

FICHA TÉCNICA

FOGÃO A GÁS 4 BOCAS, BASE ABERTA

67203/000



COCÇÃO 700

Apresentação geral do produto

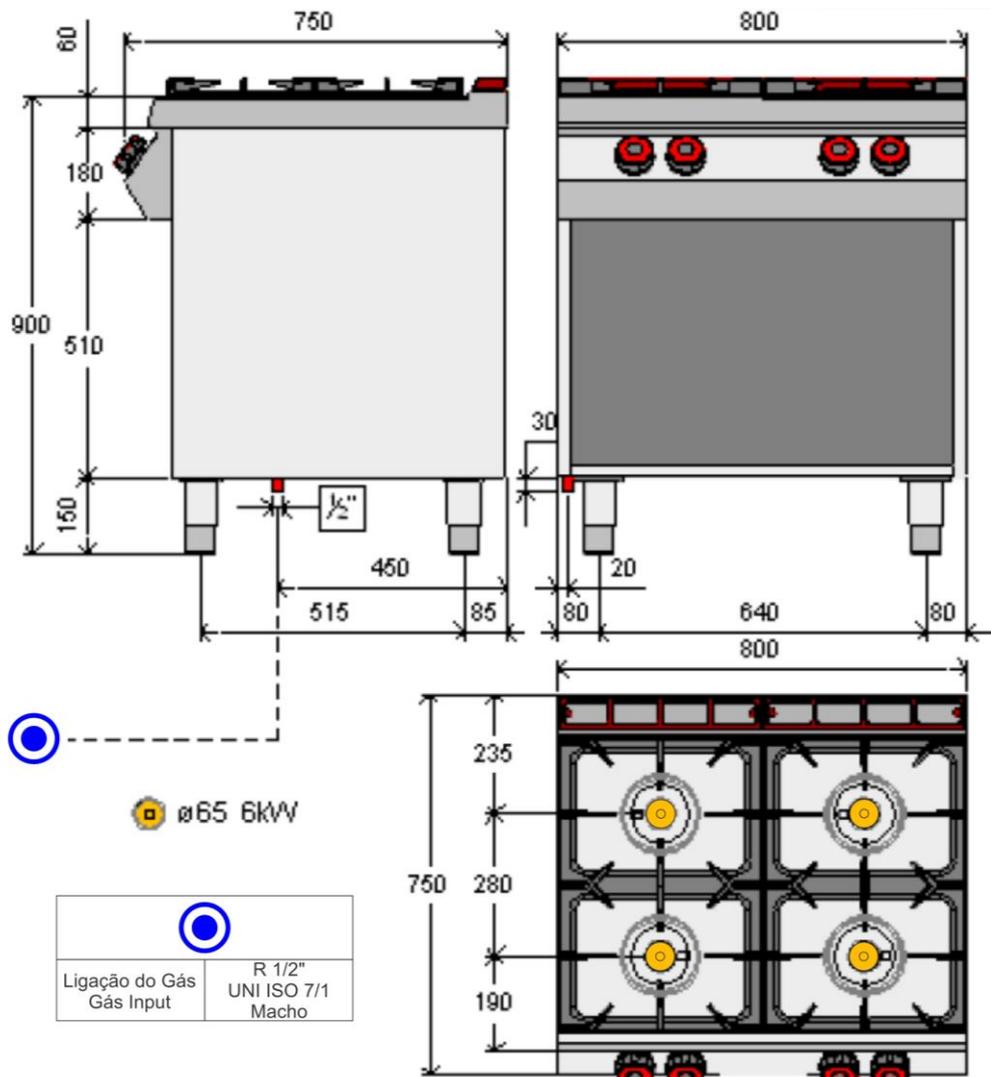
Os fogões Tramontina são projetados para garantir um ótimo desempenho aproveitando o melhor rendimento da queima do gás. As características construtivas asseguram ao operador trabalhar em perfeita segurança com os controles que impedem o vazamento de gás e a queima precisa que evita a formação de monóxido de carbono.

O plano de cocção hermético e o acabamento com cantos arredondado garantem uma fácil limpeza e em consequência a segurança alimentar aos clientes.

O funcionamento com chama piloto além de maximizar a eficiência durante o serviço permite economizar energia durante o uso.

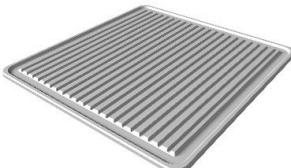
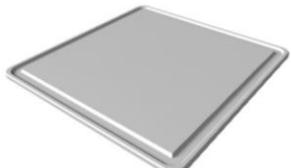
- Plano de cocção inteiriço estampado com espessura de 1,5 mm em aço inox 304.
- Queimadores com 6 kW de potência cada um.
- Plano hermético que facilita o processo de limpeza e melhora o rendimento dos queimadores.
- Queimadores com coroa única em aço inox e latão garantem maior durabilidade.
- Chama especial que se adapta ao fundo da panela otimizando o consumo de gás.
- Acendimento dos queimadores com chama piloto.
- Chama piloto e termopar de segurança do plano de cocção estão bem protegidos contra sujeira e batidas.
- Trepes em ferro fundido, tendo opção em ser em aço inox sobre encomenda.
- Forno revestido com lã de rocha garante o perfeito isolamento.
- Temperatura do forno controlada com termostato e ajustável de 60°C até 300°C.
- Termopar de segurança (sensor de chama), que corta o fornecimento de gás caso a chama se apague.

Desenho técnico



Dimensão (mm)	Consumo de gás	Ponto de ligação do gás	Potência total gás	Peso líquido	Pressão de trabalho GLP	Pressão de trabalho GN (gás natural)
800x750x900	GLP= 1,89 kg/h GN= 2,54 m ³ /h	R 1/2"	24 kW	85 Kg	30 mbar	20 mbar

Acessórios

67000/910		Porta direita: Porta para gabinete de equipamento de cocção.
67000/911		Porta esquerda: Porta para gabinete de equipamento de cocção.
67000/900		Redutor do tremp: Encaixa perfeitamente no tremp do fogão, para utilizar panelas de diâmetros pequenos.
67200/901		Chapa Estriada para fogão a gás: Encaixa perfeitamente na boca do fogão, para cozinhar carnes e peixes, sem uso de frigideiras. Feito em ferro fundido.
67200/902		Chapa Lisa para fogão a gás: Encaixa perfeitamente na boca do fogão, para cozinhar carnes e peixes, sem uso de frigideiras. Feito em ferro fundido.
67000/904		<p>Kit instalação Gás</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cotovelo em latão macho/fêmea 1/2" NPT - Válvula de pressão entrada 1,5 Bar saída 28 mBar vazão 15 Kg/h - Tubo para gás metálico revestido em cobre diâmetro 1/2" comprimento 1200 mm com terminais M/F 1/2" BSPT. - Registro de esfera latão niquelado reto macho/macho 1/2"NPT
67000/905		Filtro tipo y em latão 1/2" macho/fêmea

Instalação

- Todas as fases de instalação (tubulação, reguladores, botijões, etc..) devem ser efetuadas exclusivamente por pessoal qualificado.
- Caso a parede não seja resistente a temperaturas superiores a 150°C efetuar a instalação do fogão a uma distância de no mínimo 50 mm da parede.
- É imprescindível o uso de uma coifa profissional para exaustão.
- Exaustão mínima da coifa: 48 m³/h.

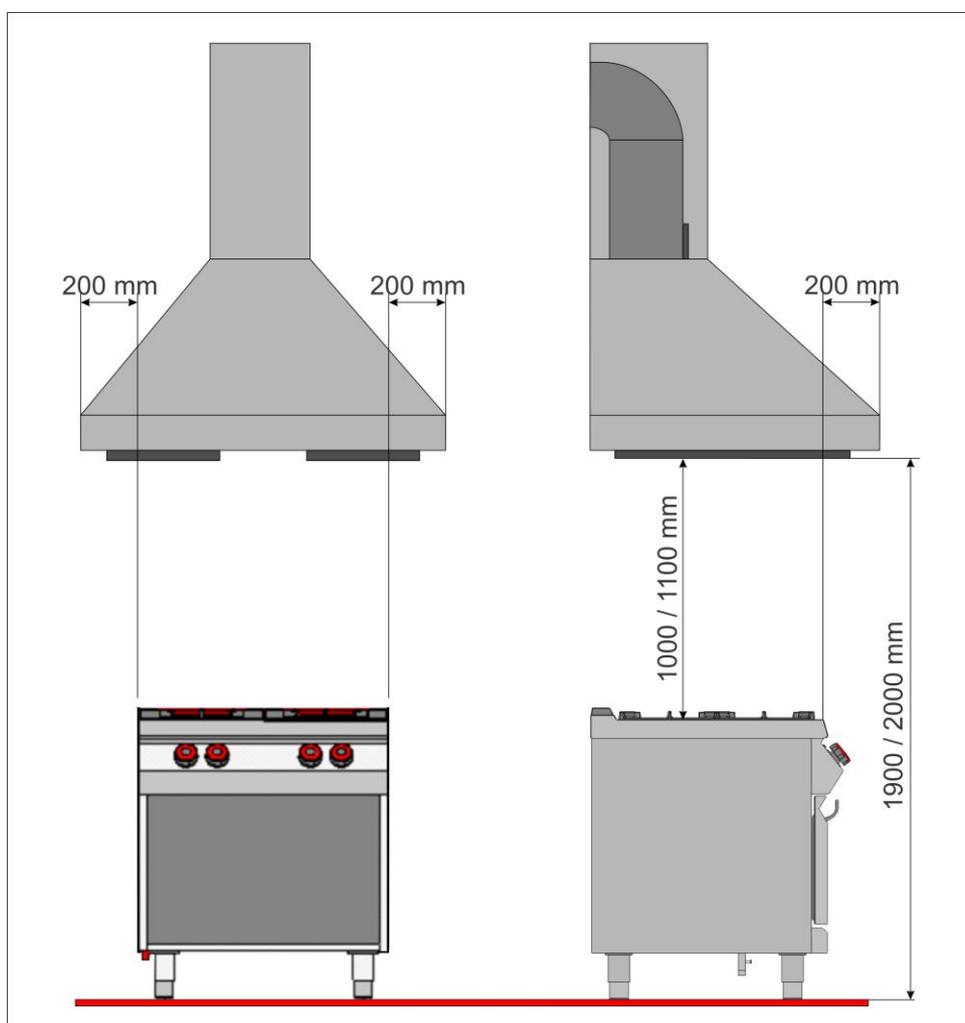


Imagem ilustrativa

! Este aparelho só pode ser instalado e funcionar em locais permanentemente ventilados, para garantir um correto funcionamento.

Ligação do gás

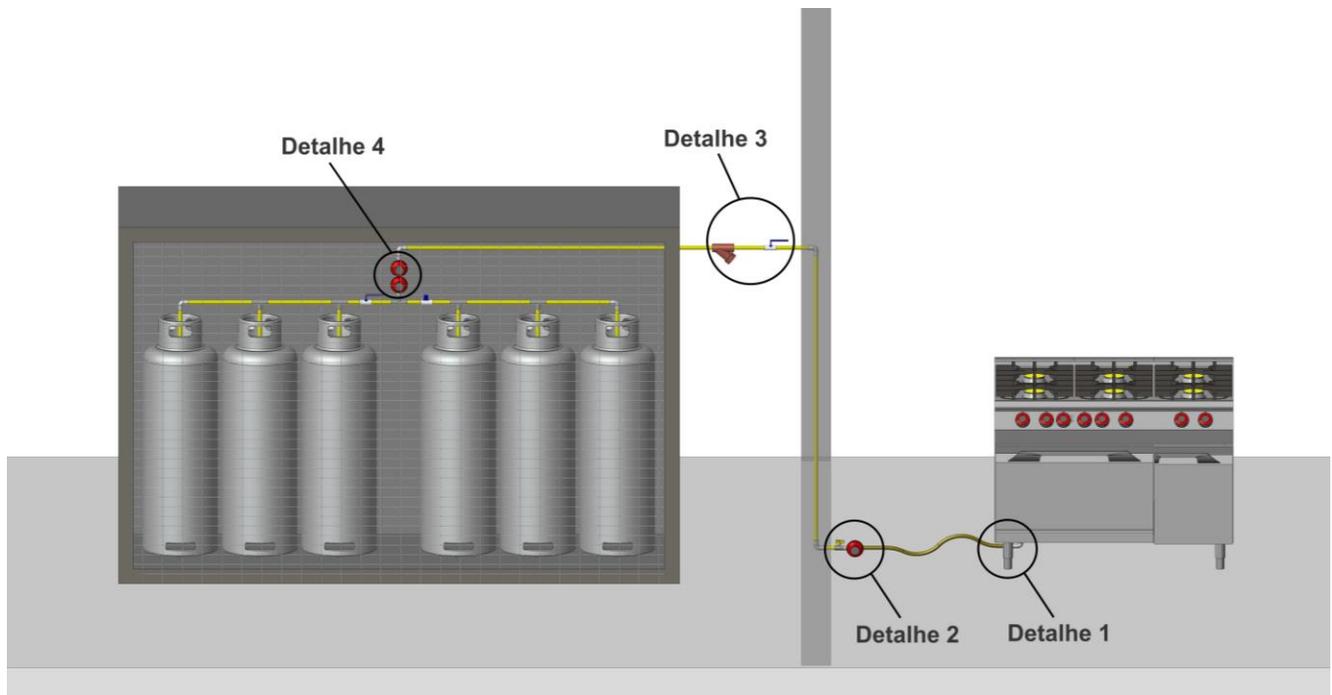
- O gás deve ser ligado em conformidade com os requisitos das normas ABNT NBR 15526 Redes de distribuição interna para gases combustíveis em instalações residenciais e comerciais – Projeto e execução.
- Todas as etapas devem ser executadas apenas por pessoal qualificado.
- Não utilizar botijão P-13, pois o mesmo é de uso exclusivamente doméstico. O uso indevido do P-13 tipifica infração punível administrativamente.



Botijão P-13

- Antes de ligar o equipamento, verifique os dados técnicos, o tipo de gás, a pressão operacional e a capacidade, indicados na placa de identificação.
- Para fazer a ligação, conecte o tubo de rede com o tubo de conexão do equipamento, colocando um registro de passagem que interrompa, se necessário, o fornecimento de gás.
- Para alterar o tipo de gás a ser utilizado, consulte orientações da fábrica ou serviço autorizado. Certifique-se da possibilidade da conversão.

Esquema para montagem (gás GLP)

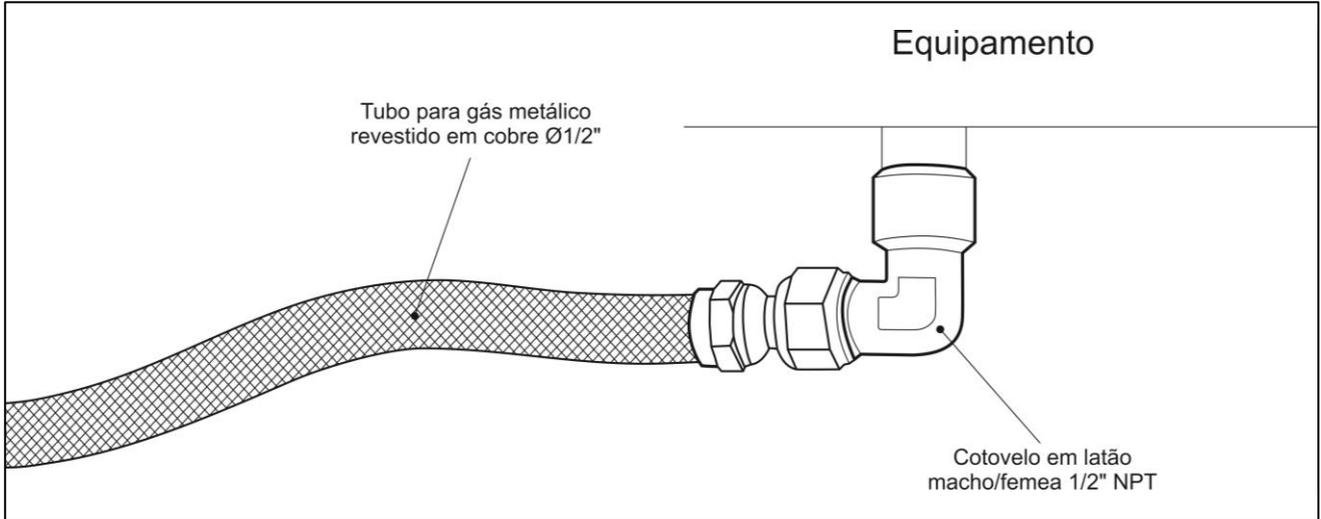


- A quantidade de botijão presentes na bateria deve ser dimensionada conforme o consumo dos equipamentos.
- Caso adicione equipamentos no estabelecimento verifique se existe a necessidade de acrescentar botijões na bateria.

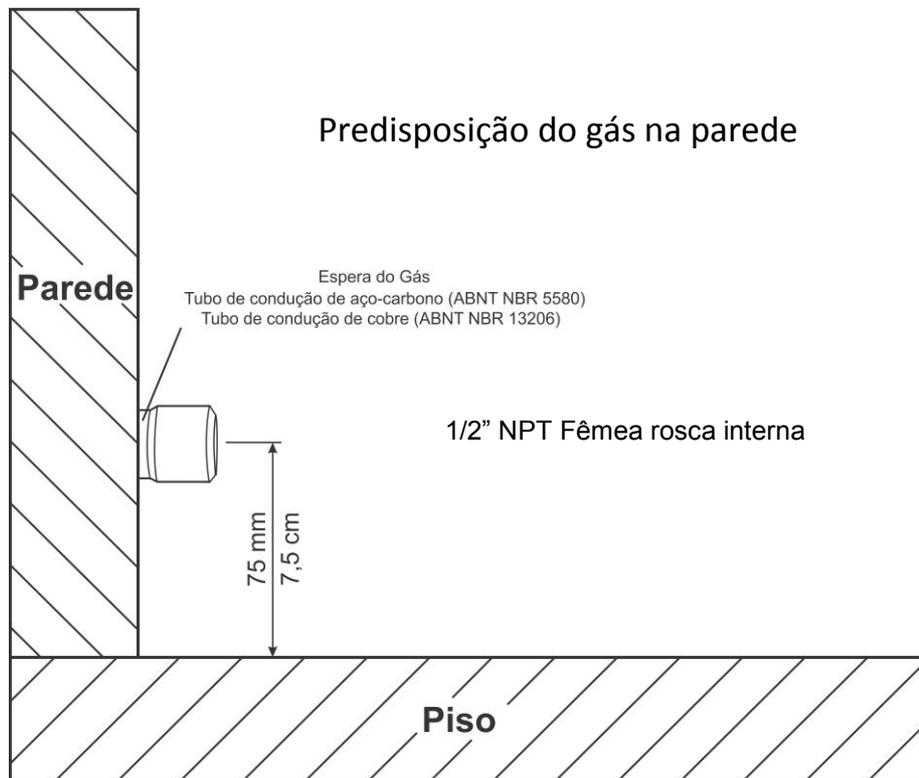
Consequência da instalação de gás inadequada:

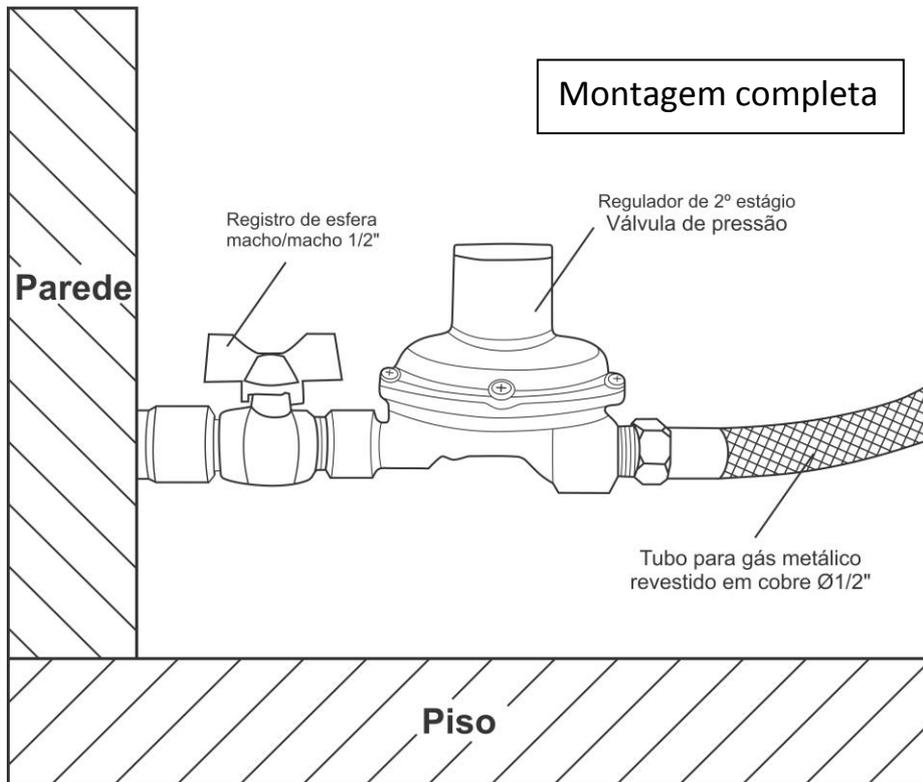
- Chama amarelada (má combustão);
- Aumento do monóxido de carbono no ambiente (prejudicando a saúde);
- Provoca manchas pretas no fundo das panelas;
- Entupindo da tubulação/injetor internos, devido à má combustão/fuligem.

Detalhe 1



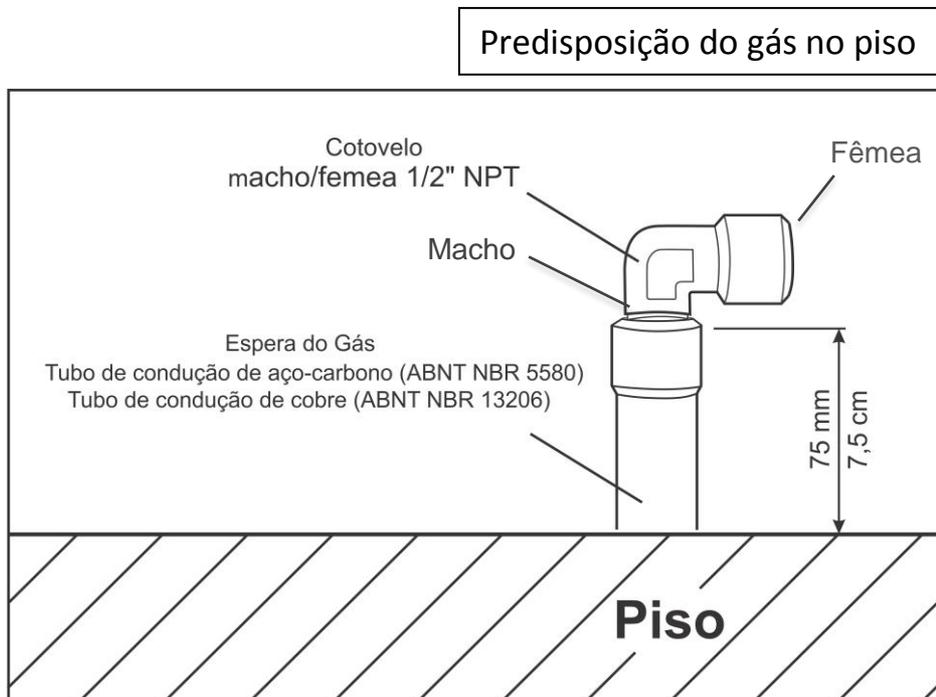
Detalhe 2



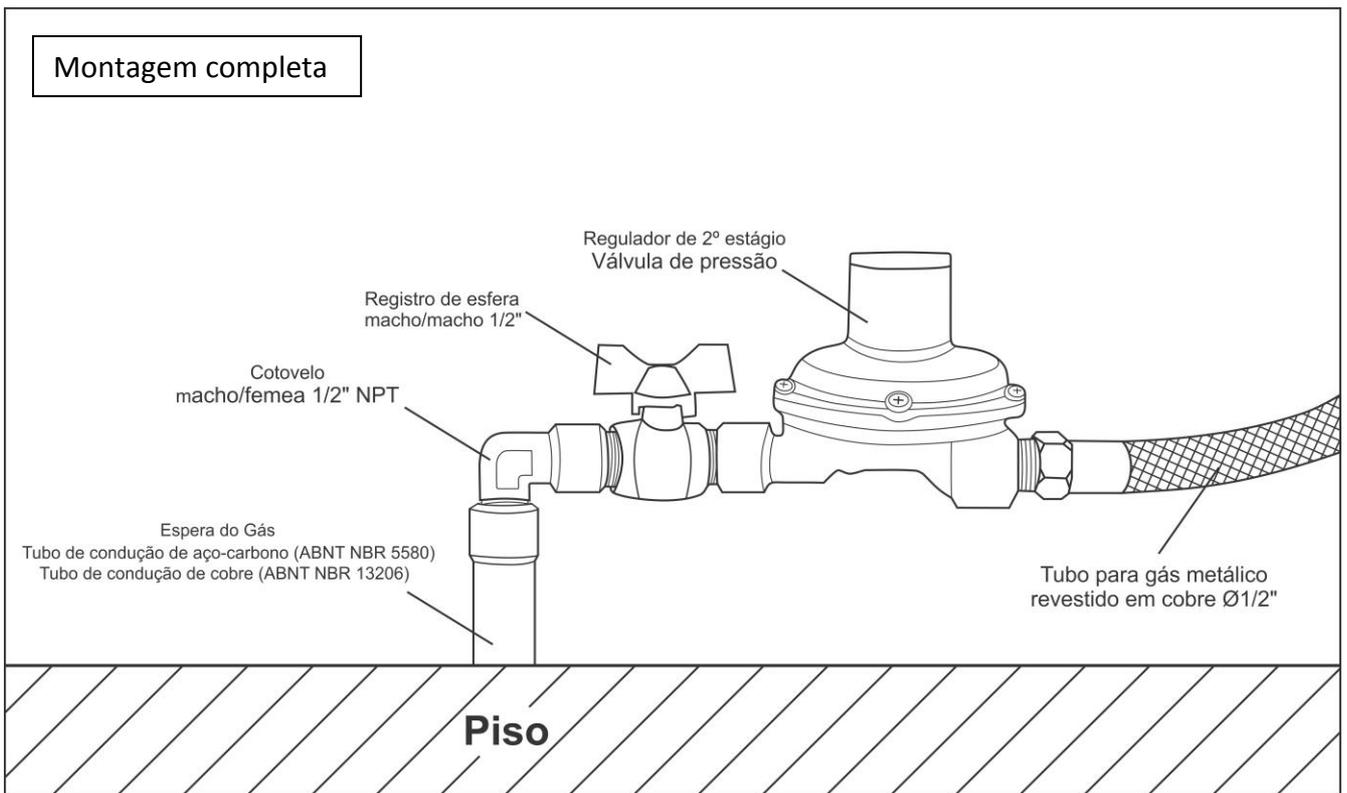
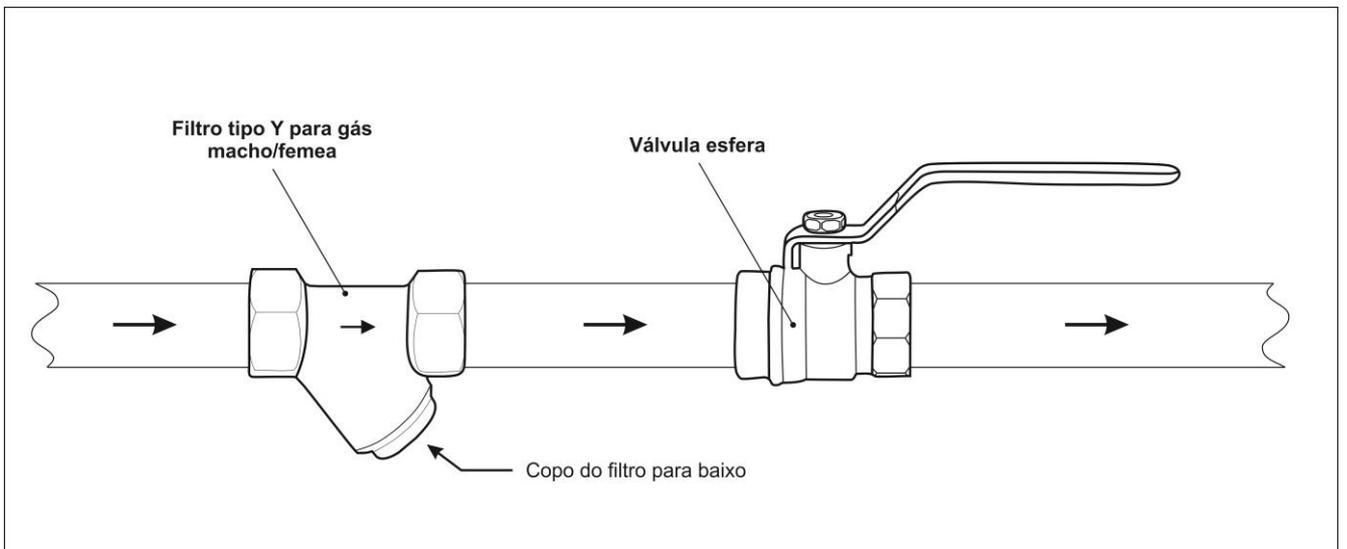


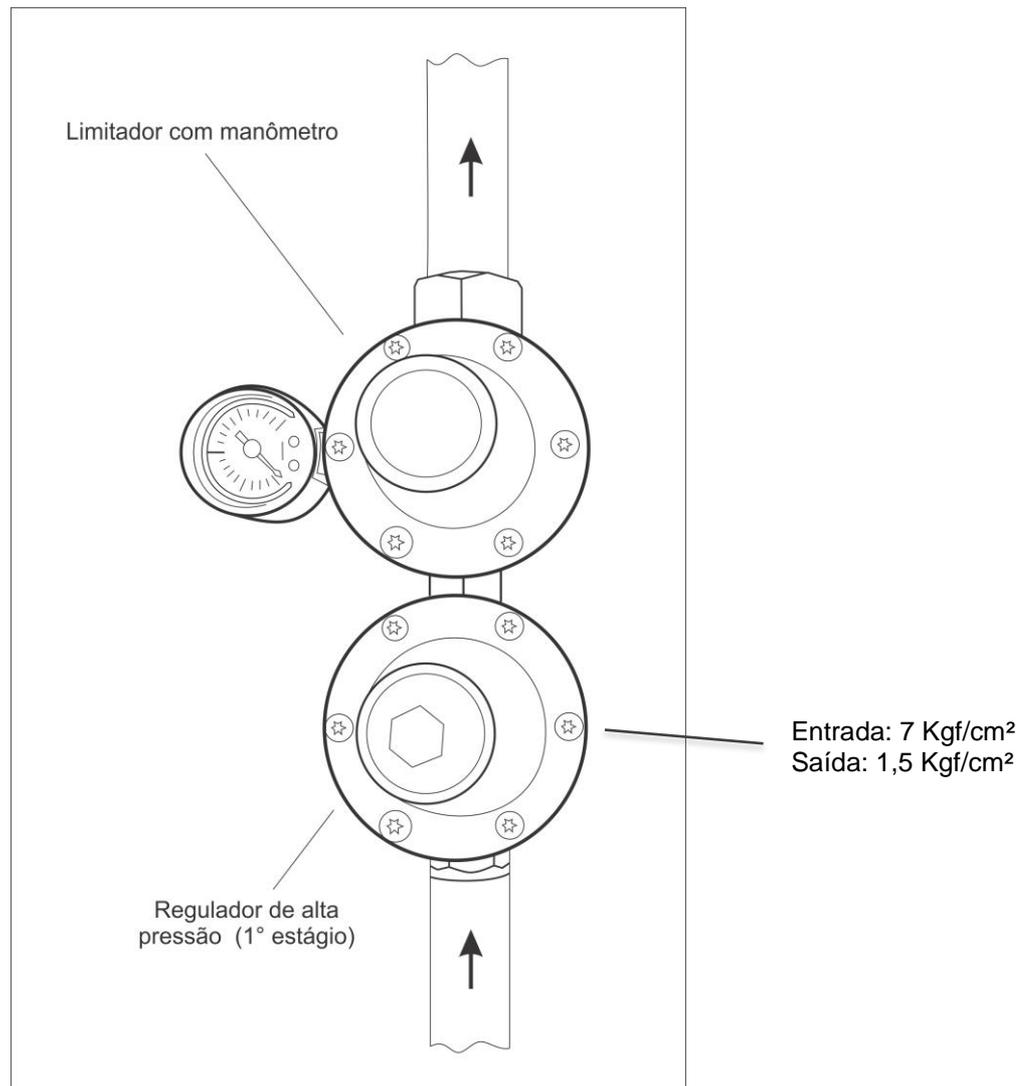
Sugestão: Classe BP 2202

Detalhe com saída do gás no piso



- Altura do ponto de gás para instalação 75 mm do chão.

Montagem completa**Detalhe 3**

Detalhe 4

Imagens ilustrativas

Caso de dúvidas entre em contato com assistência técnica da Tramontina Farroupilha.

Fone: 54 3261.0000

E-mail: saccozinhas.far@tramontina.net