

# FICHA TÉCNICA

## FREZZER PROFISSIONAL START

### 1 PORTA VIDRO – 67605/604



## REFRIGERAÇÃO



## Apresentação geral do produto

A Tramontina 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.

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). 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.

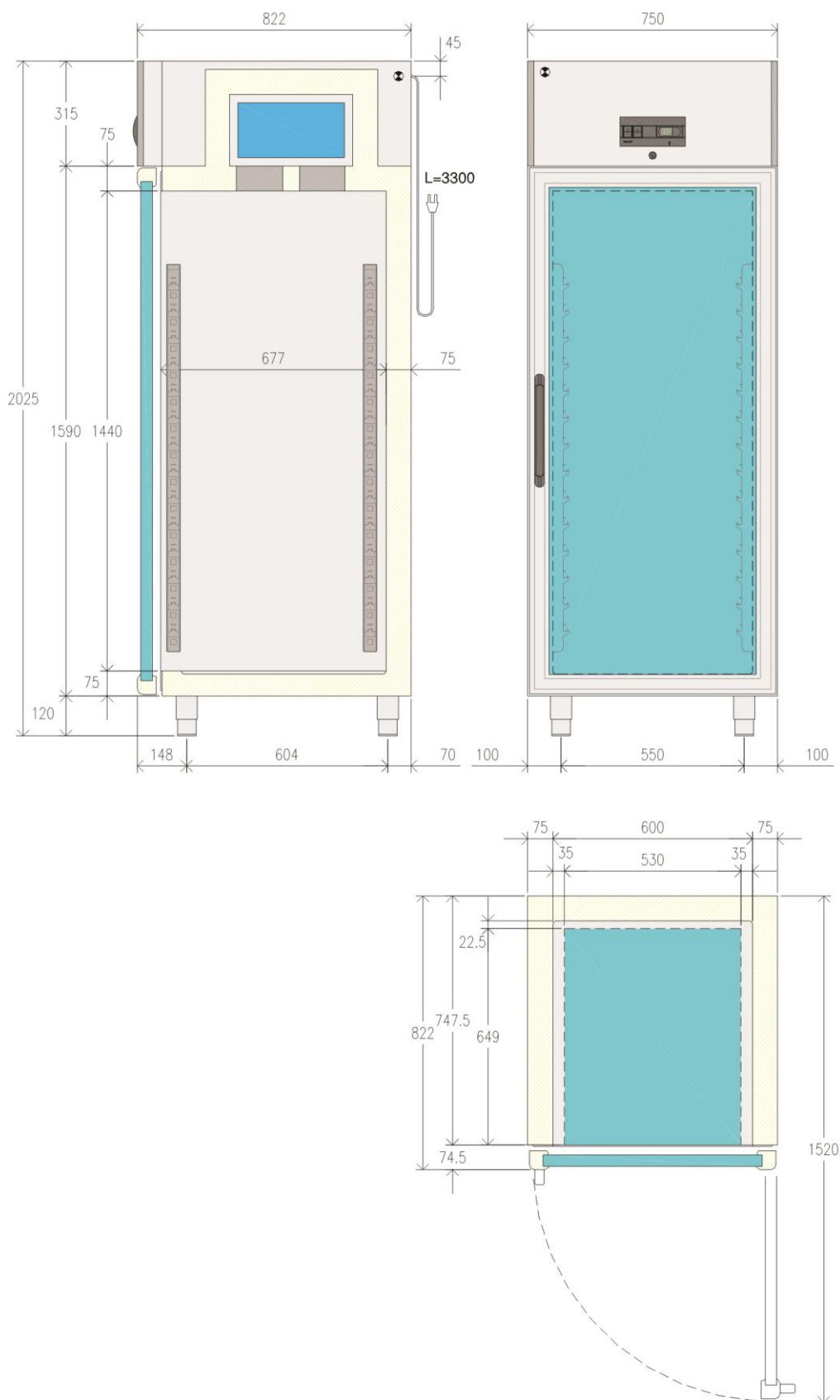
- Parada automática do ventilador durante a abertura da porta;
- Frost Free: evaporação automática da água condensada. Não há necessidade de dreno, pois não acumula água ou gelo;
- O sistema de ventilação circular reduz a transferência de calor com o ambiente e diminui o consumo de energia;
- Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável;
- Motor Monobloco;
- Câmara livre de evaporador e ventilador, tendo a unidade de refrigeração inteiramente alocada na parte superior;
- Pannel de controle de temp. -5° a +10°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;
- Pés ajustáveis de aço inox, altura 120-150 mm.

**DADOS TÉCNICOS**

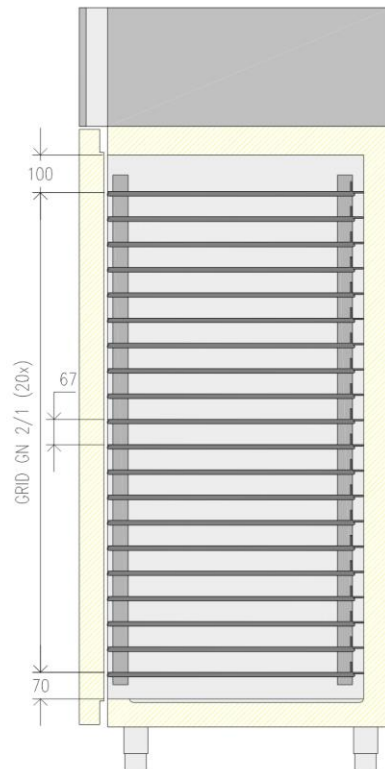
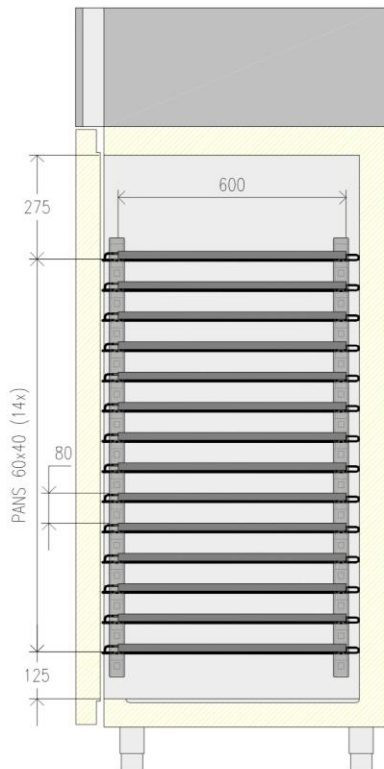
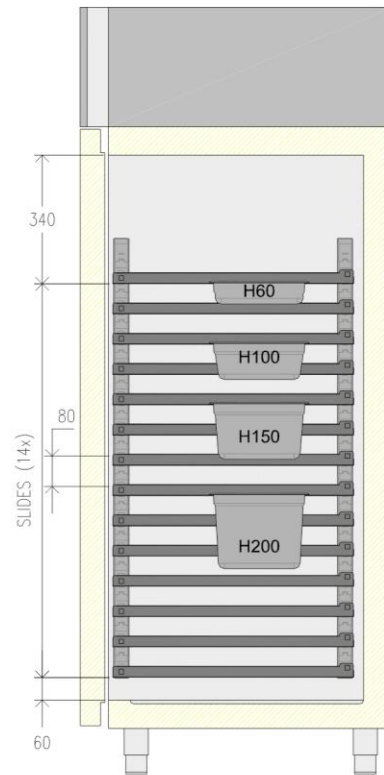
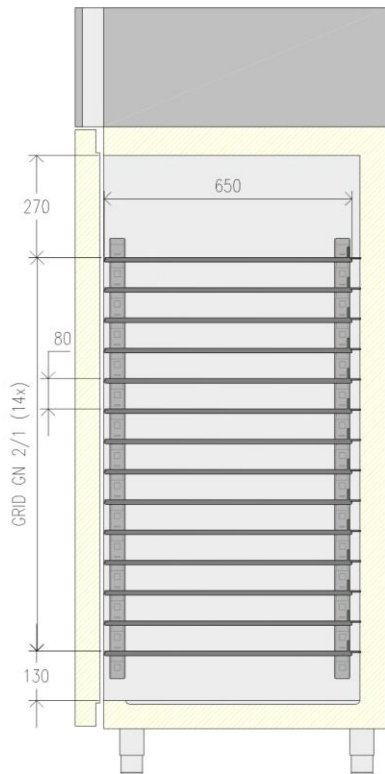
|                                   |                            |
|-----------------------------------|----------------------------|
| <b>Faixa de Temperatura</b>       | <b>-20°C...-10°C</b>       |
| <b>Refrigeração</b>               | <b>Ventilada</b>           |
| <b>Capacidade bruta</b>           | <b>600 l</b>               |
| <b>Material externo</b>           | <b>Aço inox AISI 304</b>   |
| <b>Dimensões externa</b>          | <b>750 x 820 x 2025 mm</b> |
| <b>Material interno</b>           | <b>Aço inox AISI 304</b>   |
| <b>Dimensões internas</b>         | <b>600 x 670 x 1440 mm</b> |
| <b>Degelo tipo</b>                | <b>Gás quente</b>          |
| <b>Compressor – Modelo</b>        | <b>Embraco NT2168GK</b>    |
| <b>Potência</b>                   | <b>3/4 HP</b>              |
| <b>Temperatura de evaporação</b>  | <b>-30°C</b>               |
| <b>Potência frigorífica</b>       | <b>600 w</b>               |
| <b>Refrigerante</b>               | <b>R404A</b>               |
| <b>Quantidade de refrigerante</b> | <b>350 gr</b>              |
| <b>Potência consumida</b>         | <b>770w</b>                |
| <b>Tensão de alimentação</b>      | <b>220v 60 hz 1+N</b>      |
| <b>Nível de Ruído</b>             | <b>58 dB</b>               |
| <b>Peso líquido</b>               | <b>150 kg</b>              |
| <b>Fornecimento padrão</b>        | <b>5 grades</b>            |



## Refrigerado 1 porta

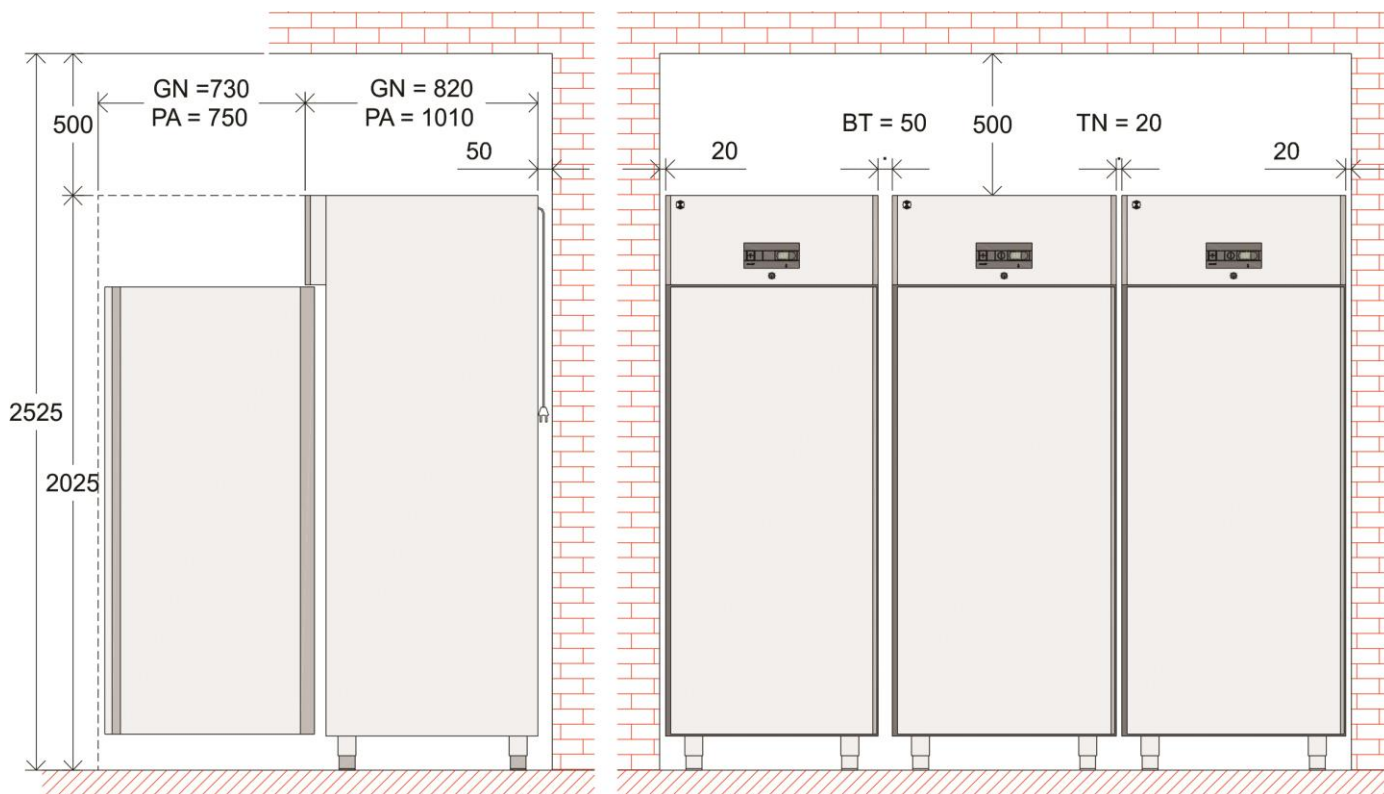


## Disposição grelhas e guias



## Especificações

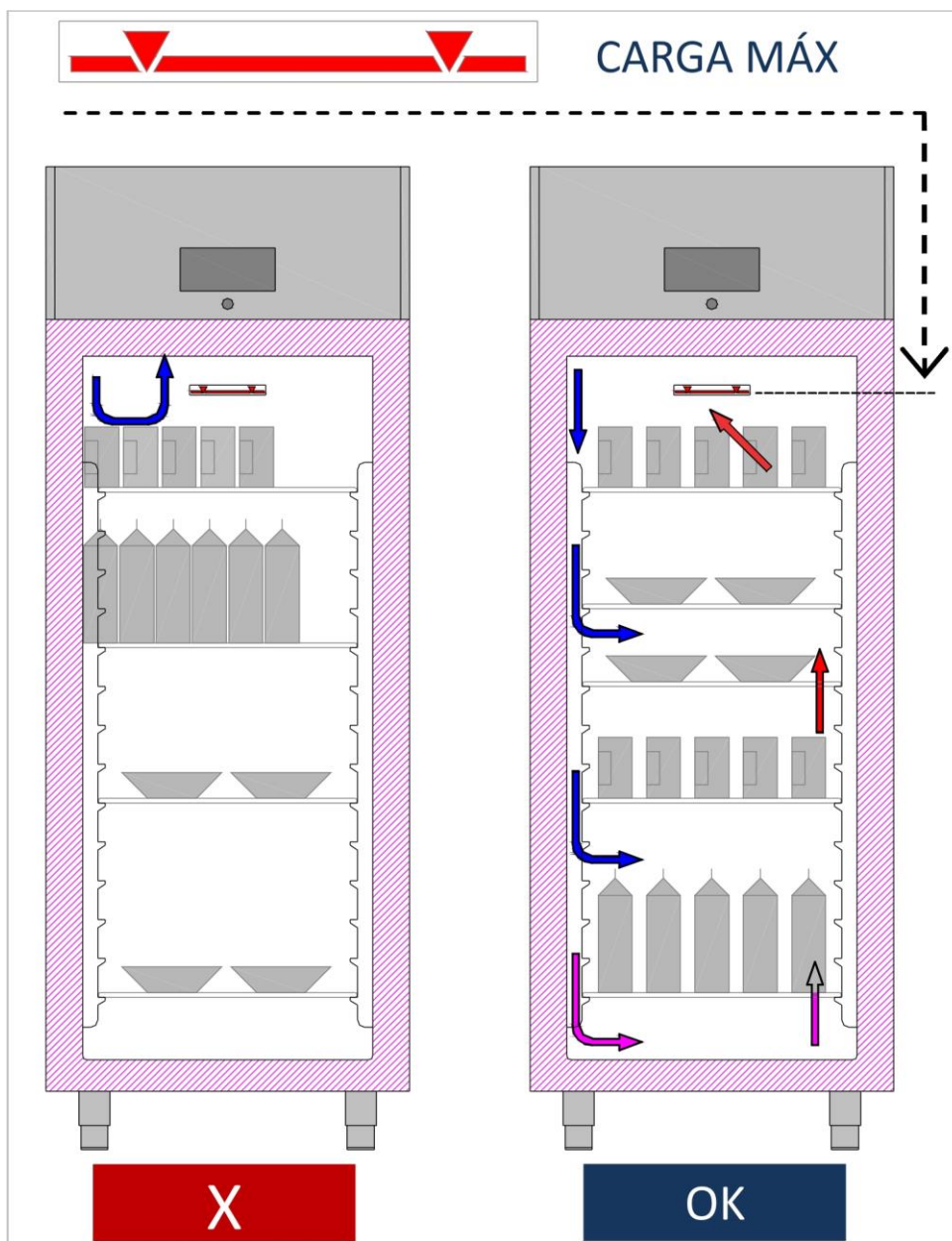
**! Atenção: O equipamento necessita de espaçamento funcional mínimo como indicado no desenho.**



- Mantenha as distâncias mínimas indicadas. Instale os equipamentos em local permanentemente ventilado e longe de outras fontes de calor.



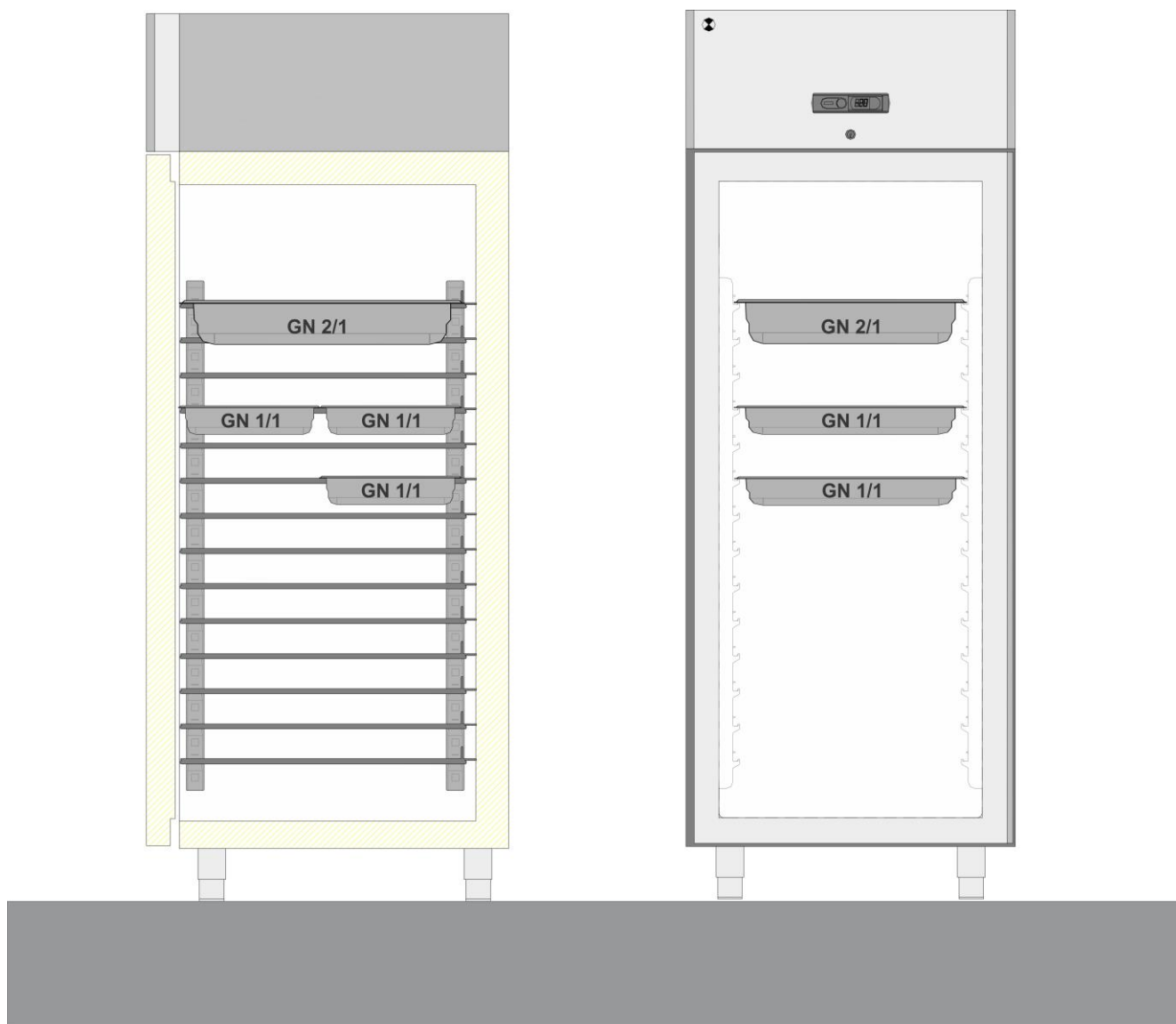
## Cuidados no armazenamento



Evite posicionar os produtos a ser em conservados em contato com as paredes internas, ou com o fundo, para não bloquear a circulação de ar que garante a uniformidade da temperatura.



## Condicionamento cubas GN





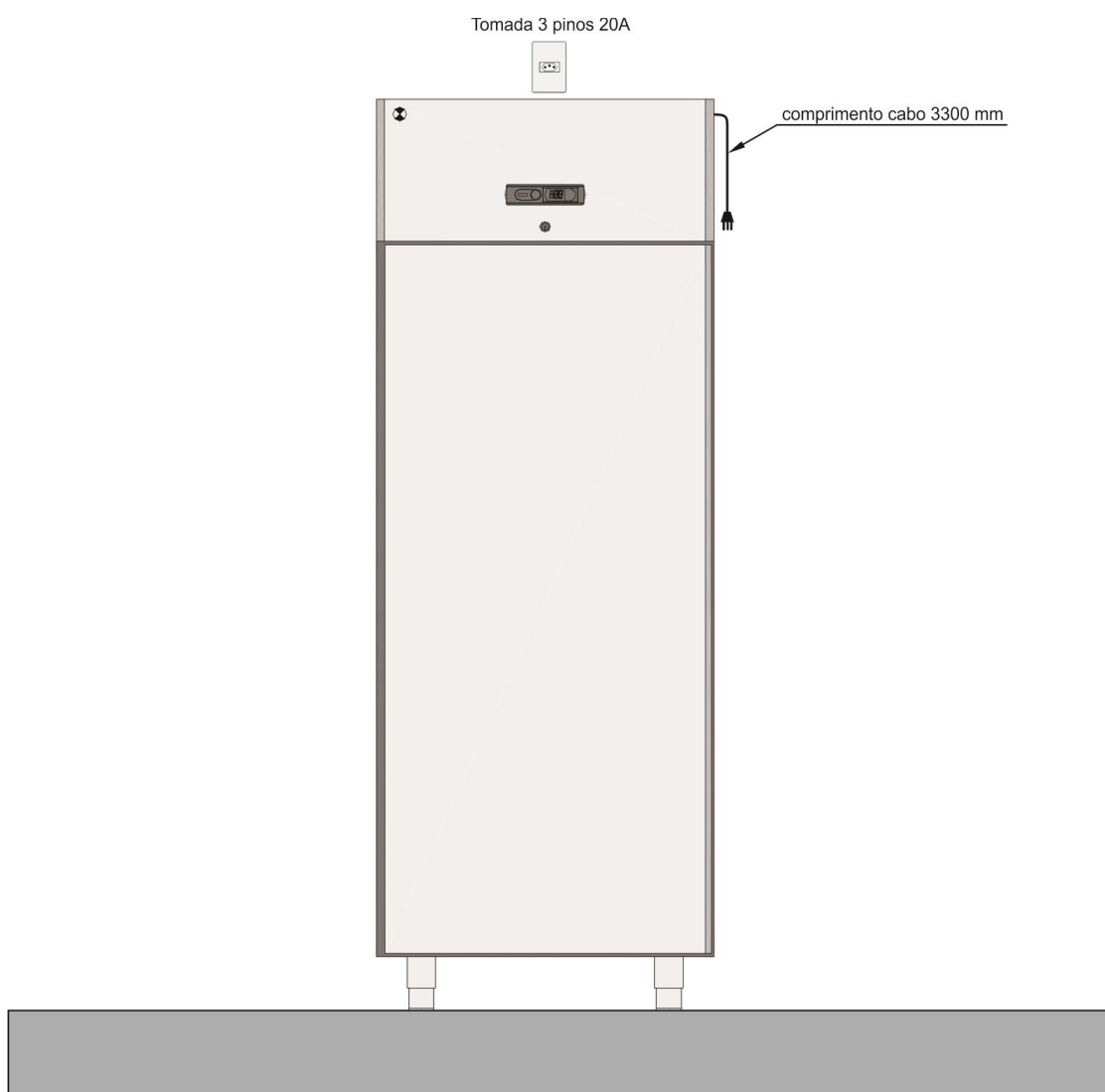
## Acessórios

|                                                                                   |                  |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>67690/902</b> | <b>1 Par de Guias, em aço inox 304, para refrigeradores GN, cremalheira de inox</b> |
|  | <b>67699/912</b> | <b>Grelha pintada para refrigerador</b>                                             |
|  | <b>68000/069</b> | <b>Rodas de aço inox, para refrigeradores, com freio</b>                            |
|  | <b>68000/067</b> | <b>Rodas de aço inox, para refrigeradores, sem freio</b>                            |

## Ligação elétrica

- A ligação elétrica deve ser efetuada em conformidade com os requisitos das normas técnicas da ABNT NBR 5410.
- Todas as etapas devem ser executadas apenas por pessoal qualificado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo relativo serviço de assistência técnica.

## Predisposição do ponto elétrico



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

Fone: 54 3261.0000

e-mail: [sacozinhas.far@tramontina.net](mailto:sacozinhas.far@tramontina.net)

