

TRAMONTINA

Argumentário de Cooktops



2022

## **Olá,**

Além de desenvolver e fabricar produtos de qualidade, a Tramontina quer melhorar o embasamento que você deve ter ao escolher um cooktop para sua cozinha. E é para isso que serve este Argumentário.

Afinal, é na cozinha onde, cada vez mais, passamos momentos de descontração compartilhando com familiares e amigos enquanto preparamos aquele prato tão especial.

E, é nessa hora que nos damos conta da importância de uma escolha correta.

Esperamos que este material seja útil para fazer bonito em suas receitas.

## **Qual o melhor modelo de cooktop para a minha cozinha?**

O cooktop é um dos principais equipamentos da cozinha e por isso deve ser escolhido com muita cautela. Atualmente o mercado disponibiliza diversos modelos que aliam funcionalidade e eficiência à beleza - este é o caso dos cooktops, uma alternativa ao fogão tradicional.

A Tramontina possui uma linha completa de cooktops, com os mais diversos tamanhos e materiais, para os mais diferentes projetos de cozinha.

## Sumário

Conhecendo os Modelos .....	8
Cooktops a gás .....	10
Tipos de gás .....	10
Mesa de vidro temperado .....	11
Mesa de inox .....	11
Componentes .....	12
Modelos a Gás .....	14
Dicas de Utilização .....	16
Cooktops por Indução .....	17
Funcionamento .....	17
Benefícios .....	18
Segurança .....	18
Guru, Cooktop Conectado .....	20
Modelos por Indução .....	22
Dicas de Utilização .....	22
Cooktops Elétricos .....	23
Resistência Elétrica .....	23
Placa térmica de ferro fundido .....	23
Benefícios .....	23
Segurança .....	24
Dicas de Utilização .....	25
Cooktops Elétricos com Superfície Vitrocerâmica ou com Placas Térmicas de Ferro Fundido .....	26
Comparativo - Maior rapidez x Menor consumo .....	26
Instalação dos Cooktops .....	27
Dicas de Limpeza .....	28
Produtos para Limpeza .....	29
Características Técnicas .....	30

## **Você sabia que:**

A Tramontina desenvolve e produz cooktops no Brasil?



Linha de fabricação de cooktops.



Unidade fabril da Tramontina TEEC, localizada em Carlos Barbosa - RS, responsável pela fabricação de coifas, cooktops, fornos, pias, cubas, tanques, lava-louças e lixeiras em aço inox.

## **Você sabia que:**

A Tramontina possui um Centro de Inovação, Pesquisa e Desenvolvimento, local exclusivo para testes e aprimoramentos de produtos?



Anualmente a Tramontina investe no crescimento do Centro de Inovação, com o objetivo de tornar seus produtos mais seguros e eficientes. Nele podemos encontrar diversos equipamentos específicos para testes práticos, de segurança e performance, que atendem normas nacionais e internacionais.

### **Laboratório de Gás:**

Neste laboratório, é possível verificar a segurança dos produtos, seu rendimento e potência térmica. Para saber mais, consulte a página 10.



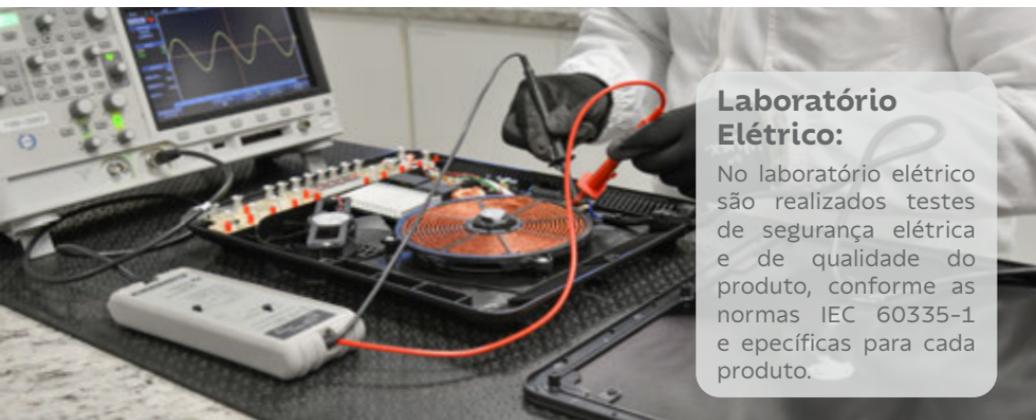
### **Laboratório Funcional:**

A estrutura do laboratório funcional permite realizar testes práticos e de uso diário dos cooktops trazendo resultados de durabilidade do produto e das peças principais. Para saber mais sobre como utilizar o produto no seu dia a dia, consulte as páginas 16, 22 e 25.



### **Laboratório Elétrico:**

No laboratório elétrico são realizados testes de segurança elétrica e de qualidade do produto, conforme as normas IEC 60335-1 e específicas para cada produto.



# CONHECENDO OS MODELOS

## Gás



Disponíveis com mesa de vidro temperado ou em aço inox, todos os cooktops a gás saem de fábrica aptos a funcionar com gás GLP (podendo ter a conversão para gás GN). Para maiores informações, consultar a pág. 10.

## Indução



Estes cooktops funcionam através da criação de um campo eletromagnético abaixo de uma superfície vitrocerâmica.

Ali são colocados indutores (bobinas) que reagem com o fundo ferromagnético da panela. Para maiores informações, consultar a pág. 17.

## Elétrico - Vitrocerâmico



Os cooktops elétricos vitrocerâmicos possuem funcionamento por meio de resistências e têm superfície vitrocerâmica que possui condução do calor na área marcada. Para maiores informações, consultar a pág. 21.

## Elétrico - Placa Térmica



Os cooktops elétricos com placa térmica em ferro fundido possuem mesa em inox, com funcionamento pelo aquecimento das suas placas que, conduzem o calor para a panela devido ao contato. Para maiores informações, consultar a pág. 21.

# COOKTOPS A GÁS

Os Cooktops a gás Tramontina são fabricados para instalações com gás GLP, mas podem ser convertidos para uso com gás GN.

## Tipos de gás

**GLP:** O Gás Liquefeito de Petróleo, popular gás de cozinha, consiste em uma mistura de hidrocarbonetos, que, embora gasosos nas condições normais de temperatura e pressão, podem ser liquefeitos por compressão, forma na qual é comercializado em botijões.

**GN:** O Gás Natural, normalmente é fornecido por uma rede de distribuição encanada. Este gás é composto basicamente por metano, mais leve do que o ar, e que normalmente se dissipa com mais facilidade quando há vazamento.

## Você sabia que:

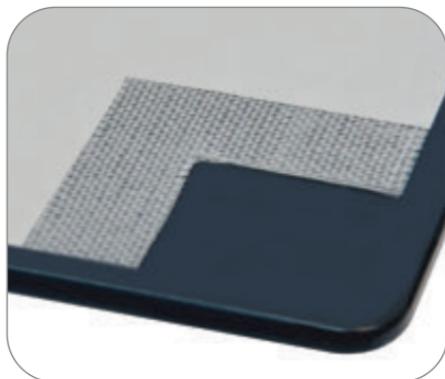
A Tramontina oferece a conversão de gás gratuita para produtos novos e que estão no período de garantia, via Serviço Autorizado?



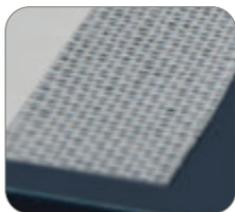
Laboratório de gás.

## CONHEÇA A QUALIDADE DAS MESAS DOS COOKTOPS TRAMONTINA

### Mesa de vidro temperado



Os modelos de cooktops Tramontina que são fabricados com mesa de vidro temperado, possuem espessura de 6 ou 8 mm e um laminado na face inferior com película aluminizada e trama resistente, que garante maior segurança em caso de quebra.



Esta trama é responsável por conter o vidro, não deixando que os estilhaços se espalhem pela pressão em caso de quebra.

### Mesa de inox

Os modelos de cooktops Tramontina fabricados com mesa em aço inox AISI 304, trazem resistência e beleza ao ambiente.

O aço inox é um material nobre utilizado para a fabricação de produtos de alto desempenho e qualidade.



# COMPONENTES

## Trepes

As trempes ou grades são responsáveis pela estabilidade das painéis durante o cozimento. Elas podem ser fabricadas em aço carbono esmaltado (1 e 2) ou uma versão mais robusta em ferro fundido (3 e 4).



## Apoios de silicone nas trempes



### Você sabia que:

Os apoios de silicone das trempes garantem segurança extra durante o uso?

Eles proporcionam estabilidade, protegem a superfície contra riscos ocasionados pela fricção das trempes no vidro ou aço inox, aumentando assim a vida útil do cooktop. Podem variar de um modelo a outro.

## Queimadores

Os cooktops Tramontina são fabricados com queimadores de alta performance, que aliam potência e economia a um melhor rendimento e baixo consumo.

Cada modelo de cooktop poderá conter: queimadores auxiliares (baixa potência), semirrápidos (média potência), rápidos (alta potência), dual chamas ou tripla chamas (queimadores ultra rápidos e de alta potência).



Auxiliar



Semirrápido



Rápido



Dual chama



Tripla chama

## Acendimento superautomático e válvula de segurança

Todos os modelos de cooktops Tramontina possuem acendimento superautomático, basta pressionar e girar o manípulo que a chama se acende, tornando o seu uso diário muito mais rápido e seguro.



Os modelos Prime e TDC (Tramontina Design Collection), possuem válvulas de Segurança, que interrompem o fornecimento de gás caso os queimadores se apaguem, por exemplo, por uma corrente de ar.

# MODELOS A GÁS

## Mesa de inox

PENTA INOX  
FLAT 5GX 90 SAFESTOP



REF. 94728/104



red dot award 2018  
winner

PENTA INOX  
FLAT 5GX 70 SAFESTOP



REF. 94727/104

PENTA PLUS  
5GX TRI HE SAFESTOP 90



REF. 94752/104

NEW PENTA  
5GX TRI HE SAFESTOP 75



REF. 94716/114

SQUARE  
4GX HE SAFESTOP 60



REF. 94701/214

DOMINÓ  
2GX HE SAFESTOP 30



REF. 94700/214

DOMINÓ  
1GX TRI HE SAFESTOP 30



REF. 94700/114

PENTA  
FF 5GX TRI 75



REF. 94716/401

DOMINÓ  
FF 2GX 30



REF. 94700/401

## Mesa de vidro temperado

SLIM GLASS  
FLAT 4GG W 100 SAFESTOP



REF. 94732/174

SLIM GLASS  
FLAT 4GG B 100 SAFESTOP



REF. 94732/104



PENTA GLASS  
FLAT 5GG W 90 SAFESTOP



REF. 94731/114

PENTA GLASS  
FLAT 5GG B 90 SAFESTOP



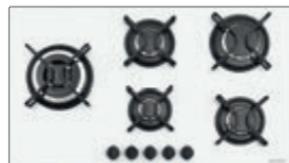
REF. 94731/104

PENTA GLASS  
FLAT 5GG B 70 SAFESTOP



REF. 94730/104

PENTA SIDE PLUS  
W 5GG TRI 90



REF. 94709/371

PENTA SIDE PLUS  
B 5GG TRI 90



REF. 94709/301

PENTA  
B 5GG TRI 70



REF. 94708/201

DOMINÓ  
2GG 30



REF. 94702/201

DOMINÓ  
1GG TRI 30



REF. 94702/101

BRASIL  
5GG TRI 70



REF. 94708/502

BRASIL  
5GG 70



REF. 94708/501

BRASIL  
4GG 55



REF. 94703/501

# DICAS DE UTILIZAÇÃO

## Cooktops a gás

Para garantir a melhor eficiência e facilitar o uso dos cooktops a gás, temos algumas dicas que ajudarão a tirar o melhor proveito do seu produto:

- 1 Seque o fundo da panela antes de apoiá-la sobre o queimador;
- 2 Utilize panelas com fundo plano e de maior espessura;
- 3 Procure deixar as chamas de modo que fiquem inteiramente cobertas pelo fundo da panela, obtendo assim uma maior eficiência;
- 4 Utilize sempre panelas com tampa;
- 5 Para facilitar a ignição, acenda o queimador antes de colocar a panela sobre a trempe (grade);
- 6 Para uma economia de gás, recomenda-se que assim que o líquido começar a ferver, a chama seja reduzida até o seu menor nível possível, mantendo a ebulição.



## COOKTOPS POR INDUÇÃO

### Funcionamento

O funcionamento do cooktop por indução é baseado na geração de um campo eletromagnético produzido entre a bobina elétrica, localizada abaixo da superfície vitrocerâmica, e o fundo da panela, este que deve ser de material ferromagnético (aço inox, ferro fundido ou fundo triplo).



Desta forma, a panela aquece quase que de imediato, transmitindo esse calor para o alimento que é aquecido com maior rapidez e desperdício de calor praticamente nulo, já que a superfície vitrocerâmica somente se aquecerá na região coberta pelo fundo da panela.



### Você sabia que:

As panelas Tramontina possuem identificação que orientam o consumidor se o modelo é adequado para uso em cooktops por indução?

O símbolo é gravado no fundo da panela, impresso na embalagem do produto, catálogos e pode ser visualizado no site da empresa.



### Você sabia que:

Para ter certeza que a panela escolhida irá funcionar no cooktop por indução, você pode utilizar um ímã?

As panelas que atraem ímã no fundo, possuem na sua composição material ferroso, e por isso, irão criar o campo magnético necessário para o funcionamento do produto.

### Você sabia que:

Utilizando um cooktop por indução você conseguirá ferver 2 litros de água em menos tempo, até **80% menor** do que com um cooktop elétrico ou a gás?

## Benefícios:

O cozimento por indução garante **maior rapidez, menor consumo de energia** em comparação a outros sistemas, é **extremamente seguro** ao usuário e demais pessoas que estiverem próximas ao produto.

Como não há chamas e o calor é gerado na panela e não na superfície vitrocerâmica, o sistema de cocção por indução garante maior segurança, mesmo com a presença de crianças.

A baixa temperatura da superfície vitrocerâmica não deixa que o alimento queime ao entrar em contato, **facilitando na limpeza**.



Deve-se fazer o uso de panelas com diâmetro igual ou maior que à área demarcada (14 cm \*).

\* Tamanho min. permitido

## Segurança:

A beleza, praticidade, cozimento acelerado e a economia de energia são aspectos importantes em um produto, mas a segurança também deve estar presente, e por isso os cooktops Tramontina possuem sistemas que garantem a tranquilidade no dia a dia.



### Indicador de calor residual (H)

Mesmo após o desligamento da área de aquecimento, a superfície vitrocerâmica, onde estava a panela, permanecerá quente e esta indicação irá lhe advertir, somente desaparecendo quando a temperatura da mesa vitrocerâmica estiver a um nível seguro evitando eventuais queimaduras. Consultar modelos com esta função, (exceto Slim Touch EI 30, ref.: 94714/131 - /132).



### Chave de bloqueio

Para sua maior segurança é possível bloquear o painel touch, desta forma você evita ligar ou alterar níveis de potência das áreas de aquecimento acidentalmente.

Consultar modelos com esta função.

### Booster / Potência extra (P)

Esta função faz com que o cooktop inicie e permaneça por um determinado tempo com um nível de potência mais elevado, possibilitando um rápido aquecimento dos alimentos ou líquidos (exceto Slim Touch EI 30 e Guru, ref.: 94714/131 - /132 e 95700/005 - /006).

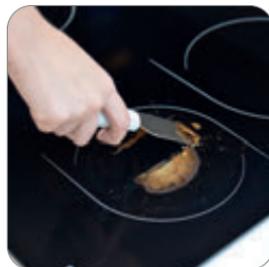


### Desligamento automático

Se uma ou mais áreas de aquecimento permanecerem ligadas por um longo período de tempo, estas serão desligadas automaticamente por segurança. Este período pode variar em função do nível de potência selecionada, independente do display estar bloqueado ou não. (exceto Guru, ref.: 95700/005 - /006).

### Fácil limpeza

A baixa temperatura da superfície vitrocerâmica diminui a chance do alimento queimar ao entrar em contato, facilitando a limpeza. Para remoção de manchas e respingos, recomendamos o uso da Pasta para Polir e Remover Manchas em Superfícies de Vidro e Vitrocerâmicas da Tramontina (ref.: 94537/005). Inclui espátula para limpeza (exceto Slim Touch EI 30 e Guru, ref.: 94714/131 - /132 e 95700/005 - /006).



### Modo Bridge (Flex Booster)

Neste modo, é possível utilizar as áreas do cooktop de até 3 formas diferentes, permitindo maior versatilidade ao usuário. Como por exemplo, duas áreas de aquecimento como uma única área grande, duas áreas com o mesmo nível de potência e pré-definições, outra opção é que ao reposicionar uma panela de uma área para outra, o cooktop identifica onde está a panela, mantém a potência pré-definida e ao mesmo tempo, suspende o envio de potência da área que não estiver coberta pela panela (exclusivo para Slim Slider Bridge 4EI 90, ref.: 94722/222).

# GURU



Ref. 95800/005  
Ref. 95800/006

## Kit Guru

- 1 Cooktop portátil conectado Tramontina Guru por indução;
- 1 Caçarola de Inox Brava 20 cm funda Ref. 62404/200;
- 1 Frigideira de alumínio Mônaco 24 cm funda Ref. 28703/024;
- 1 Jogo de colheres medidas Ref. 29899/061;
- 1 Régua em aço inox para medição de carnes.

## + de 150 receitas no app do Guru

- Com novas receitas todo mês



**Finep**  
FINANCIADORA  
DE INOVAÇÃO E PESQUISA

Produto inovador com  
o apoio da Finep.



## Explore mais de perto a alta tecnologia do Guru.



Conexão Bluetooth®  
para smartphone  
ou tablet.

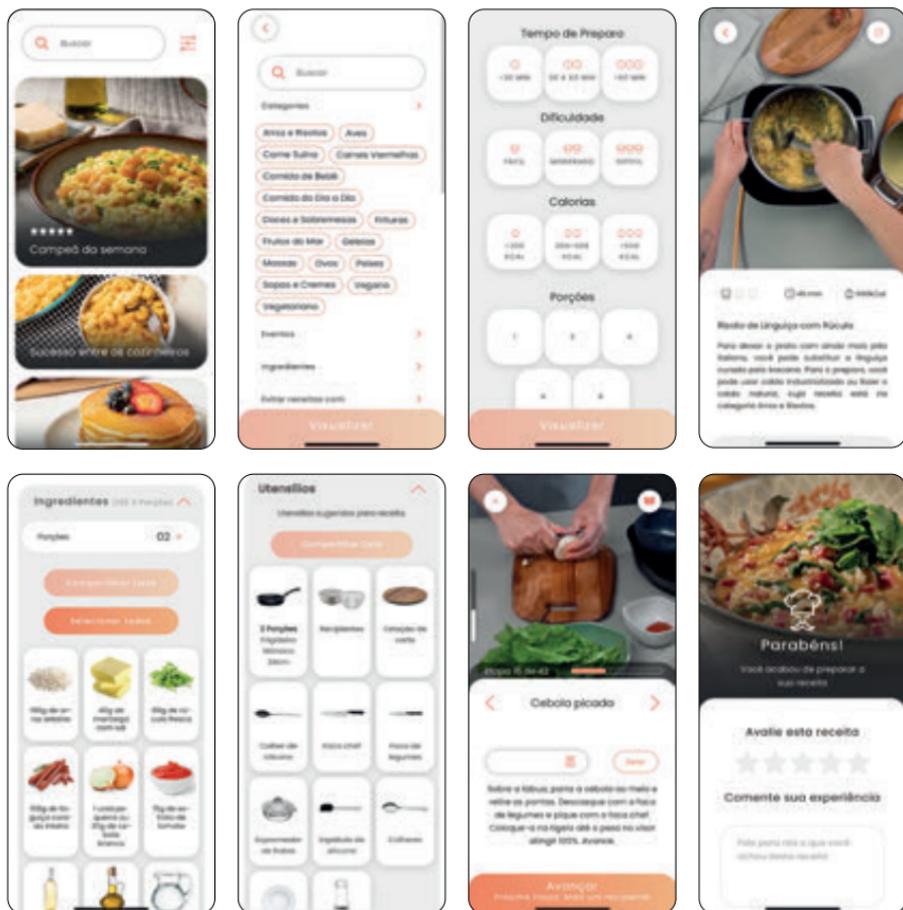


Sensor de temperatura e  
balança integrados, que  
proporcionam maior  
precisão na execução das  
receitas.



Aplicativo exclusivo com  
mais de 150 receitas  
guiadas por vídeos e  
textos.





**Solução ideal para quem não sabe cozinhar ou deseja ampliar seu repertório de receitas.**

Leve, prático e fácil: é só ligar na tomada e usar! Leve-o para todo lugar e tenha experiências únicas.



# MODELOS POR INDUÇÃO

SQUARE SLIDER B 4EI 60



REF. 94751/221 | 220 V

DOMINÓ SLIDER B 2EI 30



REF. 94750/221 | 220 V

GURU



REF. 95700/005 | 127 V  
REF. 95700/006 | 220 V

SLIM SLIDER BRIDGE 4EI 90



REF. 94722/222 | 220 V



SLIM TOUCH EI 30



REF. 94714/131 | 127 V  
REF. 94714/132 | 220 V



## DICAS DE UTILIZAÇÃO

### Cooktops por indução

- 1 Antes de ligar o cooktop, coloque o recipiente (panela, chaleira, etc.) sobre a área de aquecimento que se pretende utilizar, e somente depois disto ligue o cooktop;
- 2 Selecione o nível de potência para o cozimento de acordo com o tamanho da panela, ou com a quantidade de alimento;
- 3 Use panelas com fundo liso, plano e de alta espessura, principalmente nos cozimentos com temperaturas elevadas;
- 4 Não utilize recipientes com diâmetro maior do que as áreas de aquecimento, principalmente nas áreas próximas ao painel de comandos;
- 5 Coloque sempre a panela no centro da área de aquecimento;
- 6 Após o cozimento, a superfície vitrocerâmica permanece quente (calor residual), suficiente para causar queimaduras. Por isso, nunca coloque as mãos sobre a área de aquecimento enquanto a letra "H" estiver acesa no display da área correspondente.

## COOKTOPS ELÉTRICOS

Os cooktops elétricos Tramontina são divididos em modelos com resistência elétrica ou placa térmica de ferro fundido. Conheça:

### Resistência elétrica com superfícies vitrocerâmicas

Nos cooktops elétricos com superfície vitrocerâmica são instaladas resistências abaixo do vidro que ao aquecer transferem o calor ao vidro e sucessivamente à panela.



#### Você sabia que:

As resistências elétricas não transmitem calor além da área demarcada na superfície vitrocerâmica?

### Placa térmica de ferro fundido

As placas térmicas do cooktop Tramontina são fabricadas em ferro fundido, material de alta resistência e excelente distribuição do calor.



#### Você sabia que:

No cooktop com placas térmicas também há a presença de resistências elétricas instaladas abaixo das placas térmicas que as aquecem e fazem a transmissão do calor direto à panela?

### Benefícios

O uso dos cooktops elétricos garante muito **mais segurança** na sua cozinha.

#### Você sabia que:

Ao contrário dos cooktops por indução, o cooktop elétrico irá aquecer mesmo sem o contato direto com material ferroso, e por isso, pode-se utilizar panelas dos mais diversos materiais\*?

*\*Exceto barro, cerâmica, vidro e esmaltadas.*

# SEGURANÇA

## Cooktops elétricos com superfície vitrocerâmica

Possuem sistemas de segurança para garantir a sua tranquilidade durante o uso.



### Chave de bloqueio

Para sua maior segurança é possível bloquear o painel touch, desta forma você evita ligar ou alterar níveis de potência das áreas de aquecimento acidentalmente.



### Calor residual (H)

Mesmo após o desligamento da área de aquecimento, a superfície vitrocerâmica permanecerá quente e esta indicação (H) irá lhe advertir, somente desaparecendo quando a temperatura da mesa vitrocerâmica estiver a um nível seguro evitando eventuais queimaduras.



### Fácil limpeza

A baixa temperatura da superfície vitrocerâmica diminui a chance do alimento queimar ao entrar em contato, facilitando a limpeza. Para remoção de manchas e respingos, recomendamos o uso da Pasta para Polir e Remover Manchas em Superfícies de Vidro e Vitrocerâmicas da Tramontina (ref.: 94537/005).

Inclui espátula para limpeza.

## Cooktop elétrico com placas térmicas de ferro fundido



As placas térmicas contam com vedações que impedem que líquidos possam ter acesso ao interior do produto, além disso, facilitam a limpeza e garantem segurança durante o uso.

# DICAS DE UTILIZAÇÃO

## Cooktops elétricos

- 1 Nunca cozinhe alimentos diretamente sobre a mesa vitrocerâmica ou placa térmica;
- 2 Use panelas com fundo liso, plano e de alta espessura, principalmente nos cozimentos com temperaturas elevadas;
- 3 Coloque sempre a panela no centro da área de aquecimento;
- 4 Utilize recipientes com diâmetro igual às áreas de aquecimento, para um melhor aproveitamento, do contrário poderá haver desperdício de energia e até acidentes;
- 5 As áreas de aquecimento dos cooktops elétricos permanecem quentes por algum tempo após serem desligadas. Por isso, desligue alguns minutos antes do final do cozimento, assim o calor residual completará o cozimento, economizando energia;
- 6 Não utilize recipientes com diâmetro maior do que as áreas de aquecimento, principalmente nas áreas próximas ao painel de comandos.



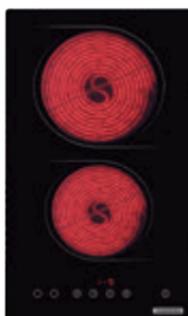
# COOKTOPS ELÉTRICOS COM SUPERFÍCIE VITROCERÂMICA OU COM PLACAS TÉRMICAS DE FERRO FUNDIDO

NEW SQUARE TOUCH  
4EV 60



REF. 94747/022 | 220 V

NEW DOMINÓ TOUCH  
2EV 30



REF. 94748/022 | 220 V

DOMINÓ 2ER 30



REF. 94700/310 | 220 V

COM SUPERFÍCIE VITROCERÂMICA

COM PLACAS TÉRMICAS

## Comparativo - Maior rapidez x Menor consumo

 Tecnologia	 Tempo hh:mm:ss	 Consumo de energia kWh	 Consumo de Gás m <sup>3</sup>	 Consumo Mensal R\$	
 Indução	00:07:14	34,284	-	* 28,68	** 35,53
 Vitrocerâmicos	00:13:42	44,786	-	* 37,46	** 46,41
 Gás GLP	00:14:07	-	2,240	*** 40,73	
 Gás Natural	00:12:58	-	5,536	**** 36,04	
<p><b>Cooktops utilizados:</b> New Square Touch B 4EI 60 (Ref. 94751/220) New Square Touch 4EV 60 (Ref. 94747/022) Brasil 5GG 70 (Ref. 94708/501)</p>	Tempo necessário para ferver uma panela com 2 litros de água em um queimador/ área de mesmo dimensional e potência nominal.	Consumo necessário para ferver 4 panelas com 2 litros de água cada, em 36 vezes ao mês (2 almoços e 7 jantãs por semana).		<p> * Valor monetário incluindo impostos referente a tarifa de out/21, bandeira verde, Residencial Normal, B1, São Paulo/SP.</p> <p> ** Valor monetário incluindo impostos referente a tarifa de out/21, bandeira escassez hídrica, Residencial Normal, B1, São Paulo/SP.</p>	
		**** Valor monetário incluindo impostos referente a valores cobrados pela distribuidora de gás natural de São Paulo/SP em out/21.		*** Valor monetário incluindo impostos referente a valores comerciais do Gás GLP no botijão P45 na cidade de São Paulo/SP em out/21.	

# INSTALAÇÃO DOS COOKTOPS

Orientamos que a instalação do cooktop seja realizada conforme indicado no manual de instrução de cada modelo e por um Serviço Técnico Autorizado Tramontina.

## Instalação dos cooktops a gás

Para garantir uma instalação correta, é necessário utilizar os seguintes componentes:



### Mangueira flexível metálica

A utilização deste componente é obrigatória conforme NBR 13933.



### Regulador de pressão

O regulador de pressão garante que não ocorra um excesso de pressão, que poderá danificar o produto e causar um incêndio.



### Registro de esfera

Na instalação do gás natural é obrigatório o uso de um registro de esfera adequado, nas proximidades do ponto de ligação.

## Você sabia que:

Na Tramontina todos os cooktops a gás são submetidos a testes de vazamento ainda na linha de produção?



Equipamento para teste contra vazamentos.



Teste de acendimento superautomático.

## DICAS DE LIMPEZA

Antes de efetuar qualquer operação de limpeza no cooktop Tramontina, desconecte-o da rede de alimentação elétrica e feche o registro de gás.

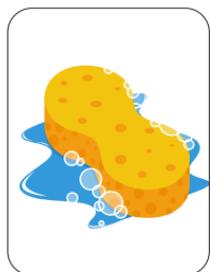
### **Limpeza em peças esmaltadas e queimadores (gás):**

Para a limpeza do queimador, espalhadores da chama e a trempe (grade), utilizar um pano ou uma esponja macia com detergente, sabão neutro ou desengordurantes. Secar os queimadores adequadamente antes de reutilizá-los, pois a umidade em excesso pode dificultar o acendimento do mesmo.

**Não colocar água fria quando as peças estiverem ainda quentes. O choque térmico poderá danificá-las.**

### **Limpeza da mesa dos cooktops:**

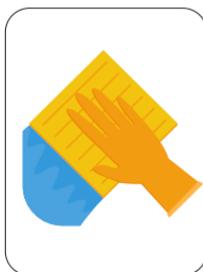
Para a limpeza da mesa de inox, vidro ou vitrocerâmica do seu produto, você vai precisar de:



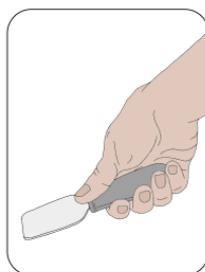
Pano ou esponja macios.



Detergente ou sabão neutros.



Flanela para secar.



Espátula  
(somente em alguns modelos vitrocerâmicos).

**Não utilizar** para a limpeza, palha de aço ou outros produtos abrasivos que possam riscar a superfície.

Para a limpeza da superfície vitrocerâmica, utilize somente a espátula especial, sabão ou detergente neutros, esponja ou pano macios, papel toalha e água.

**Você sabia que:**

A Tramontina possui diversos produtos de limpeza especiais para você cuidar dos seus produtos?



**Pasta para Polir e Remover Manchas para Superfícies em Aço Inox 200 g (Ref.: 94537/000) e Sachê 15 g (Ref.: 94537/006):**

Este produto é indicado para um eficiente polimento de superfícies de aço inoxidável.

Para evitar riscos aplique o produto no sentido do acabamento superficial do aço inox. Utilizado para remoção de manchas causadas por gorduras e água em pias, panelas, chaleiras, baixelas, fogões, etc.



**Pasta de Polir e Remover Manchas em Superfícies de Vidro e Vitrocerâmicas 200 g (Ref.: 94537/005):**

Indicado para polimento em superfícies de vidro e vitrocerâmicas. Utilizado para remoção de manchas causadas por gorduras e água nos cooktops, vitro grills, tampas de vidro, janelas, boxes de banheiro, etc.



**Superinox 300 ml (Ref. 94537/003):**

O Superinox é ideal para limpeza leve de superfícies em aço inox e tem o poder de manter o brilho natural da peça, seja ela uma coifa, uma cuba, um refrigerador, um corrimão, um elevador ou até mesmo utensílios domésticos como panelas, baixelas, etc.

## Características técnicas



<b>Nome</b>		<b>PENTA INOX FLAT 5GX 90 SAFESTOP</b>	
Referência		94728/104	
Classificação de eficiência energética		SEMIPROFISSIONAL	
Rendimento médio		59%	
Potência térmica dos queimadores	Auxiliar	1 x 1,00 kW	
	Semirrápido	2 x 1,75 kW	
	Rápido	1 x 3,00 kW	
	Tripla chama	1 x 4,10 kW	
Potência térmica total		11,60 kW	
Válvula de segurança		✓	
Queimadores de alta eficiência [HE]		✓	
Tensão		127 - 220 V	
Frequência		50 - 60 Hz	
Trepes em ferro fundido		✓	
Dimensões (mm)		A	900
		B	510
		C	125
		D	770
		E	480

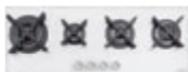
## Características técnicas



<b>Nome</b>		<b>PENTA GLASS FLAT 5GG B 90 SAFESTOP</b>	
Referência		94731/104	
Classificação de eficiência energética		SEMIPROFISSIONAL	
Rendimento médio		59%	
Potência térmica dos queimadores	Auxiliar	1 x 1,00 kW	
	Semirrápido	2 x 1,75 kW	
	Rápido	1 x 3,00 kW	
	Dual chama	-	
	Tripla chama	4 x 4,1, kW	
Potência térmica total		11,60 kW	
Válvula de segurança		✓	
Queimadores de alta eficiência [HE]		✓	
Tensão		127 - 220 V	
Frequência		50 - 60 Hz	
Trepes em ferro fundido		✓	
Dimensões (mm)		A	900
		B	510
		C	128
		D	770
		E	480
Produto certificado cfe. OCP-0040, SGS, Segurança, Compulsório, Inmetro, Registro nº:		-	



PENTA INOX FLAT 5GX 70 SAFESTOP	PENTA PLUS 5GX TRI HE SAFESTOP 90	NEW PENTA 5GX TRI HE SAFESTOP 75	PENTA GLASS FLAT 5GG W 90 SAFESTOP
94727/104	94752/104	94716/114	94731/114
SEMIPROFISSIONAL	SEMIPROFISSIONAL	SEMIPROFISSIONAL	SEMIPROFISSIONAL
58%	63%	62%	59%
1 x 1,00 kW	1 x 1,00kW	1 x 1,00 kW	1 x 1,00 kW
2 x 1,75 kW	2 x 1,75 kW	2 x 1,75 kW	2 x 1,75 kW
1 x 3,00 kW	1 x 3,00 kW	1 x 3,00 kW	1 x 3,00 kW
1 x 4,10 kW	1 x 4,10 kW	1 x 4,10 kW	1 x 4,10 kW
11,60 kW	11,60 kW	11,60 kW	11,60 kW
✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓
127 - 220 V	127 - 220 V	127 - 220 V	127 - 220 V
50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
✓	✓	✓	✓
700	890	750	900
510	500	500	510
128	102	100	128
655	845	710	770
475	490	470	480



PENTA GLASS FLAT 5GG 70 SAFESTOP	SLIM GLASS FLAT 4GG W 100 SAFESTOP	SLIM GLASS FLAT 4GG B 100 SAFESTOP	SQUARE 4GX HE SAFESTOP 60	DOMINÓ 2GX HE SAFESTOP 30
94730/104	94732/174	94732/104	94701/214	94700/214
SEMIPROFISSIONAL	SEMIPROFISSIONAL	SEMIPROFISSIONAL	SEMIPROFISSIONAL	B
58%	61%	61%	62%	61%
1 x 1,00 kW	1 x 1,00 kW	1 x 1,00 kW	1 x 1,00 kW	1 x 1,00 kW
2 x 1,75 kW	1 x 1,75 kW	1 x 1,75 kW	2 x 1,75 kW	-
1 x 3,00 kW	1 x 3,00 kW	1 x 3,00 kW	-	1 x 3,00 kW
-	-	-	1 x 4,10 kW	-
1 x 4,10 kW	1 x 4,10 kW	1 x 4,10 kW	-	-
11,60 kW	9,85 kW	9,85 kW	8,60 kW	4,00 kW
✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓
127 - 220 V	127 - 220 V	127 - 220 V	127 - 220 V	127 - 220 V
50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
✓	✓	✓	✓	✓
700	1000	1000	580	300
510	380	380	500	500
126	124	124	100	87
655	960	960	550	280
475	340	340	460	480
-	-	-	-	007777/2017

## Características técnicas



Nome		DOMINÓ 1GX TRI HE SAFESTOP 30	
Referência		94700/114	
Classificação de eficiência energética		E	
Rendimento médio		55%	
Potência térmica dos queimadores	Auxiliar	-	
	Semirrápido	-	
	Rápido	-	
	Tripla chama	1 x 4,10 kW	
Potência térmica total		4,10 kW	
Válvula de segurança		✓	
Queimadores de alta eficiência [HE]		✓	
Tensão		127 - 220 V	
Frequência		50 - 60 Hz	
Trempe em ferro fundido		✓	
Trempe em aço carbono		-	
Dimensões (mm)		A	300
		B	500
		C	87
		D	280
		E	480
Produto certificado cfe. OCP-0040, SGS, Segurança, Compulsório, Inmetro, Registro nº:		007905/2017	

## Características técnicas



Nome		DOMICÓ 2GG 30	
Referência		94702/201	
Classificação de eficiência energética		A	
Rendimento médio		64%	
Potência térmica dos queimadores	Auxiliar	1 x 1,00 kW	
	Semirrápido	-	
	Rápido	1 x 3,20 W	
	Tripla chama	-	
Potência térmica total		4,20 kW	
Válvula de segurança		-	
Tensão		127 - 220 V	
Frequência		50 - 60 Hz	
Trempe em aço carbono		✓	
Dimensões (mm)		A	310
		B	510
		C	103
		D	275
		E	475
Produto certificado cfe. OCP-0040, SGS, Segurança, Compulsório, Inmetro, Registro nº:		009282/2014	



PENTA FF 5GX TRI 75	DOMINÓ FF 2GX 30	PENTA SIDE PLUS B 5GG TRI 90	PENTA SIDE PLUS W 5GG TRI 90	PENTA 5GG TRI 70
94716/401	94700/401	94709/301	94709/371	94708/201
A	A	A	A	A
63%	64%	63%	63%	63%
1 x 1,00 kW	1 x 1,00 kW	1 x 1,00 kW	1 x 1,00 kW	1 x 1,00 kW
2 x 1,75 kW	-	2 x 1,75 kW	2 x 1,75 kW	2 x 1,75 kW
1 x 3,20 kW	1 x 3,20 kW	1 x 3,20 kW	1 x 3,20 kW	1 x 3,20 kW
1 x 3,80 kW	-	1 x 3,80 kW	1 x 3,80 kW	1 x 3,80 kW
11,50 kW	4,20 kW	11,50 kW	11,50 kW	11,50 kW
-	-	-	-	-
-	-	-	-	-
127 - 220 V	127 - 220 V	127 - 220 V	127 - 220 V	127 - 220 V
50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
✓	✓	-	-	-
-	-	✓	✓	✓
750	300	860	860	690
500	500	510	510	510
113	85	115	115	115
710	280	730	730	600
470	480	480	480	480
009688/2014	009282/2014	009688/2014	009688/2014	009688/2014



DOMINÓ 1GG TRI 30	BRASIL 5GG TRI 70	BRASIL 5GG 70	BRASIL 4GG 55
94702/101	94708/502	94708/501	94703/501
D	A	A	A
58%	63%	66%	65%
-	1 x 1,00 kW	1 x 1,00 kW	-
-	3 x 1,75 kW	3 x 1,75 kW	3 x 1,75 kW
-	-	1 x 3,20 kW	1 x 3,20 kW
1 x 3,80 kW	1 x 1,29 kW	-	-
3,80 kW	9,15 kW	9,45 kW	8,45 kW
-	-	-	-
127 - 220 V	127 - 220 V	127 - 220 V	127 - 220 V
50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz	50 - 60 Hz
✓	✓	✓	✓
310	700	700	550
510	450	450	450
113	102	98	98
275	630	630	520
475	395	395	380
009687/2014	009688/2014	007132/2019	000069/2015

## Características técnicas



<b>Nome</b>		<b>NEW SQUARE TOUCH 4EV 60</b>	
Referência		94747/022	
Funcionamento elétrico		Resistências	
Tensão		220 V	
Frequência		50 - 60 Hz	
Potência elétrica das áreas de aquecimento		∅ 165 mm	∅ 200 mm
		2 x 1,10 kW	2 x 1,60 kW
Booster (Potência extra)		-	
Potência elétrica total		5,40 kW	
Níveis de temperatura		9	
Comando		Touch	
Timer		✓	
Sistema de bloqueio de comandos		✓	
Desligamento automático de segurança		✓	
Dimensões (mm)		A	590
		B	520
		C	60
		D	565
		E	500
Produto certificado cfe. OCP-0029, UL, Segurança, Compulsório, Inmetro.		✓	

## Características técnicas



<b>Nome</b>		<b>SQUARE SLIDER B 4EI 60</b>	
Referência		94751/221	
Funcionamento elétrico		Indução	
Tensão		220 V	
Frequência		50 - 60 Hz	
Potência elétrica das áreas de aquecimento		∅ 160 mm	∅ 180 mm
		2 x 1,1 kW	2 x 1,7 kW
Booster (Potência extra)		2 x 1,5 kW	2 x 2 kW
Potência elétrica total		7 kW	
Níveis de temperatura		9 + Booster	
Comando		Touch / Slider	
Timer		✓	
Sistema de bloqueio de comandos		✓	
Desligamento automático de segurança		✓	
Dimensões (mm)		A	590
		B	520
		C	60
		D	565
		E	495
Produto certificado cfe. OCP-0029, UL, Segurança, Compulsório, Inmetro.		✓	



NEW DOMINÓ TOUCH 2EV 30		GURU		SLIM SLIDER BRIDGE 4EI 90	
94748/022		95700/005	95700/006	94722/222	
Resistências		Indução		Indução	
220 V		127 V	220 V	220 V	
50 - 60 Hz		50 - 60 Hz		50 - 60 Hz	
Ø 165 mm	Ø 200 mm	Ø 230 mm		Externas	Centrais
1,10 kW	1,60 kW	1,80 kW		2 x 2,00 kW	2 x 1,50 kW
-	-	-		2 x 3,00 kW	2 x 2,00 kW
2,70 kW		1,80 kW		10 kW	
9		40 - 180° C		9 + Booster	
Touch		Touch		Touch / Slider	
✓		✓		✓	
✓		-		✓	
✓		✓		✓	
290		318		900	
520		316		350	
74		76		58,5	
275		Portátil		880	
500				335	
✓		✓		✓	



DOMINÓ SLIDER B 2EI 30		SLIM TOUCH EI 30		DOMINÓ 2ER 30	
94750/221		94714/131	94714/132	94700/310	
Indução		Indução		Placas Térmicas	
220 V		127 V	220 V	220 V	
50 - 60 Hz		50 - 60 Hz		50 - 60 Hz	
Ø 160 mm	Ø 180 mm	Ø 200 mm		Ø 145 mm	Ø 180 mm
1,1 kW	1,7 kW	1,3 kW	2 kW	1,3 kW	1,7 kW
1,5 kW	2 kW	-		-	
3,5 kW		1,3 kW	2 kW	3 kW	
9 + Booster		8		6	
Touch / Slider		Touch		Manípulos	
✓		✓		-	
✓		✓		-	
✓		✓		-	
290		290		300	
520		370		500	
60		35		100	
265		Portátil		280	
495				480	
✓		✓		✓	

# TRAMONTINA

o prazer de fazer bonito

## **TRAMONTINA TEEC S.A.**

Rodovia BR-470/RS, km 230  
Bairro Triângulo | CEP 95185-000  
Carlos Barbosa | RS | Brasil  
CNPJ 01.554.846/0001-36  
Indústria Brasileira



TRAMONTINA.COM.BR



/TRAMONTINA



/TRAMONTINA



/TRAMONTINA



@TRAMONTINAOFICIAL