

**TRAMONTINA**



Edição Março de 2017

**ARGUMENTÁRIO**

• **COIFAS**

# Olá,

Além de desenvolver e fabricar produtos de qualidade, a Tramontina quer melhorar o embasamento que você deve ter ao escolher uma coifa 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 nessas horas que nos damos conta da importância de uma boa coifa que execute sua função adequadamente e com o menor ruído possível.

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

**TRAMONTINA**

*O prazer de fazer bonito.*

## Porque devo instalar uma coifa na minha cozinha ?

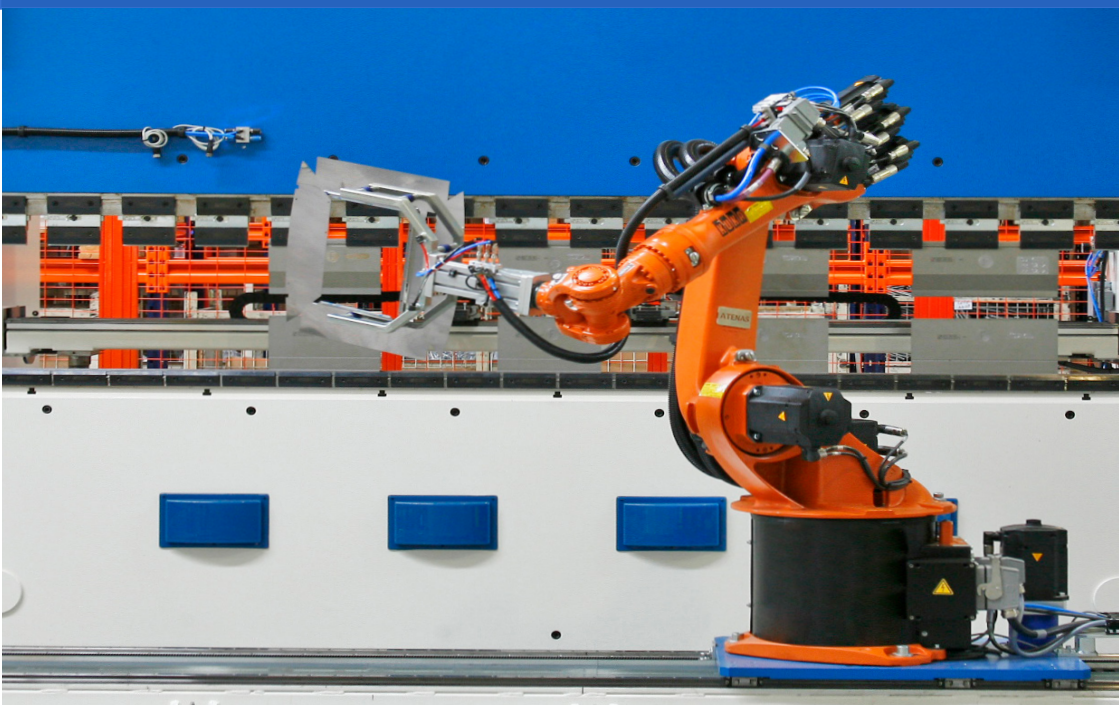
A coifa é um eletrodoméstico utilizado para sugar a gordura e tratar a fumaça, os vapores e odores gerados pelo cozimento dos alimentos, melhorando a qualidade do ar no interior da cozinha. A fumaça, os vapores e os odores são sugados pela coifa, passam por uma filtragem nos filtros de alumínio (gordura) e, no modo depurador, passam também pelos filtros de carvão ativado, onde ocorre a absorção do odor, retornando ao ambiente interno (depuração) ou simplesmente encaminhados para o ambiente externo (exaustão).



Unidade fabril da Tramontina, localizada em Carlos Barbosa -RS, responsável pela fabricação das coifas, entre outros produtos, como cooktops, cubas, pias e lixeiras.

# VOCÊ SABIA QUE...

a Tramontina desenvolve e produz coifas no Brasil?



Linha automatizada para fabricação de coifas.



## 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 deste centro com o objetivo de tornar seus produtos mais eficientes e seguros ao usuário. Nele podemos encontrar diversos equipamentos específicos para testes que atendem as normas nacionais e internacionais ou que colocam os produtos a prova, em testes práticos de segurança e performance.



### **Laboratório Vazão:**

A estrutura do laboratório de vazão possibilita medir a capacidade de aspiração das nossas coifas conforme normas internacionais. Para saber mais sobre vazão, consulte a página 16.



### **Laboratório de Filtragem:**

O laboratório de filtragem, possibilita garantir que além de uma boa sucção nossas coifas também filtrarão o ar da forma adequada, retirando os resíduos de gordura provenientes do cozimento dos alimentos. Para saber mais sobre a importância de aliar uma boa vazão com filtragem eficiente, consulte a página 21.



Testes: Laboratório de ruídos.

## VOCÊ SABIA QUE...

...No Brasil não há obrigatoriedade em atender às normas específicas de coifas que determinam a forma como devem ser medidos aspectos importantes para o seu desempenho real como, por exemplo, a vazão, nível de ruído, eficiência da filtragem, nível de luminosidade e consumo de energia?

Para iniciar a produção de coifas no Brasil a Tramontina investiu na construção de laboratórios exclusivos para ensaiar os seus produtos de acordo com a norma internacional **IEC 61591** e, atualmente, está buscando aprimorar ainda mais seus laboratórios para atender a norma **IEC 60704**.

**IEC 61591:** Norma que define as características principais de desempenho (vazão) das coifas residenciais e especifica métodos para medir essas características.

**IEC 60704:** Norma que descreve a determinação da emissão do ruído para eletrodomésticos e similares, em particular, para as coifas residenciais sob condições normais de funcionamento e no ajuste de maior velocidade do exaustor da coifa para uso normal.

\*IEC: International Electrotechnical Commission

### ATENÇÃO:

Como não existem normas específicas no Brasil, cada fabricante ou importador pode declarar os valores de vazão, ruído e eficiência de filtragem conforme seus próprios critérios. Portanto, ao avaliar a compra de uma nova coifa, assegure-se que o produto que você estiver analisando declara as informações técnicas conforme as normas citadas acima.

A Tramontina declara os valores de vazão e ruído segundo as normas internacionais IEC 61591 e IEC 60704.



### **Laboratório Iluminação:**

No laboratório de iluminação, é possível realizar testes de intensidade e distribuição da luminosidade no cooktop, desta forma conseguimos garantir que a iluminação será suficiente para destacar o alimento durante o cozimento. Para saber mais sobre a iluminação, consulte a página 26.



### **Laboratório Funcional:**

A estrutura do laboratório funcional permite realizar testes práticos e de uso diário da coifa, trazendo resultados de duração do produto e das peças principais. Para saber mais sobre como utilizar o produto no seu dia a dia, consulte a página 24.

## VOCÊ SABIA QUE...

...Preocupada em informar o consumidor sobre os pontos importantes para adquirir uma coifa, a Tramontina desenvolveu este Argumentário e um vídeo informativo?

Acesse o nosso site: **[tramontina.com](http://tramontina.com)**, e assista ao vídeo **Coifas Tramontina - Fabricadas no Brasil**, nele você vai encontrar informações detalhadas que demonstram como é a fabricação e o funcionamento da coifa. Além de poder conhecer um pouco da nossa estrutura, como fábrica e laboratórios.



# sumário

# TRAMONTINA

|                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------|----|
| Como escolher o melhor modelo de coifa para a minha cozinha? . . . . . | 14 |
| Vazão . . . . .                                                        | 16 |
| Dimensão . . . . .                                                     | 17 |
| Modo de instalação . . . . .                                           | 18 |
| Exaustão . . . . .                                                     | 18 |
| Depuração . . . . .                                                    | 19 |
| Local de instalação . . . . .                                          | 22 |
| Como devo utilizar as velocidades da coifa? . . . . .                  | 24 |
| Iluminação . . . . .                                                   | 26 |
| Acabamento . . . . .                                                   | 28 |
| Dicas de utilização . . . . .                                          | 30 |
| Como devo cuidar da minha coifa? . . . . .                             | 33 |
| Coifas fabricadas no Brasil pela Tramontina . . . . .                  | 36 |
| Tabela de vazão . . . . .                                              | 37 |

# Como escolher o melhor modelo de coifa para a minha cozinha?

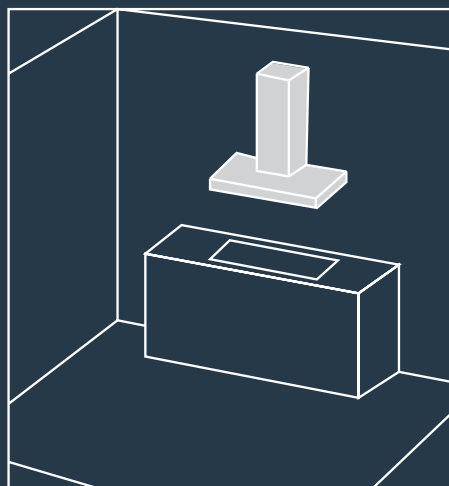
**1 - Parede:** As coifas de parede são fixadas em uma parede, instaladas sobre fogões ou cooktops.

**2 - Ilha:** As coifas de ilha são fixadas no teto e podem ser instaladas no meio do espaço da cozinha, sobre fogões ou cooktops montados em ilha.

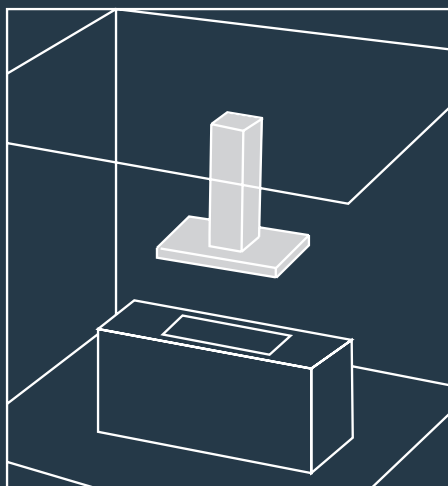
**3 - Depurador:** Os depuradores são instalados em baixo de armários posicionados sobre fogões ou cooktops.

**4 - Built-in:** As coifas são instaladas embutidas diretamente em um móvel.

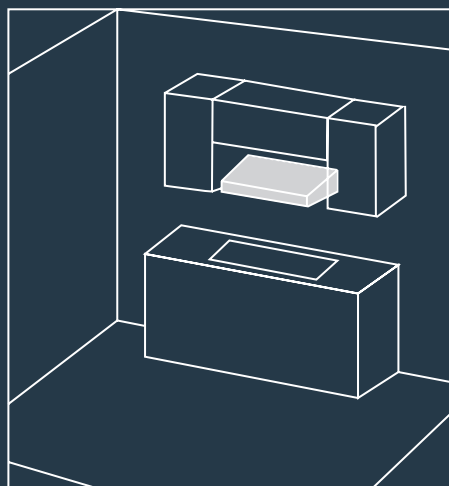
1 - Parede



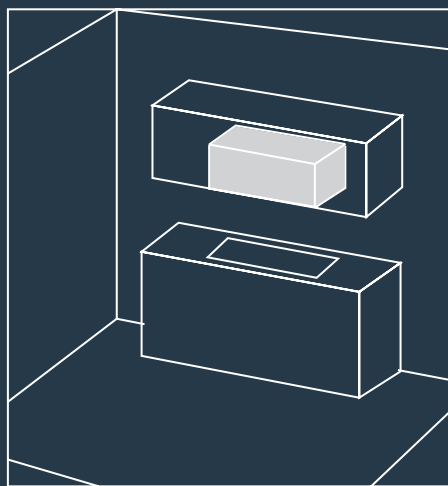
2 - Ilha



3 - Depurador

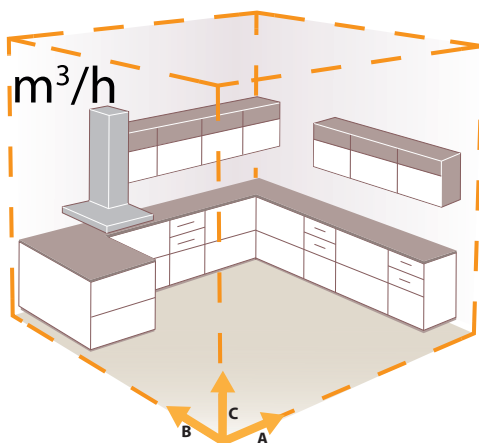


4 - Built-in



# Vazão

O cálculo para dimensionamento da vazão da coifa leva em conta o volume da cozinha pois, para uma coifa ser eficiente, ela deve ter a capacidade de trocar, no mínimo, 12 vezes<sup>1</sup> o ar da cozinha a cada hora.



## O cálculo é simples:

$$A \times B \times C \times 12 = m^3/\text{hora}$$

Exemplo:

Em uma cozinha de 4m x 3m, com pé direito de 2,7 m, o cálculo será:

$$4 \times 3 \times 2,7 \times 12 = 389 m^3/h$$

Neste caso a coifa deve possuir vazão mínima de 389  $m^3/h$ .

**Importante:** Para que os dados acima sejam válidos, certifique-se que a coifa tenha sua vazão declarada conforme norma IEC 61591.



Equipamento para medição da vazão.

## Você sabia que:

a Tramontina é a primeira empresa a testar no Brasil a vazão real das coifas conforme normas internacionais?

<sup>1</sup> Fonte: Fan Handbook: Selection, Application, and Design by Frank P. Bleier.

## Dimensão

Para um bom funcionamento o ideal é que a coifa tenha a mesma dimensão que o cooktop, ou até maior. Caso contrário, os vapores gerados poderão ser desviados por correntes de ar laterais.

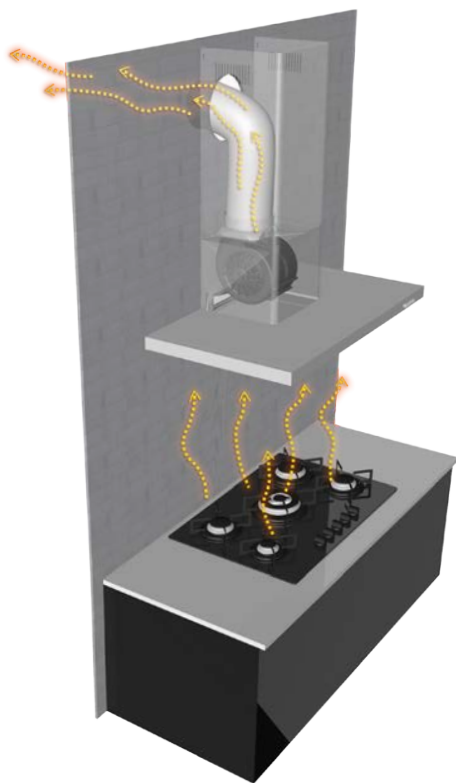


Você sabia que:  
a Tramontina possui modelos de coifas  
com as mais diversas dimensões para  
fazer conjunto com o seu cooktop?

# Modo de instalação

## EXAUSTÃO

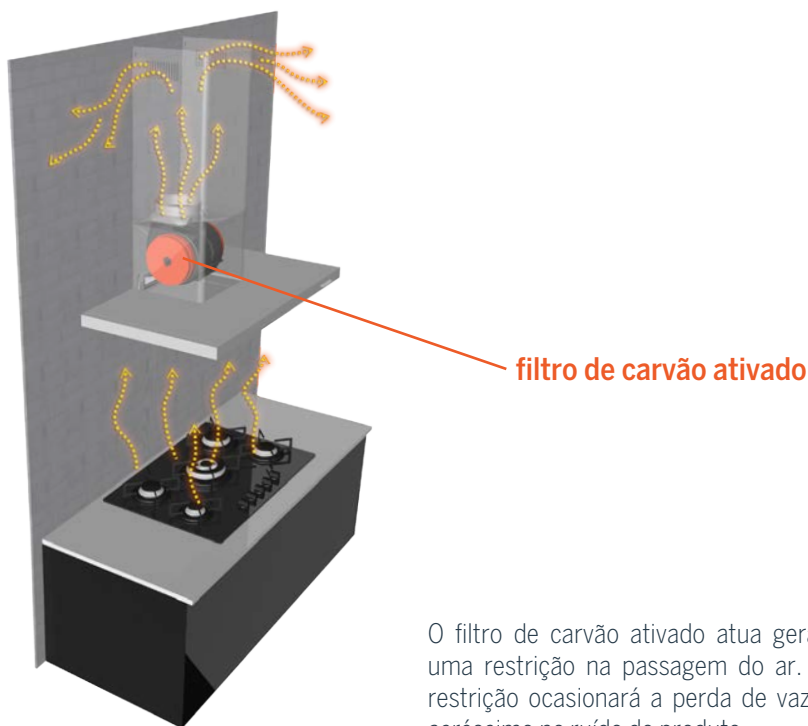
A coifa quando instalada no modo exaustor fará a absorção da gordura nos filtros metálicos e conduzirá os vapores e odores do cozimento diretamente através de um duto para o ambiente externo.



**ATENÇÃO:** A instalação da coifa no modo exaustor exige uma saída externa com diâmetro de 150mm. Para garantir o melhor desempenho do produto é importante que a tubulação da coifa até a saída externa possua, no máximo, dois metros de distância, com até duas curvas.

## DEPURAÇÃO

Caso não for possível instalar a coifa em modo exaustor pode-se instalar no modo depurador. Nesse caso, a coifa sugará os vapores do cozimento, retendo a gordura no filtro de alumínio e absorvendo os odores no **filtro de carvão ativado**, renovando o ar e o devolvendo ao ambiente interno da cozinha através das saídas laterais do chaminé superior.

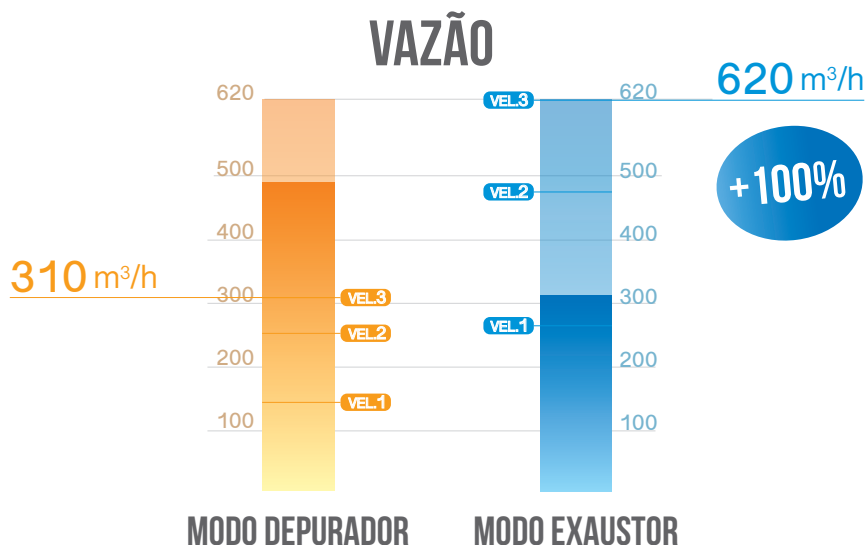


O filtro de carvão ativado atua gerando uma restrição na passagem do ar. Esta restrição ocasionará a perda de vazão e acréscimo no ruído do produto.

## Você sabia que: Instalando o seu produto no modo exaustor é possível obter a máxima eficiência em vazão com menor ruído?

Veja abaixo um comparativo da performance de vazão da mesma coifa instalada em modo depuração e modo exaustão. Note que na velocidade 1 (*Silent*) do modo exaustão, é atingida praticamente a mesma performance que na velocidade 3 no modo depurador. Isso significa maior conforto acústico (menor ruído), que está explicado mais detalhadamente na página 21. Na velocidade 3 (*Turbo*), fica evidente a melhora de performance no modo exaustor. Isso ocorre porque ao instalar sua coifa no modo depurador, você necessita usar os filtros de carvão ativado e estes geram uma restrição na passagem do ar, ocasionando uma perda de vazão e acréscimo de ruído.

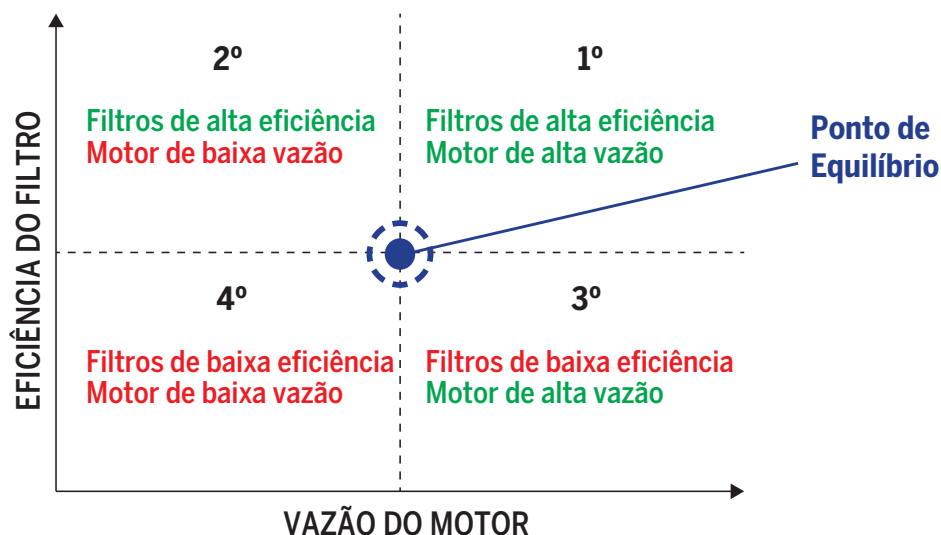
**Portanto, se possível, instale sua coifa no modo exaustor.**



**Importante:** os dados acima são referentes às coifas da marca Tramontina fabricadas no Brasil (indicadas na página 36 deste Argumentário).

Para obter um melhor desempenho no tratamento do ar, é necessário um motor de alta performance, que tenha capacidade para aspirar grande volume de ar através do filtro de alta eficiência.

**Você sabia que: A vazão do motor e a eficiência dos filtros são os pontos importantes para um bom funcionamento da coifa?**

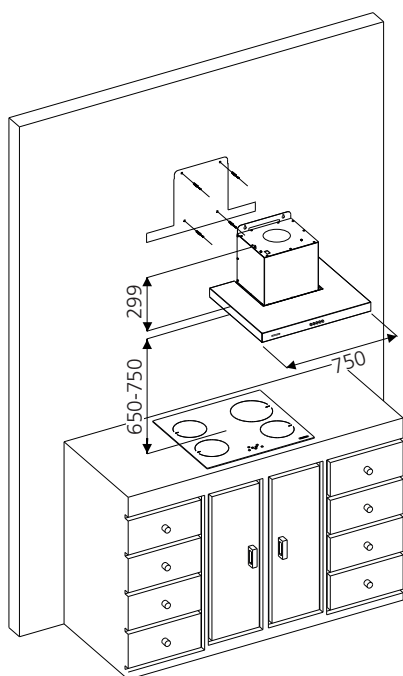


As coifas fabricadas no Brasil pela Tramontina\* foram projetadas buscando o equilíbrio entre um filtro de boa eficiência e um motor com alta capacidade de vazão, ideal para uma melhor filtragem do ar do ambiente com baixo ruído.

\*Modelos fabricados no Brasil (ver página 36).

## Local de instalação

A coifa deverá ser instalada numa parede ou teto plano, a uma altura mínima de 650 mm e máxima de 750 mm dos queimadores do cooktop ou fogão. A distância determinada entre os dois produtos irá garantir que a coifa funcione com segurança e eficiência. Paredes laterais ou armários devem estar pelo menos a 50 mm de distância da coifa. Verifique a altura da mesa do cooktop ou fogão até o teto antes de instalar a coifa, o produto possui chaminés ajustáveis para pé direito inferior à 2,70m.



**Você sabia que:**  
**as coifas Tramontina possuem**  
**chaminés complementares para**  
**utilizar em residências com pé**  
**direito superior à 2,70m?**

Chaminés complementares podem ser adquiridas diretamente com o Serviço Autorizado da sua cidade ou região.

Alguns modelos de coifas possuem instruções de instalação diferentes, por exemplo os modelos de coifas de ilha ou as coifas de parede inclinadas.

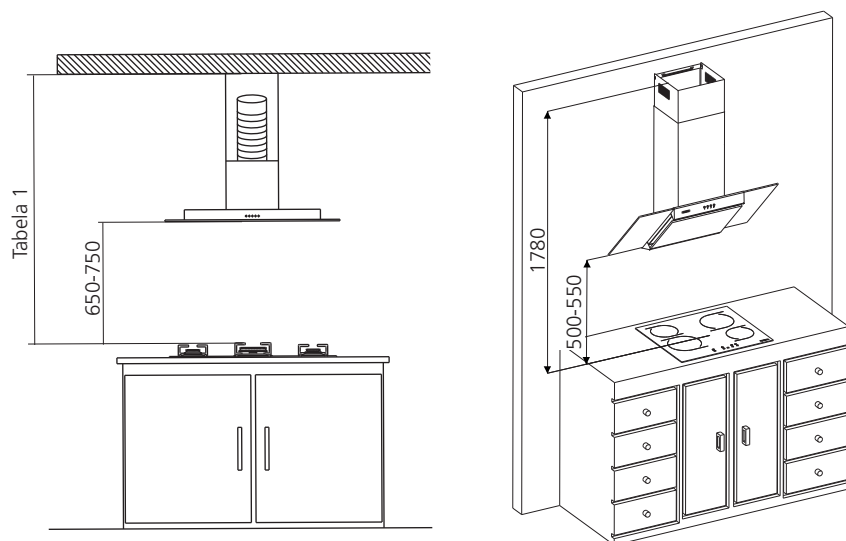


Tabela 1

| Modelo                                                  | Dritta Isla 90 | Tube Isla 35 | Vetro Isla 90 | Vetro Isla Flat 90 |
|---------------------------------------------------------|----------------|--------------|---------------|--------------------|
| Altura máxima do cooktop até a parte superior da coifa. | 1885 mm        | 2000 mm      | 1940 mm       | 1910 mm            |

É muito importante que antes da instalação seja verificado o manual de instruções e agendada a instalação com técnicos autorizados. Consulte a listagem de empresas que fazem parte da Rede de Serviço Autorizado Tramontina, em [tramontina.com](http://tramontina.com)

# Como devo utilizar as velocidades da coifa?

As coifas Tramontina\* possuem um motor italiano desenvolvido especialmente para o mercado brasileiro. Este motor possui 3 velocidades com vazões bem distribuídas (espaçadas) que atendem as mais variadas situações durante o preparo dos alimentos, desde uma simples fervura até um cozimento intenso.

**Você sabia que: quanto menor a velocidade da sua coifa Tramontina\*, menor é o ruído e menor é o consumo de energia?**

## Velocidades:



**VEL.1 - Silent:** Esta velocidade foi desenvolvida priorizando o conforto acústico. Este modo é indicado para fervura de líquidos, cozimento de alimentos em geral (sem fritura) em painéis menores;

**VEL.2 - Comfort:** Esta é a velocidade adequada para o preparo de refeições, pois apresenta equilíbrio adequado entre a vazão do produto e o nível de ruído. Fervura de líquidos, cozimento de alimentos em geral, preparo de pratos com aromas médios e frituras moderadas;

**VEL.3 - Turbo:** Com esta velocidade é possível obter o máximo desempenho do produto, atingindo sua capacidade total de vazão. Essa velocidade deve ser utilizada no momento do preparo onde são feitas frituras mais intensas ou cocção de pratos com aromas mais ativos.

\*Modelos fabricados no Brasil (ver página 36).

Veja no gráfico abaixo que no modo exaustor, na velocidade 1 (Silent), é possível obter praticamente a mesma vazão do que a velocidade 3 no modo depurador, mas com um **ruído 37% menor**.

Portanto, sempre que possível, instale sua coifa no modo exaustor para máxima eficiência e conforto acústico.

### MODO DEPURADOR

velocidade 3

**VAZÃO**

**310 m<sup>3</sup>/h**

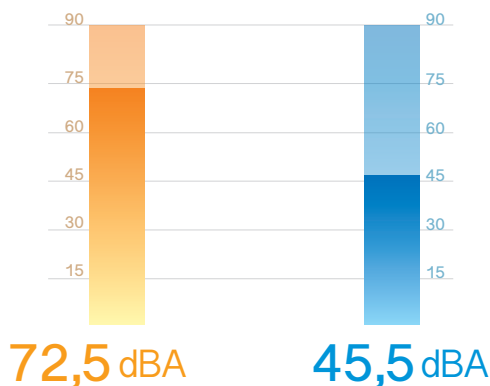
### RUÍDO

### MODO EXAUSTOR

velocidade 1

**VAZÃO**

**253 m<sup>3</sup>/h**



**37%  
MENOS RUÍDO**

**Você sabia que: o ruído da coifa Tramontina\* na velocidade 1 (silent), instalado no modo exaustor, pode ser comparado a uma conversa convencional à um metro de distância?**

A percepção sonora pode variar de acordo com o ambiente e o modo de instalação da coifa.

# Iluminação

As coifas fabricadas no Brasil pela Tramontina\* possuem sistema de iluminação LED, com temperatura da cor de 3200K (indicada para alimentos), especialmente desenvolvido para esses produtos.



**8300 K**

Temperatura de cor semelhante ao céu encoberto por nuvens.



**5000 K**

Temperatura de cor semelhante a luz do sol no amanhecer ou entardecer.

**TRAMONTINA**

A side-by-side comparison of a pot of penne pasta with vegetables and a plate of the same pasta. The left side is lit with 3200K light, making the food appear very warm and yellow. The right side is lit with 5000K light, showing more natural colors.

**3200 K**

Temperatura de cor semelhante ao nascer do sol. Ideal para **destacar as cores naturais dos alimentos.**

**Você sabia que: a iluminação no alimento pode ser um aspecto fundamental para despertar o desejo de consumi-lo?**

A lâmpada LED com tonalidade mais amarelada tem a capacidade de manter as cores mais naturais, como por exemplo, deixar a cor do alimento com aspecto mais saboroso.

\*Modelos fabricados no Brasil (ver página 36).

## Vantagens da iluminação LED

- Baixo consumo de energia (10 vezes menos que as lâmpadas halógenas);
- Maior vida útil (50 vezes mais que as lâmpadas halógenas) ;
- Maior segurança (podem ser tocadas sem risco de queimadura);
- Distribuição uniforme.



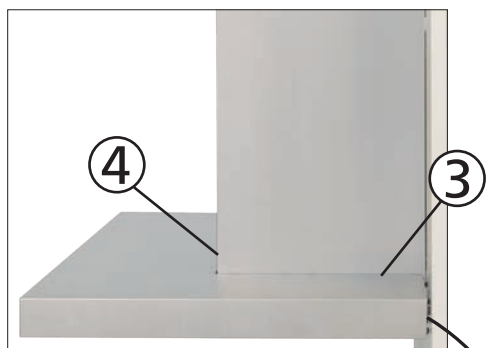
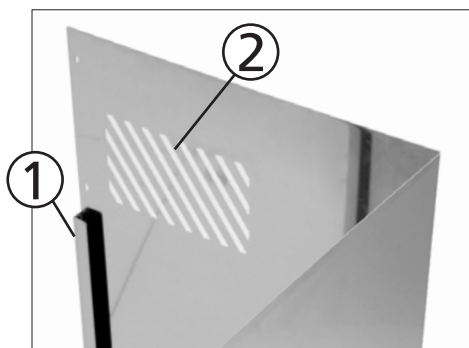
**Você sabia que:**  
a Tramontina preocupa-se em desenvolver coifas com lâmpadas eficientes, e por isso, realiza testes de distribuição da luminosidade no cooktop?

Testes: Laboratório de iluminação.

# Acabamento

A preocupação com o acabamento é fundamental em uma coifa pois, normalmente, é um dos produtos de maior destaque na cozinha. A Tramontina trabalhou muito nos detalhes e apresenta os seguintes diferenciais nas coifas fabricadas no Brasil\*:

As chaminés encaixam perfeitamente, o que facilita a instalação e não deixa espaços para acúmulo de resíduos. Além das chaminés padrão, a Tramontina disponibiliza chaminés complementares, que seguem os mesmos padrões de qualidade e acabamento do produto, caso o pé-direito da sua cozinha seja maior que o padrão.



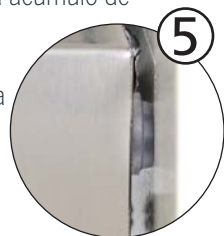
① Estrutura com trilho telescópico para melhor alinhamento do chaminé.

② Novo formato da abertura por onde sai o ar (quando instalada no modo depurador).

③ Rebaixe para encaixe do chaminé na coifa o que melhora consideravelmente a apresentação do produto.

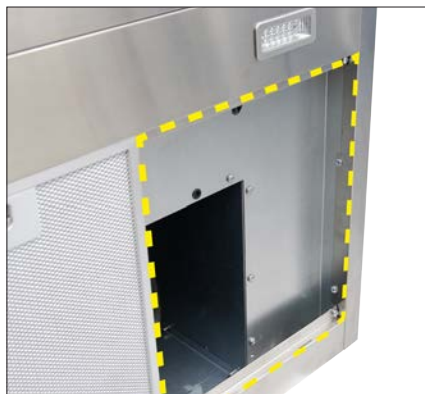
④ Superfície superior produzida em uma chapa única sem linha de união, estrutura mais rígida e de fácil limpeza (já que não há frestas para acúmulo de sujeira).

⑤ Batente de silicone para absorver vibrações.



\*Modelos fabricados no Brasil (ver página 36).

Coifas com partes internas sem cantos vivos o que garante facilidade e segurança ao usuário no momento da limpeza.



Construção facilitando a limpeza



Bordas internas dobradas, reduzindo a possibilidade de cortes



Linha automatizada de acabamento de coifas.

**Você sabia que:**  
A Tramontina possui equipamentos especiais que garantem um acabamento uniforme em toda a coifa?

## Dicas de utilização

Para garantir que sua coifa filtre bem o ar, é importante que portas e janelas estejam fechadas cada vez que você for cozinhar. Isso evita que correntes de ar interfiram no funcionamento da sua coifa.

Para ter a certeza de que sua cozinha ficará livre de odores desagradáveis e de fumaça, é indicado que a coifa seja ligada cinco minutos antes de começar a cozinhar e desligada dez minutos depois de concluir o preparo, isso garante a criação de um fluxo de ar para a coifa, melhorando sua performance.



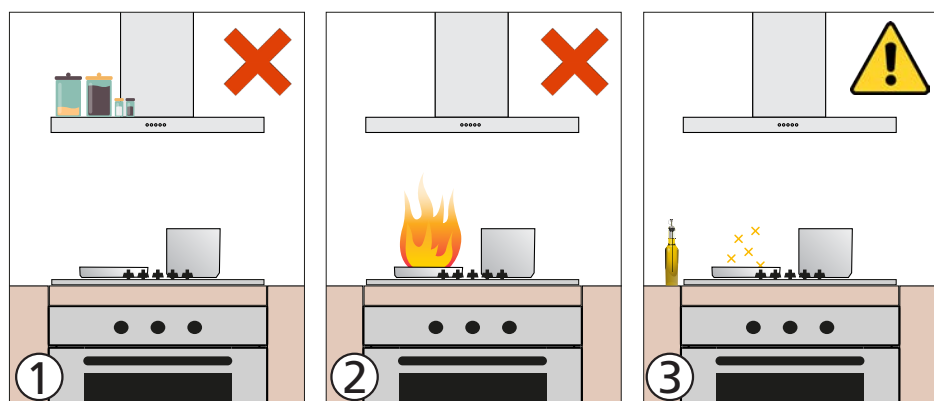
**Você sabia que:**  
**para melhor eficiência da coifa de parede, recomenda-se utilizar os queimadores traseiros do cooktop/fogão?**

Os queimadores que estiverem próximos à parede ficam menos suscetíveis a interferências de correntes de ar externas e por isso esta localização garante uma eficiência de vazão superior.

① Não utilize o corpo da coifa como prateleira ou de apoio, não coloque ou guarde objetos sobre ela.

② Não prepare receitas que incluam flambagem (derramar bebida alcoólica sobre o alimento, dentro da panela, ateando-lhe fogo em seguida), pois as chamas altas podem danificar a coifa ou mesmo propagá-las.

③ Pelo mesmo motivo, tome cuidado especial ao fazer frituras: com a temperatura alta, a gordura pode incendiar-se e as chamas resultantes podem danificar a coifa, além de colocar sua segurança em risco.



Não deixe acumular gordura no interior ou na parte externa da coifa: além de prejudicar o desempenho do aparelho, a gordura acumulada representa risco de incêndio e de manchas no aço inox.

Para aumentar a vida útil do seu produto e evitar manchas, faça a limpeza interna e externa da sua coifa com frequência.

## Dicas de utilização



### **Você sabia que: é possível economizar energia com atitudes simples durante o cozimento dos alimentos?**

Quando o alimento possui partes líquidas e as mesmas chegam em ponto de fervura, a temperatura alcançada não irá aumentar, ela chega no seu limite e por isso, é possível baixar a potência do queimador para que os vapores não sejam desperdiçados e, como consequência, economizar energia. Esta dica é muito importante para receitas que precisam de um longo tempo de cozimento, pois o ato de baixar a potência do queimador poderá diminuir o consumo de energia pela metade.

## Como devo cuidar da minha coifa?

A coifa precisa estar limpa para garantir sua melhor eficiência e desempenho. Este processo deve ser feito pelo menos a cada quinze dias com a ajuda de um pano úmido e sabão neutro.

Recomenda-se que os filtros de carvão ativado que acompanham a coifa sejam substituídos pelo menos a cada quatro meses ou, períodos mais frequentes, dependendo do uso.



**Você sabia que:  
o carvão ativado tem a propriedade  
de remover líquidos, gases e  
impurezas?**

O carvão ativado é obtido a partir da queima de certos tipos de materiais orgânicos e, logo após, é tratado com vapor de água em altas temperaturas sob atmosfera controlada, o que leva a abertura de poros no carvão, conferindo-lhe as propriedades de um ótimo absorvente.

O filtro de carvão ativado (e demais peças de reposição) pode ser encontrado no Serviço Autorizado da sua cidade, consulte o Folheto de Rede de Serviço Autorizado Tramontina, que acompanha o produto, ou acesse: **[tramontina.com](http://tramontina.com)**

## Como devo cuidar da minha coifa?

O filtro metálico deverá ser lavado pelo menos uma vez por semana, quando em condições normais de uso, ou conforme a necessidade. Na limpeza manual, coloque os filtros numa solução de água quente com detergente neutro. Passado algum tempo, escove, enxague e seque os filtros metálicos. Aguarde até que os filtros metálicos estejam completamente secos antes de colocá-los novamente na coifa.

Durante esse período de limpeza não utilize a coifa sem o filtro metálico instalado.



**Você sabia que:**  
**o filtro metálico pode ser lavado**  
**na máquina de lavar louças?**

**Atenção:**  
o produto poderá escurecer.

Em ambos os modos de instalação (exaustão e depuração), é necessária a limpeza periódica dos filtros metálicos, sendo que no modo depurador, os filtros de carvão ativado devem ser substituídos e jamais lavados e/ou reutilizados, conforme indicado no manual de instruções.

**Você sabia que:**  
a Tramontina possui produtos de limpeza  
especiais para você cuidar dos seus produtos?



**Luva de Microfibras (Ref.94537/004):** Este produto é eficaz no realce do brilho e na retirada de marcas de digitais. O grande diferencial da luva é a praticidade, pois não exige a aplicação de produtos químicos em sua superfície, bastando apenas umedecê-la com água em um dos lados e com o outro lado realizar a secagem e limpeza da peça. A luva não retira riscos. Para sua limpeza, pode inclusive ser lavada em máquina de lavar.



**Pasta de Polir Inox (94537/000):** 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 Vidro (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 (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.

## Coifas fabricadas no Brasil



NEW DRITTA 60

95800/001 - 127V

95800/002 - 220V



NEW DRITTA 90

95800/003 - 127V

95800/004 - 220V



NEW VETRO 60

95800/005 - 127V

95800/006 - 220V



NEW VETRO 80

95800/011 - 127V

95800/012 - 220V



NEW VETRO 90

95800/007 - 127V

95800/008 - 220V



NEW VETRO FLEX 75

95800/009 - 127V

95800/010 - 220V



## Tabela de vazão\*:

Coifas de parede fabricadas no Brasil:

|                                        | VELOCIDADE | MODO EXAUSTOR | MODO DEPURADOR |
|----------------------------------------|------------|---------------|----------------|
| VAZÃO<br>MÁXIMA<br>(m <sup>3</sup> /h) | 1          | 253           | 146            |
|                                        | 2          | 456           | 251            |
|                                        | 3          | 620           | 310            |

\*Informações declaradas pelo laboratório de vazão da Tramontina TEEC (CIPeD), em testes realizados conforme norma IEC 61591.

## Coifas de Parede importadas



PRISMA 60  
94800/110 - 127V  
94800/220 - 220V



PRISMA 90  
94801/110 - 127V  
94801/220 - 220V



NEW VETRO WALL  
FLAT B 90  
94829/110 - 127V  
94829/220 - 220V



NEW VETRO WALL  
FLAT W 90  
94829/111 - 127V  
94829/221 - 220V



JULIET 90  
94835/220 - 220V

## Coifas de Parede importadas



NEW DRITTA BLACK  
TOUCH 90  
94814/221 - 220V  
94800/220 - 220V



NEW VETRO BLACK  
TOUCH 60  
94815/221 - 220V  
94801/220 - 220V



NEW VETRO BLACK  
TOUCH 90  
94816/221 - 220V  
94800/220 - 220V



SQUARE 45  
94819/110 - 127V  
94819/220 - 220V

## Depurador



COMPACT 60  
94810/110 - 110V  
94810/220 - 220V

## Coifas de Ilha importadas



VETRO ISLA 90  
94830/110 - 127V  
94830/220 - 220V



DRITTA ISLA 90  
94831/110 - 127V  
94831/220 - 220V



VETRO ISLA FLAT  
B 90  
94832/110 - 127V  
94832/220 - 220V



VETRO ISLA FLAT  
W 90  
94832/111 - 127V  
94832/221 - 220V



TUBE ISLA 35  
94833/110 - 127V  
94833/220 - 220V



DRITTA ISLA BLACK TOUCH 90  
94836/220 - 220V



VETRO ISLA BLACK TOUCH 90  
94837/220 - 220V

## Tabela de vazão\*:

| Nome                        | Vazão Máxima (m³/h)<br>Velocidade 3 |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| Coifas de parede importadas |                                     |
| PRISMA 60                   | 610                                 |
| PRISMA 90                   | 610                                 |
| NEW VETRO WALL FLAT B 90    | 535                                 |
| NEW VETRO WALL FLAT W 90    | 535                                 |
| JULIET 90                   | 530                                 |
| NEW DRITTA BLACK TOUCH 90   | 610                                 |
| NEW VETRO BLACK TOUCH 60    | 560                                 |
| NEW VETRO BLACK TOUCH 90    | 560                                 |
| SQUARE 45                   | 670                                 |
| Depurador                   |                                     |
| COMPACT 60                  | 160                                 |
| Coifas de Ilha importadas   |                                     |
| VETRO ISLA 90               | 770                                 |
| DRITTA ISLA 90              | 805                                 |
| VETRO ISLA FLAT B 90        | 795                                 |
| VETRO ISLA FLAT W 90        | 795                                 |
| TUBE ISLA 35                | 760                                 |
| DRITTA ISLA BLACK TOUCH 90  | 770                                 |
| VETRO ISLA BLACK TOUCH 90   | 770                                 |

\* Vazões declaradas para instalação no modo exaustor.

\* Informações declaradas pelo laboratório de vazão da Tramontina TEEC (CIPeD), em testes realizados conforme norma IEC 61591.

Você sabia que:

Além das coifas a Tramontina possui soluções completas para equipar sua cozinha como cubas, misturadores, acessórios, lixeiras, fornos e cooktops?



Ref. 93806/102 - Cuba Morgana com acessórios (cesto coador, dosador de sabão e tábua)

Ref. 94520/013 - Misturador em Inox Monde Plus

Ref. 94518/005 - Lixeira de embutir Clean 5L

Ref. 94751/220 - Cooktop New Square Touch B 4EI 60

Ref. 94832/220 - Coifa de Ilha Vetro Isla Flat B 90



Acesse o nosso site ***tramontina.com***, e assista ao vídeo  
**Coifas Tramontina - Fabricadas no Brasil**



**TRAMONTINA**

tramontina.com