

TRAMONTINA*O prazer de fazer bonito.*

FICHA TÉCNICA

FORNO COMBINADO A GÁS T.CHEF DIGITAL

6 GN's – 67904/000



FORNOS COMBINADOS



TRAMONTINA FARROUPILHA S.A. IND. MET.
Rodovia RS-122 | Km 61 | Distrito Industrial
95180-000 | Farroupilha | RS | Brasil



phone +55 [54] 3261.0000
tramontina.com

Apresentação geral do produto

Os produtos da Tramontina são planejados para solucionar os problemas com os quais os profissionais de cozinhas se deparam diariamente. Problemas técnicos, de espaço, de custo ou relacionados à segurança alimentar.

Os fornos combinados Tramontina são perfeitos para preparar os melhores alimentos para servir em seu restaurante, à sua família ou para você, chef de cozinha, preparar as melhores receitas, o uso do forno combinado dispensa ou diminui o uso de outras máquinas melhorando o espaço

Disponíveis nos modelos de 6 GN's e 10 GN's.

A vantagem é a enorme capacidade de cozimento dentro de apenas um metro quadrado de espaço em comparação com os métodos tradicionais de cocção. Requer significativamente menos energia, matérias-primas e água através da transmissão de calor para o produto por meio de vapor, ar quente ou uma combinação dos dois. A comida preparada é mais saudável, nutritiva e apetitosa, e os nossos equipamentos mais modernos se limpam automaticamente ao final de cada dia de trabalho.

Reduz também a quantidade de funcionários, que podem operá-lo facilmente depois do treinamento especializado, além da qualidade maior e da padronização dos alimentos, o forno combinado proporciona muita economia, pois utiliza menos água e energia ou gás, aumentando a produtividade. Também diminui em 80% o consumo de óleo, já que o equipamento consegue extrair a gordura do próprio alimento. Permite, no geral, uma redução de 40% nos custos.



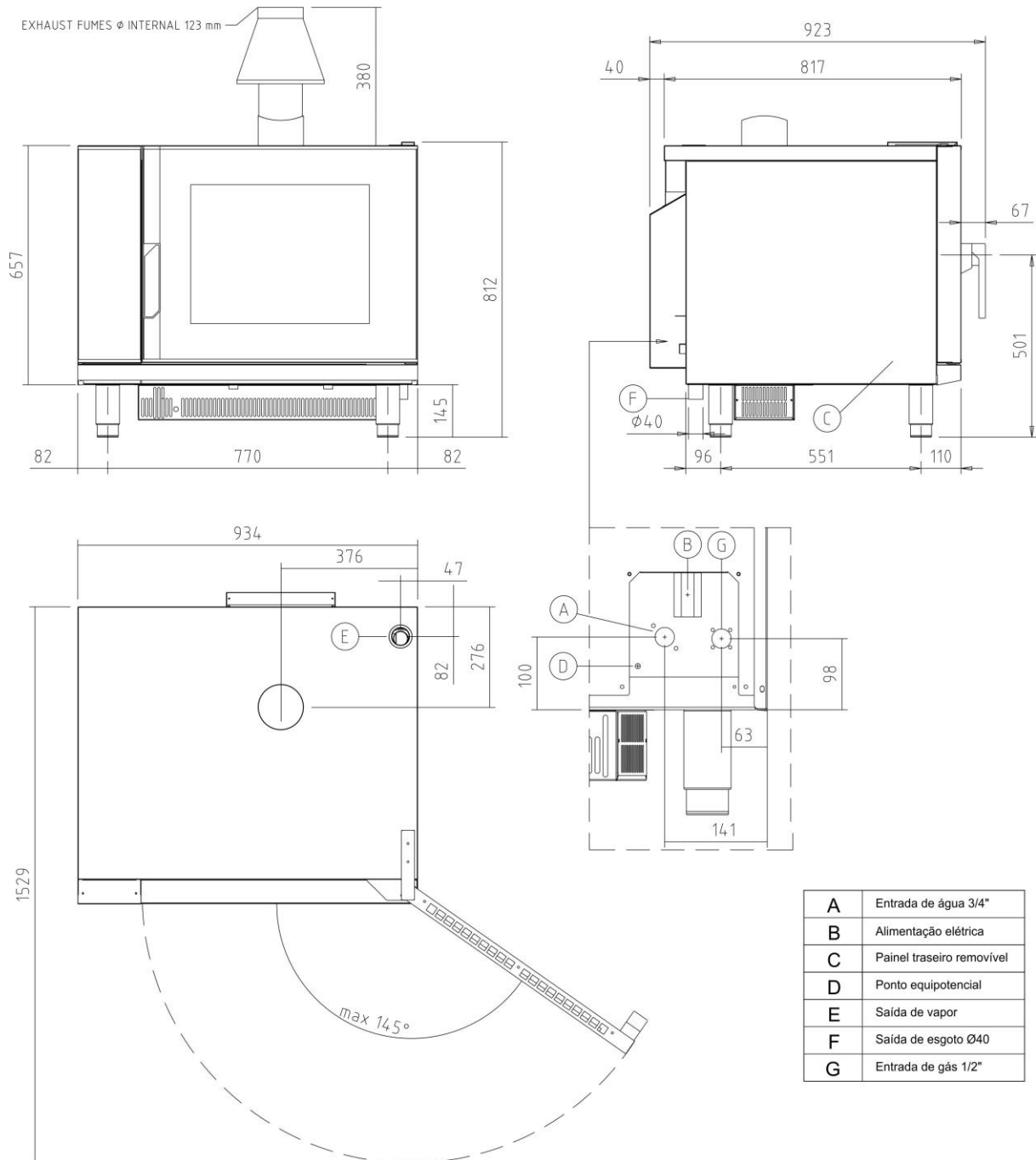
Características

- Forno combinado com controle digital e lavagem automática.
- 4 manípulos com display digital para controle de tempo, temperatura, velocidade de ventilação e umidade.
- Com controle preciso da produção de vapor.
- 1 ventoinha com inversão de ventilação.
- Comando digital com 60 programas em 5 fases.
- Sonda para controle de temperatura no coração do alimento.
- Sinalizador sonoro no final do ciclo.
- Estrutura em aço inox AISI 304 e porta de vidro temperado duplo.
- Temperatura máxima 270°C.
- Distância entre bandejas 75mm.
- Pés de apoio ajustáveis em aço inox



TRAMONTINA*O prazer de fazer bonito.*

Dimensões



TRAMONTINA*O prazer de fazer bonito.*

Dados técnicos

	T-CHEF 6 GN's	
Medidas	935x925x885	
Potência	0,4 kW	
Alimentação	220 V~60 Hz	
Cabo elétrico	3x1,5 mm ²	
Peso	115 kg	
N° de bandejas	6 (GN 1/1)	
Ventiladores	1	
Controles	Eletromecânico	Eletrônico
Grau Proteção IP	IPX3	
Carga máx.	3 Kg POR BANDEJA	
Entrada de água	3/4" BSP	
Entrada de gás	3/4" G	
Pressão da água	300/400 kPa (3/4 bar)	
Dureza da água	Max 3° F	
Tubo do gás	Tubo flexível metálico 3/4" comprimento máximo de 1,2m	
Cap. térmica nominal	13,8 kW	
Gás natural G20	1,460 m ³ /h	
GLP G30	1,088 Kg/h	



Espaço para montagem

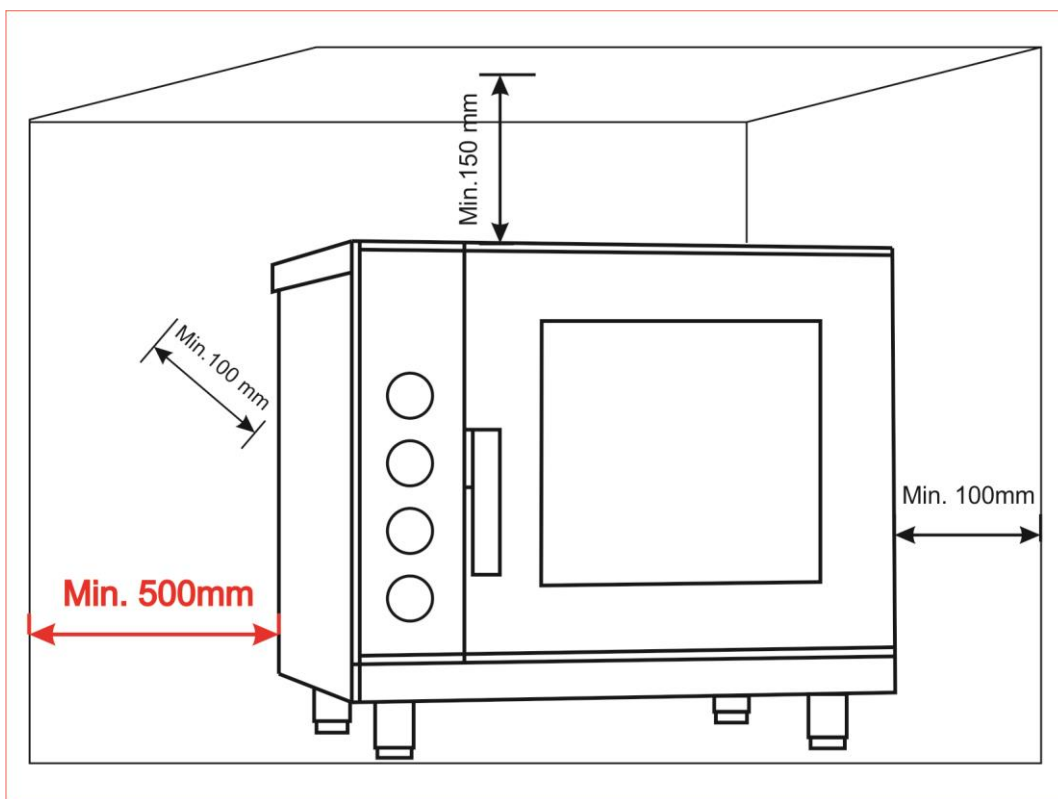


Imagem ilustrativa

- **Evite de posicionar equipamentos que gerem vapor de água ou vapor de gordura próximo ao painel de controle do forno.**
- O local destinado à instalação do equipamento deve ser bem ventilado.
- O equipamento só deve ser instalado ou reparado pela assistência técnica autorizada.
- O equipamento deve ser colocado sobre uma superfície plana e nivelada. No caso de suportes, estes devem ser aptos a suportar o peso do equipamento. Usando os pés ajustáveis, nivele o equipamento.
- Não posicione a parte traseira do equipamento contra a parede do local, e sim a uma distância mínima de 100 mm da mesma.
- Para o bom funcionamento do Forno, a instalação deverá ser feita respeitando os espaços mínimos ao redor do equipamento, conforme mostra imagem a cima.

Exaustão

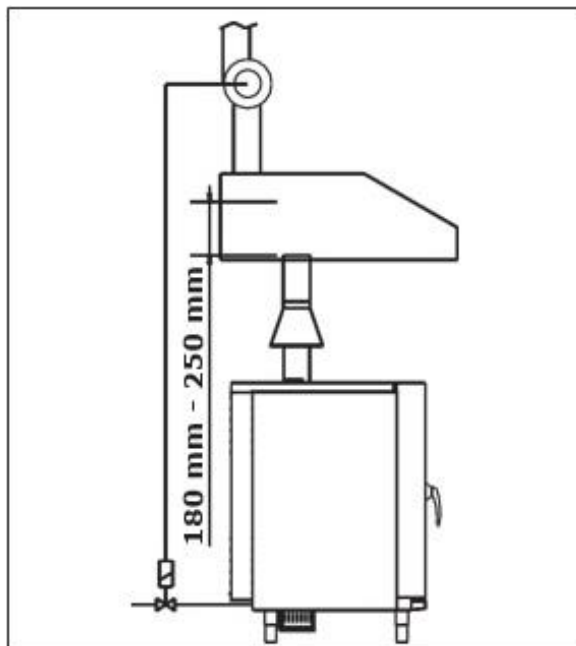


Imagem ilustrativa

Os fornos combinados a gás, devem ser conectados a um duto de exaustão que evacue os gases de combustão de forma natural. Para a conexão com o lado externo, insira um tubo de diâmetro adequado Z (não fornecido) na manga do comutador de aspiração.

Em caso de instalação sob uma coifa, a chaminé de conexão deve ser elevada até a altura que permite uma distância entre 180 mm e 250 mm entre a parte terminal da chaminé e o filtro da coifa.

Para este último tipo de instalação é necessário realizar a conexão da válvula de interceptação de gás com o exaustor.

PARÂMETROS NA CHAMINÉ				
Ø da chaminé	120 mm			
Comp. da chaminé	1 metro			
Monóxido de carbono mensurado	1 p.p.m.		8 p.p.m.	2 p.p.m.
Dióxido de carbono mensurado	3,16%	3,08%	2,91%	2,85%
Pressão dos gases	-2,9 Pa	-2,8 Pa	-3,0 Pa	-2,9 Pa
Temp. dos gases	188,5 °C	190,3 °C	191,2 °C	188,5 °C
Vazão dos fumos de combustão	22,06 g/s	22,01 g/s	21,36 g/s	21,41 g/s



Risco de incêndio, caso não seguir as orientações.

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.

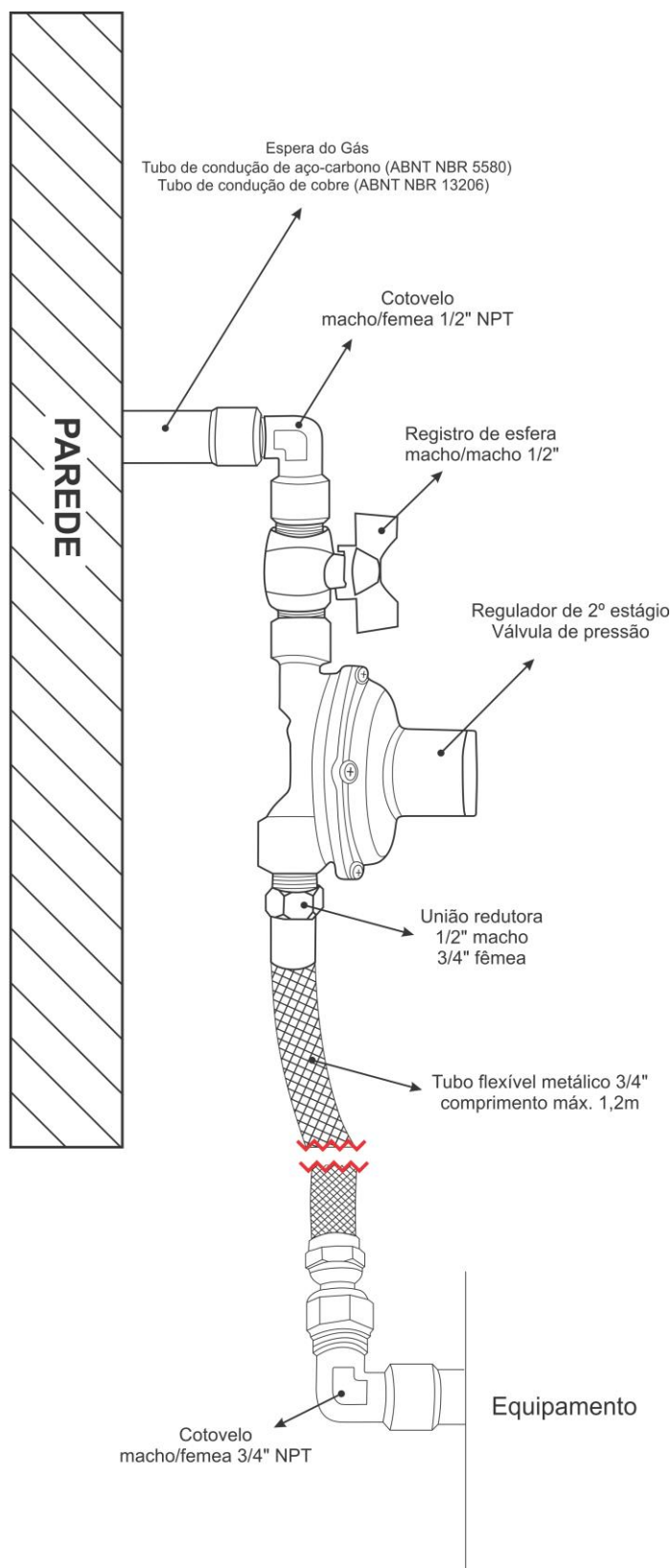


Botijão P-13

- 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.

TRAMONTINA*O prazer de fazer bonito.*

Conexões para instalação do gás (GLP)

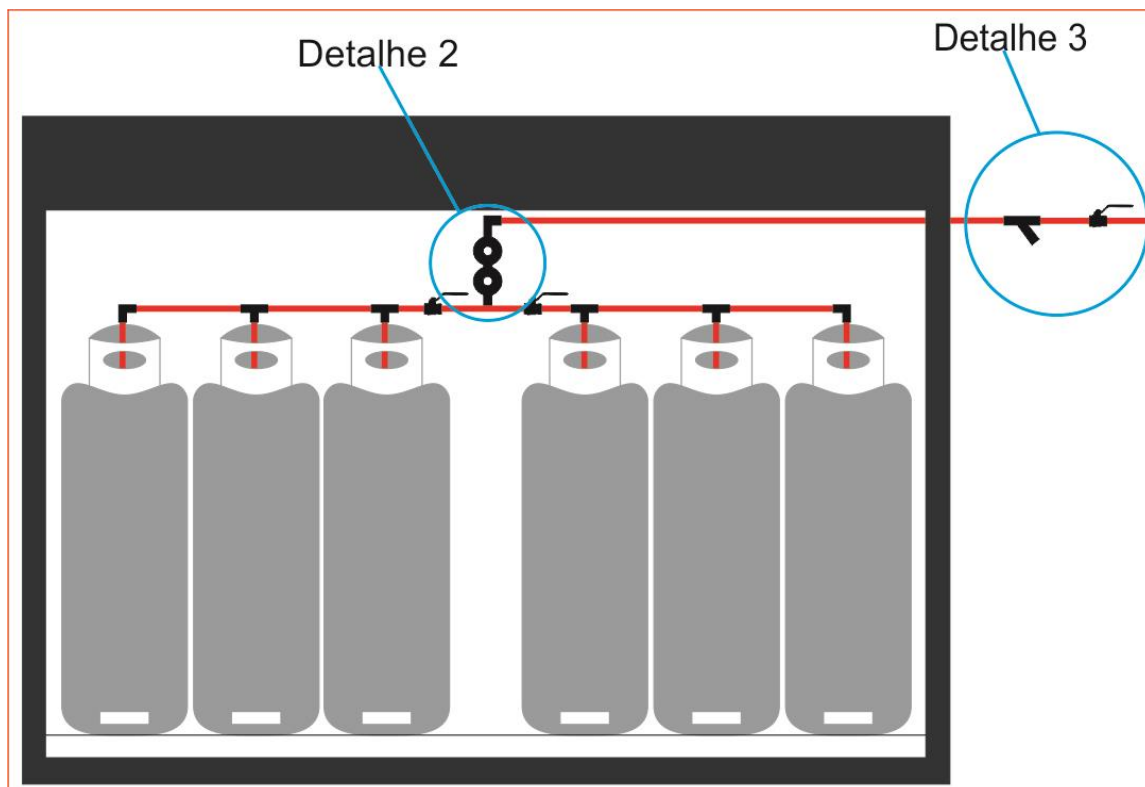


- Altura indicada para ponto de gás = 600mm

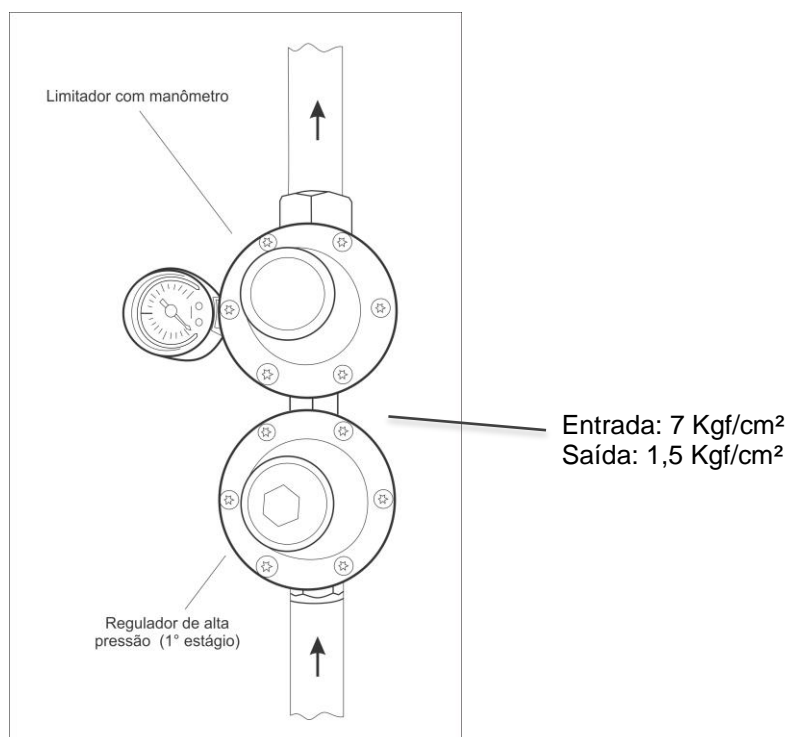


TRAMONTINA
O prazer de fazer bonito.

Esquema de instalação para central de gás



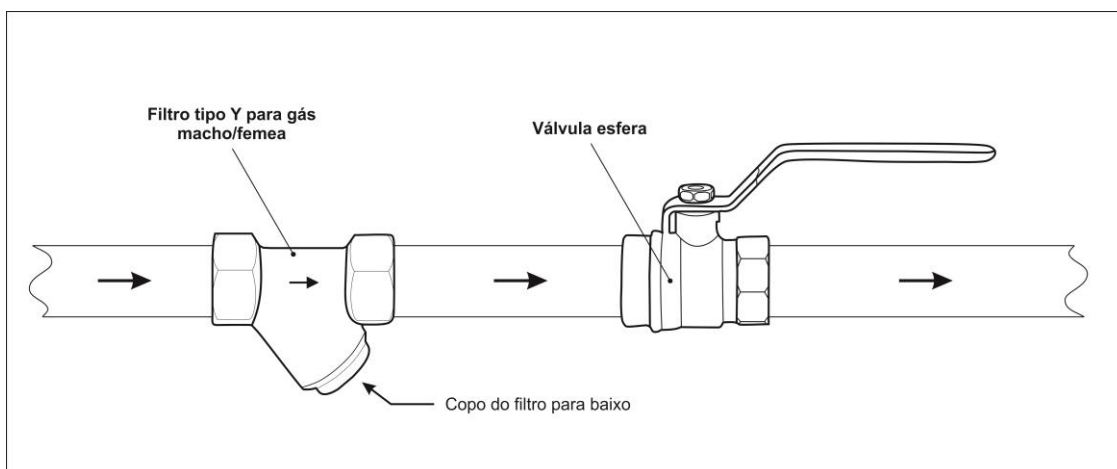
Detalhe 2



TRAMONTINA*O prazer de fazer bonito.*

Imagens ilustrativas

Detalhe 3



Imagens ilustrativas



Informações sobre produtos químicos recomendados pela Tramontina

Detergente:

1. Identificação do produto:

Nome do produto SUMA GRILL

Código do produto: BR002371

2. Utilizações identificadas relevantes da substância ou mistura e utilizações desaconselhadas:

Detergente desincrustante alcalino para remoção de gordura carbonizada.

3. Identificação do fornecedor

Diversey Brasil Indústria Química LTDA Rua Nossa Senhora do Socorro, 125

Socorro - São Paulo/SP – CEP:04764-020

Tel.: 0XX11 5681-1300 / Fax: 0XX11 5523-1923

Secante:

1. Identificação do produto:

Nome do produto SUMA RINSE 5

Código do produto: BR002356, BR002357

2. Utilizações identificadas relevantes da substância ou mistura e utilizações desaconselhadas:

Secante abrillantador para lavagem mecânica de louças.

3. Identificação do fornecedor

Diversey Brasil Indústria Química LTDA Rua Nossa Senhora do Socorro, 125

Socorro - São Paulo/SP – CEP:04764-020

Tel.: 0XX11 5681-1300 / Fax: 0XX11 5523-1923

Número do telefone de emergência:

SAC: 0800 77 999 12 e-mails: sac.br@sealedair.com

Centro Toxicológico: Tel (0XX11) 5012-5311 ou 0800 7713 733

Especificações do filtro

PROFINE LINHA OCRA

O PROFINE OCRA é o cartucho para o amaciamento total do HoReCa. Acrescente prestígio ao seu hotel e restaurante. Use Ocra com sua resina que reduz a dureza total da água. Remova as escalas radicalmente devido a depósitos de calcário.

Cartucho descartável PROFINE® OCRA para amolecimento (remoção da dureza total) da água graças à presença de uma forte resina gel catiônica, com um conjunto fixo de resíduos para aproximadamente 25%. Se o cartucho for usado em equipamentos relacionados ao setor de alimentos, este sistema deve atender aos requisitos da Diretiva da Comunidade Europeia 178/2002.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Quociente de vazão	1,5 l / min *
Capacidade	670 l *
Pressão no trabalho	Min. 2 - máx. 6 bar
Temperatura	Min. 4 máx. 30 ° C (40-86 ° F)

* Autonomias calculadas com uma dureza de entrada de água de 10 ° dKH e um by-pass de 25%.

As capacidades de troca podem variar dependendo da dureza da água que entra e das taxas de fluxo.

DIMENSÕES

DIÂMETRO	874 mm
ALTURA (sem cabeça)	269 mm
ALTURA (com a cabeça)	300 mm

<https://profinefilter.com/ocra/?lang=za>

TRAMONTINA*O prazer de fazer bonito.*

Acessórios opcionais

- () 67000/948 - Kit gás para forno combinado
- () 67000/946 – União de latão macho 1/4" / fêmea 3/4" NPT
- () 67000/947 – Cotovelo de latão macho / fêmea 3/4" NPT
- () 67009/994 – Kit para dreno
- () 67211/900 – Mangueira flexível
- () 67904/997 – Kit para filtragem da água do forno
- () 67904/900 – Refil do filtro
- () 68711/896 – Suporte para forno 6 GN's com apoio de bandejas

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

Fone: 54 3261.0000

E-mail: saccozinhas.far@tramontina.net

