-	-	5,6	-	5,6

TENSÃO: 400V, 3 + N

COOKTOP VITROCERÂMICO E COOKTOP POR INDUÇÃO

Aquecimento cooktop vitrocerâmico: através de resistências elétricas especiais colocadas embaixo do plano de cocção.

Aquecimento cooktop de indução: através de bobinas especiais colocadas embaixo do plano de cocção que geram um campo magnético que é diretamente transferido à panela se transformando em calor.

Acendimento: com comutador.

Plano de cocção: graças ao perfeito encaixe com o plano vitrocerâmico, o trabalho e a movimentação das panelas sobre o fogão é mais fácil.

Segurança: garantida por um limitador de temperatura.

Higiene: cada canto é arredondado e, graças à uniformidade do plano de cocção, a limpeza é simples e rápida.

Modelos:

- 2 e 4 chapas, também na versão wok
- Base aberta
- Armário neutro com portas
- Vitrocerâmico com forno elétrico GN 2/1
- Maxiforno elétrico GN 3/1



AS CARACTERÍSTICAS DO VITROCERÂMICO

Resistência às substâncias corrosivas

Resistência mecânica

Resistência ao calor

Indeformável até 600-700 °C

Infrangível

Não poroso

Material ecocompatível



MODELOS	2 CHAPAS	4 CHAPAS	4 CHAPAS COM FORNO ELÉTRICO	2 CHAPAS DE INDUÇÃO	4 CHAPAS DE INDUÇÃO	CHAPA WOK
						
ALIMENTAÇÃO	ELT	ELT	ELT	ELT	ELT	ELT
DIMENSÕES EXTERNAS						
LARGURA (mm)	400	800	800	400	800	400
PROFUNDIDADE (mm)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)
ALTURA (mm)	900	900	900	900	900	900
QUEIMADORES ANTERIORES						
DIÂMETRO (mm)	265	265 + 265	250 + 250	260	260 + 260	300
POTÊNCIA (kW)	3	3 + 3	3 + 3	5	5 + 5	5
QUEIMADORES POSTERIORES						
DIÂMETRO (mm)	265	265 + 265	250 + 250	260	260 + 260	-
POTÊNCIA (kW)	3	3 + 3	3 + 3	5	5 + 5	-
POTÊNCIA TOTAL	6	12	16,5	10	20	5

TENSÃO: 400V, 3 + N

CHAPAS

Aquecimento: com queimadores ou resistências distribuídas de maneira uniforme, embaixo da chapa, que permitem a difusão homogênea do calor e uma dispersão mínima do mesmo no ambiente

Acendimento: com comutador no modelo elétrico e com piezelétrico no modelo a gás.

Plano de cocção: a chapa de ferro tem grande espessura e alta condutividade térmica, além de um termostato que permite manter a temperatura constante para um cozimento ideal também no uso intensivo.

Segurança: os modelos a gás possuem uma válvula de segurança com termopar. Nos modelos elétricos, há um termostato de segurança.

Higiene: o plano de trabalho é estampado e possui um amplo furo para a descarga dos líquidos de cocção em uma cuba colocada embaixo da chapa com fácil acesso à limpeza.

Modelos a gás e elétrico:

- Todos os modelos podem ser equipados com bordas antirrespingos e raspador para chapa (liso ou estriado, dependendo da chapa)
- Chapa individual ou dupla: lisa, estriada ou lisa/estriada
- Chapa de ferro com opção cromada
- Base aberta
- Armário neutro com portas



Cuba para coleta de líquidos.



Fabricadas em liga ferrítica especial de alta condutibilidade térmica. Também na versão cromada. Disponíveis nas versões lisa, estriada ou lisa/estriada.



MODELOS	MEIO MÓDULO	MEIO MÓDULO	MEIO MÓDULO	MEIO MÓDULO	MÓDULO INTEIRO	MÓDULO INTEIRO	MÓDULO INTEIRO	MÓDULO INTEIRO	MÓDULO INTEIRO	MÓDULO INTEIRO
CHAPA*	L	E	L	E	L	E	L/E	L	E	L/E
ALIMENTAÇÃO	GÁS / ELT	GÁS / ELT	GÁS / ELT	GÁS / ELT	GÁS / ELT	GÁS / ELT	GÁS / ELT	GÁS / ELT	GÁS / ELT	GÁS / ELT
DIMENSÕES EXTERNAS										
LARGURA (mm)	400	400	400	400	800	800	800	800	800	800
PROFUNDIDADE (mm)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)
ALTURA (mm)	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900
SUPERFÍCIE DE COCÇÃO	Liga ferrítica	Liga ferrítica	Cromada	Cromada	Liga ferrítica	Liga ferrítica	Liga ferrítica	Cromada	Cromada	Cromada
DIMENSÃO DA SUPERFÍCIE DE COCÇÃO										
LARGURA (mm)	355	355	355	355	755	755	755	755	755	755
PROFUNDIDADE (mm)	760	760	760	760	760	760	760	760	760	760
POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	7,5	7,5	7,5	7,5	15	15	15	15	15	15
POTÊNCIA A GÁS (kW)	9	9	9	9	18	18	18	18	18	18

*L = Lisa / E = Estriada

CHAR BROILER COM PEDRAS VULCÂNICAS

Aquecimento: com queimadores em aço inox AISI 304 18/10 controlados por um registro com válvula e colocados de maneira a irradiar uniformemente a cama de pedras vulcânicas que tem a vantagem de segurar, por longo tempo, a temperatura elevada.

Acendimento: com piezelétrico.

Plano de cocção: as bordas antirrespingos no perímetro e as grelhas podem ser ajustadas na altura desejada para permitir a otimização da cocção. O plano é estampado e levemente inclinado no sentido do furo para o recolhimento da gordura. Devido a essa estrutura, a cocção fica homogênea e muito leve, a intensidade dos sabores é mantida e a dispersão das substâncias presentes na comida reduz a necessidade de molhos que deixam a comida menos saudável.

Segurança: garantida por uma válvula de segurança com termopar.

Higiene: todos os componentes são simples de remover e fáceis de limpar.

Modelos:

- Dois modelos a gás sobre estrutura, com portas.
- Larguras 400mm ou 800mm
- Bordas antirrespingos
- Grelha para carne
- Gaveta para recolhimento de gordura
- Gaveta para recolhimento de pó



A pedra vulcânica exalta o sabor da comida e mantém o calor por um longo tempo.



MODELOS	MEIO MÓDULO	MÓDULO INTEIRO
		
ALIMENTAÇÃO	GÁS	GÁS
DIMENSÕES EXTERNAS		
LARGURA (mm)	400	800
PROFUNDIDADE (mm)	900 (950)	900 (950)
ALTURA (mm)	900	900
POTÊNCIA A GÁS (kW)	12	24

FOGÕES FRANCESES A GÁS

Aquecimento: com potentes queimadores distribuídos em maneira uniforme em baixo da chapa. As áreas térmicas são diferenciadas: temperatura máxima no centro da chapa e menor nas laterais para diferentes cozimentos.

Acendimento: com piezelétrico.

Plano de cocção: feito inteiramente em aço termodifusor, de grande espessura e com disco central removível.

Segurança: garantida por uma válvula de segurança com termopar.

Higiene: a inclinação dos manípulos impede a infiltração dos líquidos e resíduos de comida; a remoção do disco central e a estrutura em aço asseguram uma correta higiene e durabilidade.

Modelos:

- Somente chapa:
Base aberta, com portas e forno a gás
- Duas bocas + chapa:
Base aberta, com portas, forno a gás e forno elétrico
- Dupla chapa + duas bocas:
Base aberta, com portas e forno a gás
- Quatro bocas + chapa única:
Base aberta, com portas, forno a gás + armário,
forno elétrico + armário, maxiforno a gás e maxiforno elétrico





MODELOS	Meio módulo	Módulo inteiro	Módulo inteiro com forno a gás	Módulo inteiro com forno elétrico	Maximódulo	Maximódulo com forno a gás	Maximódulo com forno elétrico	Maximódulo com forno a gás ou elétrico
● ø 75 3,5 kW ● ø 105 5 kW ● ø 130 8 kW								
ALIMENTAÇÃO	GÁS	GÁS	GÁS	GÁS / ELT	GÁS	GÁS	GÁS / ELT	GÁS GÁS/ELT
DIMENSÕES EXTERNAS								
LARGURA (mm)	400	800	800	800	1200	1200	1200	1200
PROFUNDIDADE (mm)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)
ALTURA (mm)	900	900	900	900	900	900	900	900
QUEIMADORES ANTERIORES								
DIÂMETRO (mm)	-	- 130	- 130	130	130 130+75	130 130+75	130 + 75	130+75 130+75
POTÊNCIA (kW)	-	- 8	- 8	8	8 8+3,5	8 8+3,5	8 + 3,5	8+3,5 8+3,5
QUEIMADORES POSTERIORES								
DIÂMETRO (mm)	-	- 105	- 105	105	105 105+130	105 105+130	105 + 130	105+130 105+130
POTÊNCIA (kW)	-	- 5	- 5	5	5 5+8	5 5+8	5 + 8	5+8 5+8
FORNO								
POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	-	-	-	5,6	-	-	5,6	7,2
POTÊNCIA A GÁS (kW)	-	-	8	-	-	8	-	10 -
POTÊNCIA TOTAL	7	12 20	20 28	20	25 31,5	33 39,5	31,5	41,5 31,5

BANHO-MARIA

Aquecimento: através de uma resistência elétrica isolada e apoiada ao fundo do reservatório.

Acendimento: com comutador.

Cubas de cocção: os reservatórios são em aço inox AISI 304.

Segurança: o controle de temperatura é feito por um termostato ajustável até 135°C.

Higiene: as cubas possuem cantos arredondados e são fáceis de retirar para a limpeza.

Modelos:

■ Com base aberta:

Meio módulo com reservatório GN 1/1 + 1/3

Módulo inteiro com reservatório GN 2/1 + 2/3

■ Com portas:

Meio módulo com reservatório GN 1/1 + 1/3

Módulo inteiro com reservatório GN 2/1 + 2/3



Cubas e tampas podem ser comprados como acessórios



Furo posterior para esvaziar o reservatório



MODELOS	MEIO MÓDULO	MÓDULO INTEIRO
		
ALIMENTAÇÃO	ELT	ELT
DIMENSÕES EXTERNAS		
LARGURA (mm)	400	800
PROFUNDIDADE (mm)	900 (950)	900 (950)
ALTURA (mm)	900	900
POTÊNCIA ELÉTRICA	2,5	5
TENSÃO	230, 1 + N	400, 3 + N

COZEDORES DE MASSA

Aquecimento: o modelo elétrico é feito com resistência giratória Cronifer*. A versão a gás é feita com queimadores colocados embaixo do reservatório.

Acendimento: com comutador na versão elétrica e com piezelétrico nos cozedores de massas a gás.

Reservatório de cocção: feito em aço inox 316L conhecido pela elevada resistência à corrosão, desgaste, estresse, água salgada e amido.

Segurança: há um regulador de energia que permite um controle preciso da fervura. A carga e a descarga são construídas junto à estrutura do equipamento para facilitar o serviço.

Higiene: os reservatórios são facilmente laváveis graças aos cantos arredondados. E o sistema de escoamento dentro do reservatório garante higiene e segurança.

Cronifer*: aço inox super resistente à corrosão.

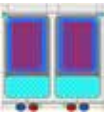
Modelos:

- A gás ou elétrico com porta e módulo levanta-cestos
- Meio módulo reservatório único de 40 litros
- Módulo inteiro com duplo reservatório de 40 litros + 40 litros



Módulo levanta cestos



MODELOS	MEIO MÓDULO	MÓDULO INTEIRO	MEIO MÓDULO	MÓDULO INTEIRO
				
ALIMENTAÇÃO	GÁS	GÁS	ELT	ELT
DIMENSÕES EXTERNAS				
LARGURA (mm)	400	800	400	800
PROFUNDIDADE (mm)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)
ALTURA (mm)	900	900	900	900
POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	-	-	9,6	19,2
POTÊNCIA A GÁS (kW)	13,9	27,8	-	-
TENSÃO (V)	-	-	400/3+N	400/3+N

FRITADEIRAS

Aquecimentos:

Elétrico - com resistência elétrica isolada e apoiada no fundo do reservatório.

Tradicional a gás - com três queimadores na parte interna do reservatório.

De alto desempenho - com um queimador na parte interna do reservatório e dois queimadores na parte externa.

Acendimento: piezelétrico para modelo a gás, com comutador no elétrico.

Reservatórios: estampados com cantos arredondados.

Segurança: presença de uma válvula de segurança com termopar nos modelos a gás e resistências equipadas de termostatos nos modelos elétricos.

Higiene: o arredondamento dos cantos na parte interna do reservatório estampado permite uma correta higiene.

Modelos:

- A gás ou elétrico
- Meio módulo com reservatório único de 19,5 litros no modelo a gás ou 21 litros no modelo elétrico
- Meio módulo com reservatório duplo 8+8 litros no modelo a gás ou 9+9 litros no modelo elétrico
- Módulo inteiro com duplo reservatório de 19,5 + 19,5 litros no modelo a gás ou 21+ 21 litros no modelo elétrico



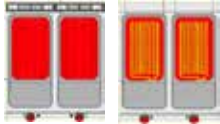
Resistência giratória no modelo elétrico.



A presença de um queimador interno e dois externos agiliza a limpeza do equipamento.





MODELOS	MEIO MÓDULO COM RESERVATÓRIO ÚNICO	MÓDULO INTEIRO COM DUPLO RESERVATÓRIO	MEIO MÓDULO COM DUPLO RESERVATÓRIO	MEIO MÓDULO	MEIO MÓDULO
					
ALIMENTAÇÃO	GÁS / ELT	GÁS / ELT	ELT	ELT	ELT
DIMENSÕES EXTERNAS					
LARGURA (mm)	400	800	400	400	400
PROFUNDIDADE (mm)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)
ALTURA (mm)	900 (1115)	900 (1115)	900	900	900
RESERVATÓRIO (LITROS)	FRG:19,5 FRE:21	19,5+19,5 21+21	9+9	18-21	18-21
POTÊNCIA ELÉTRICA (KW)	FRE: 17,4	FRE: 34,8	7,5 + 7,5	17,4	17,4
POTÊNCIA A GÁS (kW)	FRG: 18,5	FRG: 18,5	-	-	-
TENSÃO	FRG: 230V, 1 + N FRE: 400V, 3 + N	FRG: 230V, 1 + N FRE: 400V, 3 + N	400, 3 + N	400, 3 + N	400, 3 + N

FRIGIDEIRAS BASCULANTES

Aquecimento: queimadores com termostato ajustável de 120°C até 390°C.

Multifuncional: por infravermelho.

Acendimento: com comutador.

Reservatórios e elementos: sob pedido, é disponibilizado o mecanismo de levantamento motorizado. A tampa é em aço inox AISI 304 18/10 com alças ergonômicas. O reservatório é estampado, o fundo do mesmo é disponível em aço inox ou em aço carbono.

Segurança: garantida pela presença de uma válvula de segurança com termopar nos modelos a gás e resistências com termostato nos modelos elétricos. O enchimento com água é feito com um registro fixado na chaminé.

Higiene: os cantos arredondados facilitam a limpeza.

Modelos a gás ou elétrico:

■ Levantamento mecânico:

80 litros em aço carbono Fe 360 ou em aço inox

120 litros em aço carbono Fe 360 ou em aço inox

■ Multifuncional:

20 litros em aço carbono Fe S10 ou em aço inox com base aberta

20 litros em aço carbono Fe S10 ou em aço inox com portas





MODELOS	MÓDULO INTEIRO	MÓDULO INTEIRO	MAXIMÓDULO	MAXIMÓDULO	MULTIFUNCIONAL	MULTIFUNCIONAL
ALIMENTAÇÃO	GÁS / ELT	GÁS / ELT	GÁS / ELT	GÁS / ELT	ELT	ELT
DIMENSÕES EXTERNAS						
LARGURA (mm)	800	800	1200	1200	800	800
PROFUNDIDADE (mm)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)
ALTURA (mm)	900	900	900	900	900	900
RESERVATÓRIO (LITROS)	80	80	120	120	20	20
SUPERFÍCIE DE COCÇÃO	Fe 360	INOX AISI 304	Fe 360	INOX AISI 304	Fe 510	INOX AISI 304
DIMENSÃO DA SUPERFÍCIE DE COCÇÃO						
LARGURA (mm)	630	630	630	630	630	630
PROFUNDIDADE (mm)	510	510	510	510	510	510
POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	9,9	9,9	14,8	14,8	10	10
POTÊNCIA A GÁS (kW)	22	22	28	28	-	-

CALDEIRÕES

Aquecimento:

Elétrico/gás direto - com resistência elétrica ou queimador apoiado no lado externo do fundo do reservatório.

Elétrico/gás indireto - resistência ou queimador que esquentam uma câmara cheia de água ao redor do reservatório.

Acendimento - piezelétrico e comutador.

Componentes: são dotados de reguladores de potência para garantir a uniformidade da cocção e o controle da fervura. A cuba interna é em aço inox AISI 316L, super resistente à corrosão. O restante dos materiais são em aço inox AIS 304. As cubas têm os ângulos arredondados para facilitar a limpeza e a higiene.

Segurança: próximo ao reforçado manípulo da tampa está o manômetro que controla constantemente a pressão, além da válvula de segurança e da válvula de saída do vapor. Nos modelos a gás existe um termopar de segurança para controle da temperatura. Os modelos elétricos são dotados de um termostato de segurança.

Modelos:

- A gás ou elétrico
- Com aquecimento direto de 100 litros ou de 150 litros
- Com aquecimento indireto de 100 litros ou de 150 litros
- A pedido, são disponibilizados também modelos de 200, 300 e 500 litros.



Manômetro, válvula de segurança e saída de vapor.





MODELOS	MÓDULO INTEIRO	MÓDULO INTEIRO	MÓDULO INTEIRO	MÓDULO INTEIRO	MÓDULO INTEIRO	MÓDULO INTEIRO	MÓDULO INTEIRO	MÓDULO INTEIRO
ALIMENTAÇÃO	GÁS / ELT	GÁS / ELT	GÁS / ELT	GÁS / ELT	GÁS / ELT	GÁS / ELT	GÁS / ELT	GÁS / ELT
AQUECIMENTO	DIRETO	DIRETO	DIRETO	DIRETO	INDIRETO	INDIRETO	INDIRETO	INDIRETO
DIMENSÕES EXTERNAS								
LARGURA (mm)	800	800	800	800	800	800	800	800
PROFUNDIDADE (mm)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)	900 (950)
ALTURA (mm)	900	900	900	900	900	900	900	900
RESERVATÓRIO (LITROS)	100	100	150	150	100	100	150	150
AUTOCLAVE (0,05 BAR)	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO	SIM
POTÊNCIA ELÉTRICA (kW)	13	13	13	13	13	13	13	13
POTÊNCIA A GÁS (kW)	21	21	21	21	21	21	21	21

TENSÃO: 400V, 3 + N

ELEMENTOS DE APOIO

Modelos:

- Módulo inteiro ou meio módulo
- Com gaveta, com portas ou com base aberta



MODELOS	MEIO MÓDULO	MÓDULO INTEIRO
DIMENSÕES EXTERNAS		
LARGURA (mm)	400	800
PROFUNDIDADE (mm)	900	900
ALTURA (mm)	900	900

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

COCÇÃO | 900



Segurança



Compulsório



TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.

Rodovia RS 122 - Km 61 - Distrito Industrial

CEP 95180-000 - Farroupilha - RS - Brasil

(54) 3261-0000 - Fax: (54) 3261-2354

trafar@tramontina.net

www.tramontina.com

TRAMONTINA