

EQUIPMENT

COZINHAS PROFISSIONAIS
COCINAS PROFESIONALES

Cocção, fornos, refrigeração,
ultracongeladores e mobiliário

Cocción, hornos, refrigeración,
abatidores y muebles

2026 / 27



A boa gastronomia não passa somente pela escolha de ingredientes de qualidade... É também resultado do ambiente em que os pratos são preparados. Pensando nisso, a Tramontina expandiu, em 2013, sua missão de fazer bonito para uma linha de Cozinhas Profissionais voltada ao setor de food service, como hotéis, restaurantes e refeitórios. A proposta é entregar ao cliente um serviço completo que vai desde o suporte no planejamento e nas projeções, passando pelo acompanhamento da obra, até a montagem.

Os equipamentos envolvem preparação, cocção, higienização e conservação de alimentos, tudo produzido em uma fábrica moderna com mais de 13 mil m² construída em Farroupilha (RS). Com uma linha de fabricação avançada e automatizada, a tecnologia se une ao compromisso da marca com os mais rigorosos padrões de qualidade, garantindo peças seguras, inovadoras e funcionais. O compromisso com seus clientes se estende a um pós-venda estruturado na confiança e na transparência, com treinamento especial para uso dos equipamentos, informações acessíveis e ajuda técnica. Em todas as etapas, a qualidade como o principal ingrediente!

Una buena gastronomía no solo es elegir ingredientes de calidad... También es el resultado del ambiente en que los platos son preparados. Pensando en ello, Tramontina se expandió, en 2013, su misión fue hacer una hermosa línea de Cocinas Profesionales dirigidas al sector de food service, como hoteles, restaurantes y cafeterías. La propuesta es entregar al cliente un servicio completo que va desde el soporte de planificación y proyectos, seguimiento de obra, hasta el montaje.

Los equipos incluyen la preparación, cocción, limpieza y conservación de los alimentos, todo esto es elaborado en una fábrica moderna con más de 13 mil m² construida en Farroupilha (RS). Con una línea de ensamble avanzada y automatizada, la tecnología se une al compromiso de la marca con los más rigurosos estándares de calidad, garantizando piezas seguras, innovadoras y funcionales. El compromiso con sus clientes se extiende a una postventa basada en la confianza y la transparencia, con capacitación especial en el uso de los equipos, información accesible y soporte técnico. ¡En todas las etapas, la calidad como ingrediente principal!

08 COCÇÃO AMÉRICA
COCCIÓN AMÉRICA

26 COCÇÃO EUROPA
COCCIÓN EUROPA

60 FORNOS
HORNOS

66 REFRIGERAÇÃO
REFRIGERACIÓN

86 ULTRACONGELADORES
ABATIDORES

98 BAR

102 MOBILIÁRIO EM AÇO INOX
MUEBLES DE ACERO INOXIDABLE

AMBIENTE DE TRABALHO ROBUSTO E EFICIENTE

PROJETOS PERSONALIZADOS PARA O SEU NEGÓCIO

O objetivo da linha de cozinhas profissionais Tramontina é criar uma cozinha que seja eficiente, segura, robusta e completa, com todos os equipamentos necessários para a realização de cada prato. Uma cozinha que seja um ambiente de trabalho equilibrado para melhor expressar a criatividade culinária por meio de máquinas avançadas, sólidas e funcionais.

As cozinhas Tramontina oferecem ao chef uma estrutura de vanguarda, apoiando-o nas diversas necessidades do trabalho, graças à diversidade de equipamentos oferecidos. Nessa perspectiva, a linha é o parceiro ideal que garante cozimento perfeito e ótimas condições de trabalho. Os produtos são ideais para qualquer empreendimento que envolva a gastronomia.

AMBIENTE DE TRABAJO ROBUSTO Y EFICIENTE

PROYECTOS PERSONALIZADOS PARA SU NEGOCIO

El objetivo de la línea de cocinas profesionales Tramontina es crear una cocina que sea eficiente, segura, robusta y completa, con todos los equipos necesarios para la preparación de cada plato. Una cocina que sea un ambiente de trabajo equilibrado para expresar mejor la creatividad culinaria por medio de máquinas avanzadas, sólidas y funcionales.

Las cocinas Tramontina ofrecen al chef una estructura de vanguardia, apoyando las variadas necesidades de trabajo, gracias a la diversidad de equipos ofrecidos. En esta perspectiva, la línea es el socio ideal que garantiza una cocción perfecta y unas excelentes condiciones de trabajo. Los productos son ideales para cualquier negocio que implique la gastronomía.

Projetos personalizados para atender às
necessidades de todos os tipos de negócio:

Proyectos personalizados para cumplir las
necesidades de todo tipo de negocio:



CATERING

Restaurantes
Bares
Cafeterias | Cafeterías
Hotéis | Hoteles
Pousadas | Posadas
Lanchonetes



COOKING CENTERS

Empresas
Escolas | Escuelas
Hospitais |
Hospitales



VAREJO | MINORISTAS

Supermercados
Shoppings |
Centros Comerciales
Franquias |
Franquicias



GOURMET

Cursos de gastronomia |
Cursos de gastronomía
Áreas gourmet residenciais
e condomínios | Áreas
gourmet residenciales y
condominios



Em 2025 a fábrica recebeu o prêmio: Troféu de Melhor Fornecedor da Hotelaria de 2025, na categoria Fabricante de Equipamentos de Cozinha.

En 2025, la fábrica recibió el premio a mejor proveedor hotelero en la categoría Equipamiento de Cocina.



Bem-vindo à
alta performance!

¡Bienvenido a la
alta performance!



Hospitalidade é a arte de transformar momentos em experiências que encantam. E o segredo está nos bastidores: um cenário onde alta performance, precisão e padronização são essenciais e exigem equipamentos que acompanham o pulsar dessa rotina.

Assim nasce a Tramontina Primia: uma linha dedicada aos talentos que fazem a hospitalidade acontecer com maestria. São produtos robustos e de alta performance — cozinhas profissionais, porcelanas e utensílios — desenvolvidos para facilitar a operação e elevar a entrega final.

Tramontina Primia é a parceira forte como o aço, feita para impulsionar criadores de experiências memoráveis com soluções que garantem primor e confiança para quem vive o desafio diário de servir com excelência.

La hospitalidad es el arte de transformar momentos en experiencias que encantan. Y el secreto está en el detrás de escena: un entorno donde la alta performance, la precisión y la estandarización son esenciales y exigen equipos que acompañen el ritmo de esta rutina.

Así nace Tramontina Primia: una línea dedicada a los talentos que hacen posible la hospitalidad con maestría. Son productos robustos y de alta performance — cocinas profesionales, porcelanas y utensilios— desarrollados para facilitar la operación y elevar el resultado final.

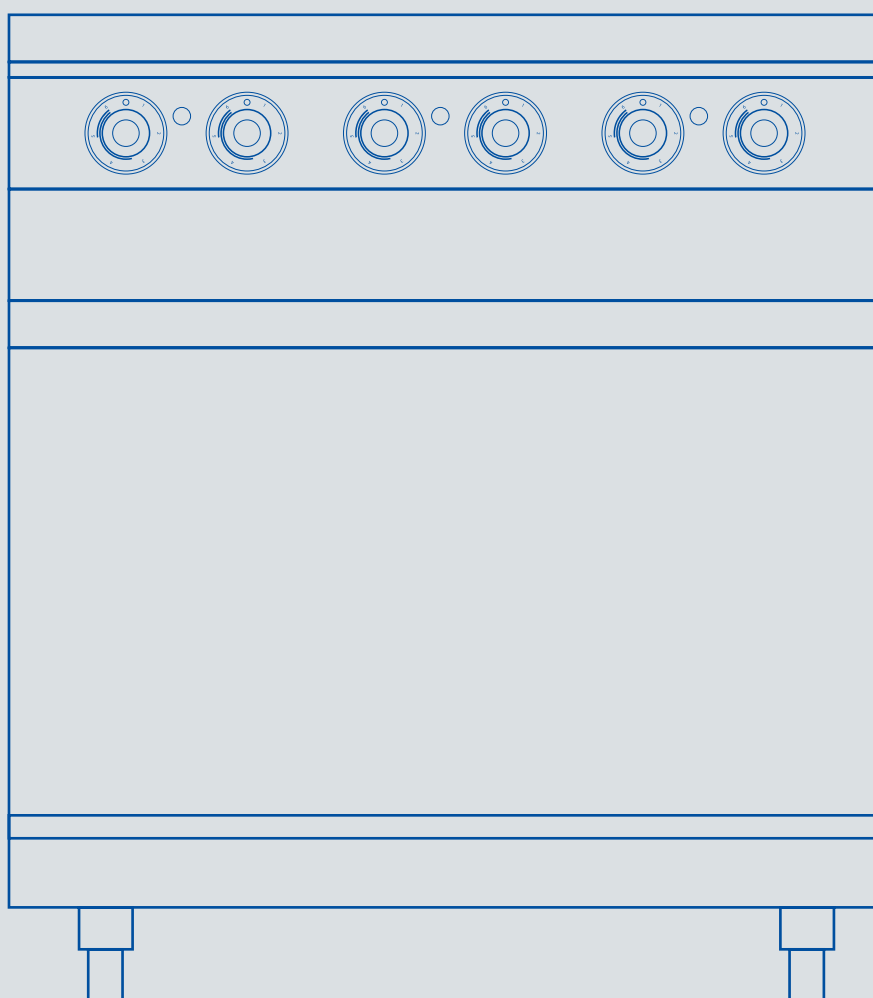
Tramontina Primia es la aliada fuerte como el acero, hecha para impulsar a los creadores de experiencias memorables con soluciones que garantizan calidad y confianza para quienes viven el desafío diario de servir con excelencia.

PRIMIA

COCÇÃO ▪ COCCIÓN

FOGÕES, CHAPAS, CHAR BROILERS, FRITADEIRAS, BANHO-MARIA, COZEDOR DE MASSAS, CALDEIRÕES E FRIGIDEIRA BASCULANTE

COCINAS, PLACAS, PARRILLAS CHAR BROILERS, FREIDORAS, BAÑO MARIA, COCEDOR DE PASTAS, OLLAS ALTAS Y FREIDORA BASCULANTE



Módulos com junção impecável
Cozinha de fácil higienização
Segurança, potência e qualidade garantidas
Ampla gama de modelos elétricos e a gás

*Módulos con unión impecable
Cocina de fácil limpieza
Seguridad, potencia y garantía de calidad
Gama de modelos eléctricos y a gas*

LINHA • LINEA AMÉRICA

Produtos essenciais para cozinhas que exigem agilidade, resistência e durabilidade com excelente custo-benefício.

A Linha América conta com os equipamentos essenciais para cocção destinados a cozinhas que necessitem de praticidade acima de tudo. São descomplicados, super-resistentes e potentes, com toda qualidade de produção, acabamento e montagem que só a Tramontina oferece no mercado brasileiro.

Productos imprescindibles para cocinas que requieren agilidad, resistencia y durabilidad con excelente costo-beneficio.

La línea América dispone de equipos imprescindibles para cocinas que necesitan sobre todo practicidad. Son sencillos, súper resistentes y potentes, con toda la calidad de producción, acabado y ensamble que solo ofrece Tramontina.



Indicados para quem procura
PRATICIDADE E RESISTÊNCIA

Indicados para quienes buscan
PRACTICIDAD Y RESISTENCIA

LINHA • LINEA EUROPA

Equipamentos fabricados com padrões de qualidade e eficiência extremamente elevados.

A Linha Europa traz produtos cheios de tecnologia, projetados com uma base de conhecimento de profissionais com experiência no mercado internacional há 30 anos. São instrumentos inovadores, com design diferenciado e rendimento acima da média, garantindo eficiência, economia de energia e muita precisão.

Equipos fabricados con altísimos estándares de calidad y eficiencia.

La línea Europa trae productos llenos de tecnología, su diseño tiene como base el conocimiento de profesionales con experiencia en el mercado internacional desde hace más de 30 años. Son instrumentos innovadores, con diseño único y con un rendimiento superior a la media, que garantizan eficiencia, ahorro de energía y mucha precisión.



Indicados para quem procura
TECNOLOGIA E EXCELÊNCIA

Indicados para quienes buscan
TECNOLOGÍA Y EXCELENCIA

COCCÃO • COCCIÓN AMÉRICA

QUALIDADE SUPERIOR COM ÓTIMO CUSTO-BENEFÍCIO

O eficiente não precisa ser complicado nem custar caro. A Linha América da Tramontina foi pensada para incorporar facilidade às cozinhas profissionais, considerando o perfil do consumidor e usuário brasileiro, que busca economia sem abrir mão de qualidade.

Desenvolvida em conjunto pela engenharia da Tramontina e por uma empresa de design industrial especializada no segmento, a Linha América é robusta e segura, e a simplicidade do conjunto não compromete em nada o visual. É a combinação certa entre desempenho e praticidade.

As cozinhas da Linha América são fabricadas e entregues com o padrão de qualidade e atendimento Tramontina, o que explica o acabamento diferenciado e facilidades como ajuda no projeto, treinamento e instalação, além do melhor suporte pós-venda. Você vai descobrir um novo mundo entre as cozinhas profissionais.

CALIDAD SUPERIOR CON EXCELENTE COSTO-BENEFICIO

Lo eficiente no tiene por qué ser complicado ni caro. La línea América de Tramontina fue diseñada para incorporar facilidad a las cocinas profesionales, al consumidor y usuario que busca ahorro sin renunciar a la calidad.

Desarrollada por la ingeniería de Tramontina junto a una empresa de diseño industrial especializada en el segmento, la línea América es robusta y segura, y la sencillez del conjunto no compromete en absoluto la estética. Es la combinación perfecta entre desempeño y practicidad.

Las cocinas de la línea América son fabricadas y entregadas con el estándar de calidad y servicio Tramontina, lo que explica sus acabados diferenciados y las facilidades como la ayuda en el proyecto, capacitación e instalación y además un excelente soporte postventa. Descubrirá un mundo nuevo entre cocinas profesionales.



ROBUSTEZ/POTÊNCIA

Produtos bastante potentes, fortes e resistentes ao uso intenso, com acabamento e qualidade superiores ao padrão do mercado.



FACILIDADE NO USO

Equipamentos com dispositivos de uso intuitivo, simplificados para ganhar agilidade das equipes.



CUSTO-BENEFÍCIO

Qualidade Tramontina em produtos de ótimo custo-benefício. O investimento certo para o seu negócio.



FÁCIL MANUTENÇÃO

Como os equipamentos são bastante resistentes, sem dispositivos e fácil acesso para manutenção.

ROBUSTEZ/POTENCIA

Productos muy potentes, fuertes y resistentes al uso intenso, con acabado y calidad superior al estándar del mercado.

FÁCIL DE USAR

Equipos con dispositivos de uso intuitivo, simplificados para aumentar su agilidad.

COSTO-BENEFICIO

Calidad Tramontina en productos con una excelente relación entre costo y beneficio. La inversión adecuada para su negocio.

FÁCIL MANTENIMIENTO

Como los equipos son bastante resistentes, no cuentan con componentes complejos y ofrecen fácil acceso para el mantenimiento.



FOGÃO A GÁS

Robustez e durabilidade

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Plano de cocção hermético estampado com espessura de 1,2 mm.
- ✓ Queimadores com 6 kW e 10 kW de potência, conforme modelo.
- ✓ Acendimento manual.
- ✓ Manípulos reforçados em plástico (ABS).
- ✓ Trempe em ferro fundido com tratamento anticorrosivo.
- ✓ Queimadores em ferro fundido.
- ✓ Chama que se adapta ao fundo da panela, otimizando o consumo de gás.
- ✓ Construído completamente em aço inox.

COCINA A GAS

Robustez y durabilidad

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Área de cocción hermética estampada con un espesor de 1,2 mm.
- ✓ Quemadores con 6 kW y 10 kW de potencia, según modelo.
- ✓ Encendido manual.
- ✓ Perillas reforzadas en plástico (ABS).
- ✓ Trébedes de hierro fundido con tratamiento anticorrosivo.
- ✓ Quemadores de hierro fundido.
- ✓ Llama que se adapta al fondo de la olla, optimizando el consumo de gas.
- ✓ Hecho totalmente de acero inoxidable.



Fogão 2 bocas **Countertop**
Cocina 2 quemadores **Countertop**

	700	900
Referência <i>Referencia</i>	67301/007	67101/007
Dim. L x P x A (mm)	400 x 800 x 350	400 x 1000 x 350
Consumo de Gás <i>Consumo de gas</i>	GLP: 0,8 kg/h GN: 1,1 m³/h	GLP: 1,06 kg/h GN: 1,46 m³/h
Pressão de Trabalho Gás <i>Presión de trabajo gas</i>	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência (kW)	12	16
Diâmetro Queimador (mm)	Ø78	6 kW Ø78, 10 kW Ø101
Dimensão Trempe (mm) <i>Dimensión trébedes (mm)</i>	400 x 310	408 x 396
Peso Líquido (kg)	27,6	39,2



Fogão 4 bocas **Countertop**
Cocina 4 quemadores **Countertop**

	700	900
Referência <i>Referencia</i>	67303/007	67103/007
Dim. L x P x A (mm)	800 x 800 x 350	800 x 1000 x 350
Consumo de Gás <i>Consumo de gas</i>	GLP: 1,6 kg/h GN: 2,2 m³/h	GLP: 2,2 kg/h GN: 2,8 m³/h
Pressão de Trabalho Gás <i>Presión de trabajo gas</i>	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência (kW)	24	32
Diâmetro Queimador (mm)	Ø78	6 kW Ø78, 10 kW Ø101
Dimensão Trempe (mm) <i>Dimensión trébedes (mm)</i>	400 x 310	408 x 396
Peso Líquido (kg)	52,6	60



Fogão 6 bocas **Countertop**
Cocina 6 quemadores **Countertop**

	700	900
Referência <i>Referencia</i>	67305/007	67105/007
Dim. L x P x A (mm)	1200 x 800 x 350	1200 x 1000 x 350
Consumo de Gás <i>Consumo de gas</i>	GLP: 2,4 kg/h GN: 3,3 m³/h	GLP: 3,36 kg/h GN: 4,27 m³/h
Pressão de Trabalho Gás <i>Presión de trabajo gas</i>	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência (kW)	36	48
Diâmetro Queimador (mm)	Ø78	6 kW Ø78, 10 kW Ø101
Dimensão Trempe (mm) <i>Dimensión trébedes (mm)</i>	400 x 310	408 x 396
Peso Líquido (kg)	79,4	87



Fogão 4 bocas de centro **Countertop**
Cocina central 4 quemadores **Countertop**

	700	900
Referência <i>Referencia</i>	67303/027	67103/027
Dim. L x P x A (mm)	800 x 850 x 290	800 x 1050 x 290
Consumo de Gás <i>Consumo de gas</i>	GLP 1,6 kg/h GN 2,2 m³/h	GLP 2,2 kg/h GN 2,8 m³/h
Pressão de Trabalho Gás <i>Presión de trabajo gas</i>	GLP 30 mbar GN 20 mbar	GLP 30 mbar GN 20 mbar
Potência (kW)	24 kW	32 kW
Diâmetro Queimador (mm)	Ø78	6kW Ø78, 10kW Ø101
Dimensão Trempe (mm) <i>Dimensión trébedes (mm)</i>	400 x 310	408 x 396
Peso Líquido (kg)	57,4	61,4



Fogão 6 bocas de centro **Countertop**
Cocina central 6 quemadores **Countertop**

	700	900
Referência <i>Referencia</i>	67305/027	67105/027
Dim. L x P x A (mm)	1200 x 850 x 290	1200 x 1050 x 290
Consumo de Gás <i>Consumo de gas</i>	GLP: 2,4 kg/h GN: 3,3 m³/h	GLP: 3,36 kg/h GN: 4,27 m³/h
Pressão de Trabalho Gás <i>Presión de trabajo gas</i>	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência (kW)	36	48
Diâmetro Queimador (mm)	Ø78	6 kW Ø78, 10 kW Ø101
Dimensão Trempe (mm) <i>Dimensión trébedes (mm)</i>	400 x 310	408 x 396
Peso Líquido (kg)	73	91

FOGÃO A INDUÇÃO

Agilidade com muita economia

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Potência e eficiência superiores às dos fogões a gás e elétricos.
- ✓ Estrutura construída em aço inox.
- ✓ Plano de cocção em placa vitrocerâmica Schott Ceran®.
- ✓ Controle de potência com 10 níveis e com opção de controle de temperatura de 60 °C a 240 °C.
- ✓ Fácil limpeza e baixo nível de calor.
- ✓ Ativação somente com contato da panela, evitando o desperdício de energia.
- ✓ Possui pés com regulagem de altura.
- ✓ Obrigatório o uso de panelas com fundo magnético.

COCINA DE INDUCCIÓN

Agilidad con mucho ahorro

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Mayor potencia y eficiencia que las cocinas a gas y eléctricas.
- ✓ Estructura hecha de acero inoxidable.
- ✓ Área de cocción en placa vitrocerámica Schott Ceran®.
- ✓ Control de potencia con 10 niveles y con opción de control de temperatura de 60 °C a 240 °C.
- ✓ Fácil limpieza y bajo nivel de calor.
- ✓ Activación solo al contacto con la olla, evitando desperdicio de energía.
- ✓ Posee patas con ajuste de altura.
- ✓ Es obligatorio el uso de ollas con fondo magnético.



Fogão 2 bocas **Countertop**
Cocina 2 quemadores **Countertop**

Referência <i>Referencia</i>	67303/607
Dim. L x P x A (mm)	800 x 800 x 350
Potência Elétrica (kW) <i>Potência Eléctrica (kW)</i>	7
Potência por área de aquecimento (kW) <i>Potencia por área de calentamiento (kW)</i>	3,5
Corrente (A) <i>Corriente (A)</i>	30,5
Capacidade Disjuntor (A) <i>Capacidad disyuntor (A)</i>	32
Tensão - 220 V <i>Tensión - 220 V</i>	1F + N + T 60 Hz
Seção Nominal do Cabo <i>Sección nominal del cable</i>	3 x 6 mm ²
Dimensão Placa Vitrocerâmica (mm) <i>Dimensión placa vitrocerámica (mm)</i>	700 x 350
Peso Líquido (kg)	30

FORNO A GÁS

Indispensável em qualquer cozinha

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Construído completamente em aço inox.
- ✓ Isolamento da câmara com lã de rocha.
- ✓ Termostato de trabalho com controle de temperatura de 60 °C a 280 °C.
- ✓ Válvula de segurança contra vazamento de gás.
- ✓ Acendimento manual.
- ✓ Manípulo reforçado em polímero PBT, com indicação gradual de temperatura.
- ✓ GN 1/1 e/ou 600x400 (padrão confeitaria).

HORNO A GAS

Indispensable en cualquier cocina

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Hecho totalmente de acero inoxidable.
- ✓ Aislamiento de la cámara con lana de roca.
- ✓ Termostato de trabajo con control de temperatura de 60 °C a 280 °C.
- ✓ Válvula de seguridad para evitar fugas de gas.
- ✓ Encendido manual.
- ✓ Perilla reforzada de polímero PBT, con indicación gradual de temperatura.
- ✓ GN 1/1 y/o 600x400 (Estándar repostería).



Referência <i>Referencia</i>	67303/017
Dim. L x P x A (mm)	800 x 800 x 955
Consumo de Gás <i>Consumo de gas</i>	GLP: 0,44 kg/h GN: 0,63 m³/h
Pressão de Trabalho Gás <i>Presión de trabajo gas</i>	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência (kW)	6
Capacidade do Forno (L) <i>Capacidad del horno (L)</i>	62
Temperatura Trabalho (°C) <i>Temperatura trabajo (°C)</i>	60 °C a 280 °C
Peso Líquido (kg)	54,4

CHAPA A GÁS

Chapas lisas que garantem potência e rápida retomada

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Construído completamente em aço inox.
- ✓ Espessura da chapa de ferro 15 mm.
- ✓ Queimadores em aço inox, com controle individual.
- ✓ Acendimento manual com chama piloto.
- ✓ Manípulos reforçados em plástico (ABS).
- ✓ Furo para descarte de resíduos com gaveta recolhadora de detritos.
- ✓ Válvula de segurança contra vazamento de gás.

PLACA A GAS

Placas lisas que garantizan potencia y un reinicio más rápido

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Hecho totalmente de acero inoxidable.
- ✓ Espesor de la placa de hierro 15 mm.
- ✓ Quemadores de acero inoxidable, con control individual.
- ✓ Encendido manual con llama piloto.
- ✓ Perillas reforzadas en plástico (ABS).
- ✓ Agujero para la descarga de los residuos de la cocción con un cajón de desechos.
- ✓ Válvula de seguridad para evitar fugas de gas.



	Chapa 400 Countertop Placa 400 Countertop		Chapa 800 Countertop Placa 800 Countertop		Chapa 1200 Countertop Placa 1200 Countertop
	700	900	700	900	
Referencia Gás GLP	67331/007	67131/007	67333/007	67133/007	67335/007
Referencia Gás Natural	67331/008	67131/008	67333/008	67133/008	67335/008
Dim. L x P x A (mm)	400 x 800 x 375	400 x 1000 x 375	800 x 800 x 375	800 x 1000 x 375	1200 x 800 x 375
Consumo de Gás Consumo de gas	GLP: 0,42 kg/h GN: 0,55 m³/h	GLP: 0,8 kg/h GN: 0,9 m³/h	GLP: 0,84 kg/h GN: 1,10 m³/h	GLP: 1,6 kg/h GN: 1,8 m³/h	GLP: 1,26 kg/h GN: 1,65 m³/h
Pressão de Trabalho Gás Presión de trabajo gas	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência (kW)	7,5	10	15	20	22,5
Área Útil da Chapa (mm) Área útil de la placa (mm)	525 x 350	726 x 350	525 x 750	726 x 750	525 x 1150
Peso Líquido (kg)	51	61	85,3	113,4	119

CHAPA ELÉTRICA

Chapas lisas que garantem potência e rápida retomada

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Aquecimento com resistências distribuídas de maneira uniforme, embaixo da chapa, que permitem a difusão homogênea do calor e uma dispersão mínima do mesmo no ambiente.
- ✓ Acendimento com comutador.
- ✓ Plano de cocção com chapa de ferro com grande espessura de 15 mm e alta condutividade térmica, além de um termostato que permite manter a temperatura constante para um cozimento ideal também no uso intensivo.
- ✓ Possui um termostato de segurança.
- ✓ Duas áreas de aquecimento independentes.

CHAPA ELÉCTRICA

Chapas lisas que aseguran potencia y una rápida retomada

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Calentamiento con resistencias distribuidas uniformemente debajo de la chapa y que permiten la difusión homogénea del calor con una mínima dispersión en el ambiente.
- ✓ Encendido con conmutador.
- ✓ Área de cocción con chapa de hierro de gran espesor de 15 mm y alta conductividad térmica, además de un termostato que permite mantener la temperatura constante para una cocción ideal también en el uso intensivo.
- ✓ Cuenta con un termostato de seguridad.
- ✓ Dos áreas independientes de calentamiento.



	Chapa elétrica lisa Countertop <i>Chapa eléctrica lisa Countertop</i>	Chapa elétrica lisa Countertop <i>Chapa eléctrica lisa Countertop</i>
Referência <i>Referencia</i>	67333/407	67333/707
Dim. L x P x A (mm)	800 x 800 x 375	800 x 800 x 375
Potência (kW)	10,8 kW	10,8 kW
Área Útil da Chapa (mm) <i>Área útil de la placa (mm)</i>	525 x 750	525 x 750
Tensão Trifásica <i>Tensión Trifásica</i>	380V 3+N+T	220V 3+T
Temperatura Trabalho (°C) <i>Temperatura trabajo (°C)</i>	70°C a 300°C.	70°C a 300°C.
Peso Líquido (kg)	84	84

CHAR BROILER A GÁS

Potência e agilidade para grelhados de qualidade

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Construído completamente em aço inox.
- ✓ Grelha em aço carbono 3 mm, com tratamento anticorrosivo.
- ✓ Queimadores com defletores de calor em aço inox, posicionados estrategicamente para maior eficiência.
- ✓ Acendimento manual com controle da chama.
- ✓ Manípulos reforçados em plástico (ABS).
- ✓ Furo para descarte de resíduos, com gaveta coletora de detritos.

PARRILLA CHAR BROIL A GAS

Potencia y agilidad para asados de calidad

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Hecho totalmente de acero inoxidable.
- ✓ Parrilla de acero carbono 3 mm, con tratamiento anticorrosivo.
- ✓ Quemadores con deflectores de calor de acero inoxidable, ubicados estratégicamente para una mayor eficiencia.
- ✓ Encendido manual con control de llama.
- ✓ Perilla reforzada en plástico (ABS).
- ✓ Agujero para la descarga de los residuos de la cocción con un cajón de desechos.



Char broiler 400 **Countertop**
Parrilla Char broil 400 **Countertop**

	700	900
Referencia Gás GLP	67321/007	67121/007
Referencia Gás Natural	67321/008	67121/008
Dim. L x P x A (mm)	400 x 800 x 375	400 x 1000 x 375
Consumo de Gás <i>Consumo de gas</i>	GLP: 0,61 kg/h GN: 0,77 m³/h	GLP: 0,9 kg/h GN: 1,3 m³/h
Pressão de Trabalho Gás <i>Presión de trabajo gas</i>	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência (kW)	8	10
Peso Líquido (kg)	32	40,2



Char broiler 800 **Countertop**
Parrilla Char broil 800 **Countertop**

Referencia Gás GLP	67323/007	67123/007
Referencia Gás Natural	67323/008	67123/008
Dim. L x P x A (mm)	800 x 800 x 375	800 x 1000 x 375
Consumo de Gás <i>Consumo de gas</i>	GLP: 0,61 kg/h GN: 0,77 m³/h	GLP: 1,61 Kg/h GN: 2,12 m³/h
Pressão de Trabalho Gás <i>Presión de trabajo gas</i>	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência (kW)	16	20
Peso Líquido (kg)	53,8	66,5

BANHO-MARIA ELÉTRICO

Praticidade e segurança

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Construído completamente em aço inox.
- ✓ Cuba estampada em aço inox 304.
- ✓ Possui termostato que controla a temperatura de trabalho de 20 °C a 80 °C.
- ✓ Torneira de esvaziamento em latão cromado.
- ✓ Capacidade do tanque de 2,0 litros e 6,0 litros.
- ✓ Compatível com cubas padrão GN com profundidade de 150 mm.

BAÑO MARIA ELÉCTRICA

Practicidad y seguridad

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Hecho totalmente de acero inoxidable.
- ✓ Cuba estampada de acero inoxidable 304.
- ✓ Posee termostato que controla la temperatura de trabajo de 20 °C a 80 °C.
- ✓ Grifo para drenaje de latón cromado.
- ✓ Capacidad del tanque de 2,0 litros y 6,0 litros.
- ✓ Compatible con cubas estándar GN con profundidad de 150 mm.



*Não acompanha cubas Gn's.
*No incluye cubas GN.

	Banho-maria 400 Countertop <i>Baño maria 400 Countertop</i>	Banho-maria 800 Countertop <i>Baño maria 800 Countertop</i>
Referência <i>Referencia</i>	67311/207	67313/207
Dim. L x P x A (mm)	400 x 810 x 350	800 x 810 x 350
Potência Elétrica (kW) <i>Potência Eléctrica (kW)</i>	1,8	2,2
Corrente (A) <i>Corriente (A)</i>	8,2	10
Capacidade Disjuntor (A) <i>Capacidad disyuntor (A)</i>	10	16
Tensão - 220 V <i>Tensión - 220 V</i>	1F + N + T 60 Hz	1F + N + T 60 Hz
Peso Líquido (kg)	17,4	28

COZEDOR DE MASSAS

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Estrutura construída em aço inox, capacidade da cuba de água 26,5 L e 35L, resistente à corrosão e à oxidação.
- ✓ Termostato de segurança que desliga o equipamento em caso de superaquecimento ou funcionamento sem água.
- ✓ Termopar contra vazamento de gás.
- ✓ Sistema de escoamento conectado diretamente ao esgoto.
- ✓ Manípulo reforçado em plástico ABS.
- ✓ Acendimento manual com chama piloto.
- ✓ Cuba de aço inox 316.

COCEDOR DE PASTAS

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Estructura construida en acero inoxidable, capacidad del depósito de agua de 26,5 L y 35L, resistente a la corrosión y a la oxidación.
- ✓ Termostato de seguridad que apaga el equipo en caso de sobrecalentamiento o funcionamiento sin agua.
- ✓ Termopar contra fugas de gas.
- ✓ Sistema de desagüe conectado directamente al drenaje.
- ✓ Manija reforzada de plástico ABS.
- ✓ Encendido manual con llama piloto.
- ✓ Depósito de acero inoxidable 316.



Referência Referencia	67251/007	67051/007
Dim. L x P x A (mm)	400 x 790 x 1185	400 x 990 x 1185
Consumo de Gás Consumo de gas	GLP 0,9 kg/h GN 1,08 m³/h	GLP 1,20 kg/h GN 1,5 m³/h
Pressão de Trabalho Gás Presión de trabajo gas	GLP 30 mbar GN 20 mbar	GLP 30 mbar GN 20 mbar
Potência (kW)	11 kW	15 kW
Peso Líquido (kg)	46	54
Capacidade (L) Capacidad (L)	26,5	35

*Não acompanha cestos. Escolher na página 57.

*No incluye cestos. Elegir en la página 57.

FRITADEIRA A GÁS

Segurança e eficiência

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Construído totalmente em aço inox.
- ✓ Reservatório estampado com 3 queimadores internos.
- ✓ Zona fria no fundo do reservatório.
- ✓ Temperatura de operação de 120 °C a 190 °C.
- ✓ Manípulos reforçados em plástico (ABS).
- ✓ Possui termostato de segurança que desarma a fritadeira, em caso de temperatura acima do limite e acionamento sem óleo.
- ✓ Acendimento manual com chama piloto.
- ✓ Termopar contra vazamento de gás.
- ✓ Cuba para recolhimento do óleo.
- ✓ Acompanham 2 cestos 1/2.

FREIDORA A GAS

Seguridad y eficiencia

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Hecho totalmente de acero inoxidable.
- ✓ Depósito estampado con 3 quemadores internos.
- ✓ Zona fría para el depósito.
- ✓ Temperatura de operación de 120 °C a 190 °C.
- ✓ Perilla reforzada de plástico (ABS).
- ✓ Posee un termostato de seguridad que no permite el funcionamiento de la freidora si se supera el límite de la temperatura o si se activa sin aceite.
- ✓ Encendido manual con llama piloto.
- ✓ Termopar para evitar fugas de gas.
- ✓ Viene con una cuba recolectora de aceite.
- ✓ Acompañan 2 cestos 1/2.



Referência <i>Referencia</i>	67261/007	67061/007
Dim. L x P x A (mm)	400 x 800 x 1185	400 x 970 x 1120
Consumo de Gás <i>Consumo de gas</i>	GLP: 1,11 kg/h GN: 1,35 m³/h	
Pressão de Trabalho Gás <i>Presión de trabajo gas</i>	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência (kW)	13,5	27
Peso Líquido (kg)	52	
Capacidade (L) <i>Capacidad (L)</i>	18	25



FRITADEIRA ELÉTRICA

Um produto compacto e potente

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Construído completamente em aço inox.
- ✓ Reservatório estampado em aço inox 304 aquecido por resistência.
- ✓ Zona fria no fundo do reservatório.
- ✓ Temperatura de operação de 70 °C a 190 °C.
- ✓ Possui termostato de segurança que desarma a fritadeira, em caso de temperatura acima do limite e acionamento sem óleo.
- ✓ Display com controle de tempo e temperatura.
- ✓ Acompanham 2 cestos 1/2.



FREIDORA ELÉCTRICA

Un producto compacto y potente

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Hecha totalmente de acero inoxidable.
- ✓ Depósito estampado de acero inoxidable 304 que se calienta por resistencia.
- ✓ Zona fría en el fondo del depósito.
- ✓ Temperatura de operación de 70 °C a 190 °C.
- ✓ Posee un termostato de seguridad que no permite el funcionamiento de la freidora si se supera el límite de la temperatura o si se activa sin aceite.
- ✓ Display con control de tiempo y temperatura.
- ✓ Viene con 2 cestos 1/2.



Fritadeira Elétrica
Freidora Eléctrica

Referência Referencia	67361/207	67061/407	67061/707
Dim. L x P x A (mm)	400 x 810 x 350	400 x 990 x 1030	400 x 990 x 1030
Potência Elétrica (kW) Potência Eléctrica (kW)	5	19,5	19,5
Corrente (A) Corriente (A)	22,5	48	48
Capacidade Disjuntor (A) Capacidad disyuntor (A)	25	63	63
Tensão - 220 V Tensión - 220 V	1F + N + T 60 Hz	380V 3F+N+T 60Hz	220V 3F+T 60Hz
Seção Nominal do Cabo Sección nominal del cable	3 x 4 mm ²	5 x 6 mm ²	4 x 16 mm ²
Capacidade de Óleo (L) Capacidad de aceite (l)	14 máx.	21	21
Peso Líquido (kg)	20,1	47	47

CONSERVADOR DE FRITURA

Elétrico, com lâmpadas cerâmicas infravermelhas

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Construído completamente em aço inox.
- ✓ Aquecimento por irradiação com resistência elétrica em cerâmica, protegida por uma grade de aço inox.
- ✓ Fundo falso facilmente removível para higienização.
- ✓ Cuba com fundo falso perfurado para escoamento do excesso de óleo, evitando contato prolongado com o alimento.
- ✓ Acionamento direto, simplesmente pressionando o botão.

CONSERVADOR DE FRITURAS

Elétrico, con lámparas cerámicas infrarrojas

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Hecho totalmente de acero inoxidable.
- ✓ Calentamiento por irradiación con resistencia eléctrica de cerámica, protegida por una rejilla de acero inoxidable.
- ✓ Fondo falso fácilmente extraíble para limpieza.
- ✓ Cuba con fondo falso perforado para drenar el exceso de aceite, evitando el contacto prolongado con los alimentos.
- ✓ Accionamiento directo, con una simple presión del botón.



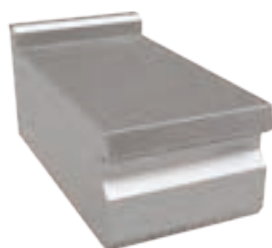
Conservador de fritura eléctrico **Countertop**
*Conservador de frituras eléctrico **Countertop***

Referência <i>Referencia</i>	67391/207	67191/207
Dim. L x P x A (mm)	400 x 770 x 525	400 x 970 x 525
Potência Elétrica (kW) <i>Potência Eléctrica (kW)</i>	1	1
Peso Líquido (kg)	20,4	

ELEMENTOS NEUTROS

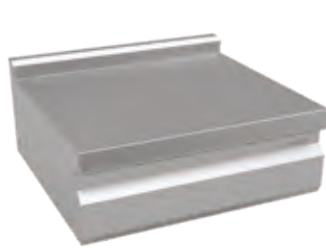
Elementos modulares de apoio para a linha de cocção

- ✓ Totalmente construídos em aço inox.
- ✓ Bordas arredondadas e vedadas, evitando a infiltração de resíduos.
- ✓ Bases com regulagem de altura nos pés.



Elemento neutro

	700	900
Referência Referencia	67391/917	67191/917
Dim. L x P x A (mm)	400 x 770 x 375	400 x 970 x 375



Elemento neutro

	700	900
Referência Referencia	67393/917	67193/917
Dim. L x P x A (mm)	800 x 770 x 375	800 x 970 x 375



Base neutra

	700	900
Referência Referencia	67391/817	67191/817
Dim. L x P x A (mm)	400 x 610 x 610	400 x 810 x 610



Base neutra

	700	900
Referência Referencia	67393/817	67193/817
Dim. L x P x A (mm)	800 x 610 x 610	800 x 810 x 610



Base neutra

	700	900
Referência Referencia	67393/837	67193/837
Dim. L x P x A (mm)	800 x 610 x 610	800 x 810 x 610



Base neutra

	700	900
Referência Referencia	67395/817	67195/817
Dim. L x P x A (mm)	1200 x 610 x 610	1200 x 810 x 610



Base neutra

	700	900
Referência Referencia	67395/837	67195/837
Dim. L x P x A (mm)	1200 x 610 x 610	1200 x 810 x 610

ACESSÓRIOS

ACCESORIOS



Produto <i>Producto</i>	Porta direita <i>Puerta derecha</i>	Porta esquerda <i>Puerta izquierda</i>	Kit 2 portas <i>Kit 2 puertas</i>	Kit 3 portas <i>Kit 3 puertas</i>
Referência	67300/921	67300/922	67300/923	67300/924

Produto <i>Producto</i>	Fechamento vão técnico bases neutras <i>Cierre vano técnico bases neutras</i>		
	400	800	1200
Referência	67300/916	67300/917	67300/918



Para Chapas

Para Banho-Maria | Para Baño Maria



Produto <i>Producto</i>	Espátula lisa para raspar chapa	Suporte transversal para as cubas <i>Soporte transversal para las cubas</i>	Suporte longitudinal para as cubas <i>Soporte longitudinal para las cubas</i>
Referência	67030/902	67000/941	67000/942

Para Char Broiler

Para Fritadeiras | Para Freidoras



Produto <i>Producto</i>	Espátula para char broiler	Cesto p/ a fritadeira a gás 67261/007 e fritadeira elétrica 67361/207 <i>Cesto freidora 1/2 para 67261/007 y 67361/207</i>	Cesto p/ a fritadeira a gás 67261/007 e fritadeira elétrica 67361/207 <i>Cesto freidora para 67261/007 y 67361/207</i>
Referência	67230/902	67631/909	67261/909
Dim. L x P x A (mm)	335 x 90 x 200	140 x 290 x 100	290 x 370 x 170



Produto <i>Producto</i>	Kit suporte GNs, linha 700 <i>Kit soporte GNs, linea 700</i>	Kit suporte GNs, linha 900 <i>Kit soporte GNs, linea 900</i>
Referência	67300/914	67300/920



Produto <i>Producto</i>	Kit gás GLP <i>Equipo de gas GLP</i>	Kit gás GLP Duplo <i>Equipo de gas GLP doble</i>
Referência	67000/904	67000/918

Produto <i>Producto</i>	Kit simples para instalação equipamentos para gás GN, alta pressão <i>Kit simple para instalación de equipos para gas GN, alta presión</i>	Kit duplo de instalação para equipamentos de Gás Natural <i>Kit doble de instalación para equipos de Gas Natural</i>	<i>Kit simples para instalação equipamentos para gás GN, baixa pressão</i> <i>Kit simple para instalación de equipos para gas GN, baja presión</i>
Referência	67301/913	67000/950	67301/915

Produto <i>Producto</i>	Rodízio fixo sem freio <i>Rodillo fijo sin freno</i>	Rodízio giratório sem freio <i>Rodillo giratorio sin freno</i>	Rodízio giratório com freio <i>Rodillo giratorio con freno</i>
Referência	68000/067	68000/068	68000/069

Produto <i>Producto</i>	Suporte para prender coluna de água no fogão <i>Soporte para sujetar la columna de agua en la estufa</i>
Referência	67303/939

COCÇÃO ▪ COCCIÓN EUROPA

EXPERIÊNCIA E COMPROMISSO COM A INOVAÇÃO

Experiência e compromisso com a inovação são as bases da linha de cozinhas profissionais da Tramontina para atender às exigências da gastronomia contemporânea. As cozinhas Tramontina unem perfeitamente tradição e inovação. A linha de equipamentos foi concebida sobre uma base de conhecimentos diretos de profissionais atuantes no mercado italiano e internacional há 40 anos, o que confere à Tramontina padrões de qualidade e eficiência extremamente elevados.

Potência e solidez em formas elegantes e funcionais. Excelente desempenho e bom gosto se unem para que o ato de cozinhar se torne uma experiência emocionante, com o suporte de equipamentos de primeira classe. A alta gastronomia contemporânea não faz a diferença somente na mesa, é também sinônimo de tecnologia e design. A Cocção Europa nasce exatamente para apoiar a atividade de grandes restaurantes que têm o próprio sucesso ancorado à fantasia do chef. Afinal, a alta gastronomia se traduz inclusive no alto nível dos instrumentos ao dispor de quem a cria e convive com ela diariamente.

EXPERIENCIA Y COMPROMISO CON LA INNOVACIÓN

Experiencia y compromiso con la innovación son las bases de la línea de cocinas profesionales de Tramontina para satisfacer a las demandas de la gastronomía contemporánea. Las cocinas Tramontina combinan a la perfección tradición e innovación. La línea de equipos fue diseñada basada en el conocimiento directo de profesionales que trabajan en el mercado italiano e internacional hace más de 40 años, lo que otorga a Tramontina estándares de calidad y eficiencia extremadamente altos.

Potencia y solidez en formas elegantes y funcionales. Excelente desempeño y buen gusto se unen para que el acto de cocinar se convierta en una experiencia emocionante, con el apoyo de equipos de primer nivel. La alta gastronomía contemporánea no solo marca la diferencia en la mesa, también es sinónimo de tecnología y diseño. La Cocción Europa nace exactamente para apoyar la actividad de grandes restaurantes que tiene su propio éxito anclado en la fantasía del chef. Al fin y al cabo, la alta cocina también se traduce en el alto nivel de los instrumentos a disposición de quienes la crean y conviven con ella a diario.



EXCELÊNCIA

Produtos pensados para atender exatamente às necessidades de cada negócio.



CONTROLE E PRECISÃO

Maior controle e precisão na operação dos equipamentos, elevando a qualidade do prato final que será entregue para o cliente.



DESEMPENHO SUPERIOR

Peças robustas e potentes, para otimizar ao máximo o tempo de sua equipe.



ACABAMENTO PERFEITO

Equipamentos que unem tecnologia e design.

EXCELENCIA

Productos diseñados para cumplir exactamente las necesidades de cada negocio.

CONTROL Y PRECISIÓN

Mayor control y precisión en la operación de los equipos, elevando la calidad del plato final que se entregará al cliente.

DESEMPEÑO SUPERIOR

Piezas robustas y potentes, para maximizar el tiempo de su equipo.

ACABADO PERFECTO

Equipos que combinan tecnología y diseño.



FOGÕES A GÁS

Eficiência, desempenho e segurança com economia garantida



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Termopar de segurança, que interrompe o fornecimento de gás caso a chama se apague. Protegido de sujeira e batidas.
- ✓ Trepes de ferro fundido com acabamento esmaltado.
- ✓ Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.
- ✓ Chama especial que se adapta ao fundo da panela, diminuindo o consumo de gás.
- ✓ Queimadores com coroa única de aço inox e latão garantem maior durabilidade.
- ✓ Acendimento dos queimadores e do forno com chama piloto.
- ✓ Chama piloto do forno acionada por sistema piezoelétrico.
- ✓ Temperatura do forno controlada com termostato ajustável 60 °C a 300 °C.
- ✓ Forno a gás isolado com manta de fibra de cerâmica.



Trepes de ferro fundido com acabamento esmaltado, certificadas para atender à norma de baixa emissão de monóxido de carbono (Certificação CE).



Chama especial que se adapta ao fundo da panela, diminuindo o consumo de gás.



Queimadores com coroa única de aço inox e latão garantem maior durabilidade. Queimadores com 6 kW (20.470 BTU, 5.160 kcal/h) e 10 kW (34.120 BTU, 8.600 kcal/h) de altíssimo rendimento.



Acendimento dos queimadores e do forno com chama piloto. A chama piloto do forno é acionada por sistema piezoelétrico.

Plano de cocção hermético,
que impede a infiltração de resíduos
e líquidos, diminui a dissipação de calor e
aumenta a eficiência do cozimento.

Aço inox 304:
1,5 mm de espessura (Linha 700)
e 2 mm de espessura (Linha 900).

COCINAS A GAS

Eficiencia, desempeño y seguridad con ahorro



POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Termopar de seguridad, que interrumpe el suministro de gas si se apaga la llama. Protegido de golpes y suciedad.
- ✓ Trébedes de hierro fundido con acabado esmaltado.
- ✓ Estructura fabricada totalmente de acero inoxidable.
- ✓ Llama especial que se adapta al fondo de la olla, reduciendo el consumo de gas.
- ✓ Quemadores con una sola corona de acero inoxidable y latón que garantizan mayor durabilidad.
- ✓ Encendido de los quemadores y del horno con llama piloto.
- ✓ Llama piloto del horno activado por sistema piezoeléctrico.
- ✓ Temperatura del horno controlada con termostato regulable de 60 °C a 300 °C.
- ✓ Horno a gas aislado con manta de fibra cerámica.



Trébedes de hierro fundido con acabado esmaltado, certificados para cumplir con la norma de bajas emisiones de monóxido de carbono (Certificación CE)



Llama especial que se adapta al fondo de la olla, reduciendo el consumo de gas.



Quemadores con una sola corona de acero inoxidable y latón, lo que garantiza mayor durabilidad. Quemadores con 6 kW (20.470 BTU, 5.160 kcal/h) y 10 kW (34.120 BTU, 8.600 kcal/h) de muy alto rendimiento.



Encendido de los quemadores y del horno con llama piloto. La llama piloto del horno es activada por sistema piezoeléctrico.

Área de cocción hermética,
que evita la infiltración de residuos y líquidos, disminuye la disipación de calor y aumenta la eficiencia de cocción.

Acero inoxidable 304:
1,5 mm de espesor (Línea 700)
y 2 mm de espesor (Línea 900).



Fogão 2 bocas **base aberta**
Cocina 2 bocas **base abierta**

Fogão 4 bocas **base aberta**
Cocina 4 bocas **base abierta**

Fogão 6 bocas **base aberta**
Cocina 6 bocas **base abierta**

	700	900	700	900	700	900
Referência <i>Referencia</i>	67201/000	67001/000	67203/000	67003/000	67205/000	67005/000
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 900	400 x 950 x 900	800 x 750 x 900	800 x 950 x 900	1200 x 750 x 900	1200 x 950 x 900
Consumo de Gás <i>Consumo de gas</i>	GLP: 0,945 kg/h GN: 1,269 m³/h	GLP: 1,26 kg/h GN: 1,69 m³/h	GLP: 1,89 kg/h GN: 2,54 m³/h	GLP: 2,44 kg/h GN: 3,28 m³/h	GLP: 2,83 kg/h GN: 3,81 m³/h	GLP: 3,78 kg/h GN: 5,07 m³/h
Pressão de Trabalho Gás <i>Presión de trabajo gas</i>	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência (kW)	12	16	24	32	36	48
Diâmetro Queimador (mm)	6 kW: Ø65	6 kW: Ø65 10 kW: Ø100	6 kW: Ø65	6 kW: Ø65 10 kW: Ø100	6 kW: Ø65	6 kW: Ø65 10 kW: Ø100
Dimensão Trempe (mm) <i>Dimensión trébedes (mm)</i>	400 x 300	400 x 400	400 x 300	400 x 400	400 x 300	400 x 400
Peso Líquido (kg)	51	68	85	102	113	160



Fogão 4 bocas **com forno**
Cocina 4 bocas **con horno**

Fogão 6 bocas **com forno**
Cocina 6 bocas **con horno**

	700	900
Referência <i>Referencia</i>	67203/001	67003/001
Dim. L x P x A (mm)	800 x 750 x 900	800 x 950 x 900
Consumo de Gás <i>Consumo de gas</i>	GLP: 2,52 kg/h GN: 3,38 m³/h	GLP: 3,15 kg/h GN: 4,23 m³/h
Pressão de Trabalho Gás <i>Presión de trabajo gas</i>	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência (kW)	Queimadores: 24 Forno: 8	Queimadores: 32 Forno: 8
Diâmetro Queimador (mm)	6 kW: Ø65	6 kW: Ø65 10 kW: Ø100
Dimensão Trempe (mm) <i>Dimensión trébedes (mm)</i>	400 x 300	400 x 400
Peso Líquido (kg)	113	173

	700	900
Referência <i>Referencia</i>	67205/003	67005/003
Dim. L x P x A (mm)	1200 x 750 x 900	1200 x 950 x 900
Consumo de Gás <i>Consumo de gas</i>	GLP: 3,62 kg/h GN: 4,86 m³/h	GLP: 4,57 kg/h GN: 6,13 m³/h
Pressão de Trabalho Gás <i>Presión de trabajo gas</i>	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência (kW)	Queimadores: 36 Forno: 10	Queimadores: 48 Forno: 10
Diâmetro Queimador (mm)	6 kW: Ø65	6 kW: Ø65 10 kW: Ø100
Dimensão Trempe (mm) <i>Dimensión trébedes (mm)</i>	400 x 300	400 x 400
Peso Líquido (kg)	180	250

FOGÕES A GÁS COUNTERTOP

Para projetos ainda mais personalizados

COCINAS A GAS COUNTERTOP

Para proyectos aún más personalizados



Fogão 2 bocas **Countertop**
Cocina 2 bocas **Countertop**

Fogão 4 bocas **Countertop**
Cocina 4 bocas **Countertop**

	700	900	700	900
Referência <i>Referencia</i>	67301/000	67101/000	67303/000	67103/000
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 240	400 x 950 x 240	800 x 750 x 240	800 x 950 x 240
Consumo de Gás <i>Consumo de gas</i>	GLP: 0,945 kg/h GN: 1,269 m³/h	GLP: 1,26 kg/h GN: 1,69 m³/h	GLP: 1,89 kg/h GN: 2,54 m³/h	GLP: 2,44 kg/h GN: 3,28 m³/h
Pressão de Trabalho Gás <i>Presión de trabajo gas</i>	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência (kW)	12	16	24	32
Diâmetro Queimador (mm)	6 kW	6 kW: Ø65 10 kW: Ø100	6 kW	6 kW: Ø65 10 kW: Ø100
Dimensão Trempe (mm) <i>Dimensión trébedes (mm)</i>	400 x 300	400 x 400	400 x 300	400 x 400
Peso Líquido (kg)	29,5	40	43	68



Fogão 6 bocas **Countertop**
Cocina 6 bocas **Countertop**

	700	900
Referência <i>Referencia</i>	67305/000	67105/000
Dim. L x P x A (mm)	1200 x 750 x 240	1200 x 950 x 240
Consumo de Gás <i>Consumo de gas</i>	GLP: 2,83 kg/h GN: 3,81 m³/h	GLP: 3,78 kg/h GN: 5,07 m³/h
Pressão de Trabalho Gás <i>Presión de trabajo gas</i>	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência (kW)	36	48
Diâmetro Queimador (mm)	6 kW	6 kW: Ø65 10 kW: Ø100
Dimensão Trempe (mm) <i>Dimensión trébedes (mm)</i>	400 x 300	400 x 400
Peso Líquido (kg)	76	95

FOGÕES A INDUÇÃO

Segurança e muita eficiência

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Vidro Schott Ceran® de altíssima resistência.
- ✓ Controle de potência com 10 níveis ou por temperatura de 60 °C a 240 °C.
- ✓ Botão função potência e temperatura com controle individual das bocas.
- ✓ Uso exclusivo para panelas com fundo magnético (aço inox ferrítico, ferro, etc.).
- ✓ Ativação somente quando em contato com a panela (economia de energia).

COCINAS DE INDUCCIÓN

Seguridad y mucha eficiencia

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Vidrio Schott Ceran® de muy alta resistencia.
- ✓ Control de potencia con 10 niveles o por temperatura de 60 °C a 240 °C.
- ✓ Botón función potencia y temperatura con control individual de las bocas.
- ✓ Uso exclusivo para ollas con fondo magnético (acero inoxidable ferrítico, hierro, etc.).
- ✓ Activación solo en contacto con la olla (ahorro de energía).



	Fogão 2 áreas horizontais <i>Cocina 2 áreas horizontales</i>	Fogão 2 áreas Countertop <i>Cocina 2 áreas Countertop</i>
Referência <i>Referencia</i>	67203/600	67303/600
Dim. L x P x A (mm)	800 x 750 x 900	800 x 750 x 240
Potência Elétrica (kW) <i>Potência Eléctrica (kW)</i>	7	7
Corrente (A) <i>Corriente (A)</i>	30,5	30,5
Capacidade Disjuntor (A) <i>Capacidad disyuntor (A)</i>	32	32
Tensão - 220 V <i>Tensión - 220 V</i>	220 - 1+N+T - 60 Hz	220 - 1+N+T - 60 Hz
Seção Nominal do Cabo <i>Sección nominal del cable</i>	3 x 6	3 x 6
Dimensão Placa Vitrocerâmica (mm) <i>Dimensión placa vitrocerámica (mm)</i>	700 x 350	700 x 350
Peso Líquido (kg)	43	18

FOGÃO À INDUÇÃO 1 ÁREA PORTÁTIL

Segurança e eficiência

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Vidro Schott Ceran® de altíssima resistência.
- ✓ Controle de potência com 10 níveis.
- ✓ Uso exclusivo para panelas com fundo magnético (aço inox ferrítico, ferro, etc.).
- ✓ Ativação somente quando em contato com a panela (economia de energia).
- ✓ Versão analógica: Seleção da potência. Versão digital: Seleção da potência ou da temperatura.

COCINA DE INDUCCIÓN 1 ÁREA PORTÁTIL

Seguridad y eficiencia

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Vidro Schott Ceran® de altíssima resistencia.
- ✓ Control de potencia con 10 niveles.
- ✓ Uso exclusivo para ollas con fondo magnético (acero inoxidable ferrítico, hierro, etc.).
- ✓ Activación solo cuando entra en contacto con la olla (ahorro de energía).
- ✓ Versión analógica: Selección de potencia. Versión digital: Selección de potencia o de temperatura.



Fogão 1 área portátil
Cocina 1 área portátil

Referência Referencia	67302/600	67302/601	67302/602
Dim. L x P x A (mm)	325 x 420 x 105	325 x 420 x 105	440 x 545 x 105
Potência Elétrica (kW) Potencia Eléctrica (kW)	3,5	3,5	5
Corrente (A) Corriente (A)	16	16	22,7
Capacidade Disjuntor (A) Capacidad disyuntor (A)	20	20	32
Tensão - 220 V Tensión - 220 V	220 - 1+N+T - 60 Hz	220 - 1+N+T - 60 Hz	220 - 1+N+T 60 Hz
Seção Nominal do Cabo Sección nominal del cable	Plugue 3 pinos	Plugue 3 pinos	3x2,5 mm²
Dimensão Placa Vitrocerâmica (mm) Dimensión placa vitrocerámica (mm)	280 x 280	280 x 280	340 x 340
Peso Líquido (kg)	5	5,1	

*Para o item 67302/602 é necessário adquirir o plugue macho 67302/916.

*Para el ítem 67302/602 es necesario adquirir el enchufe macho 67302/916.



Plugue AZ
Enchufe AZ

Referência Referencia	67302/916
Tensão - 220 V Tensión - 220 V	220-250V 32A 2P+T

FOGÕES ELÉTRICOS

Modelos de base aberta ou com fornos elétricos



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Aquecimento através de resistências embutidas na placa de ferro fundido.
- ✓ 6 posições de regulação de aquecimento das chapas.
- ✓ Plano de cocção hermético.
- ✓ Termostato de segurança presente em cada resistência.
- ✓ Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.
- ✓ Limitador de temperatura.
- ✓ O acionamento é direto, simplesmente girando os manípulos.
- ✓ A temperatura do forno é controlada com termostato e ajustável de 70 °C a 300 °C.



Fogão 2 placas **base aberta**

Fogão 4 placas **base aberta**

	700	900		700	900
Referência	67201/400	67001/400		67203/400	67003/400 67003/700
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 900	400 x 950 x 900		800 x 750 x 900	800 x 950 x 900 800 x 950 x 900
Potência Elétrica (kW)	5,2	7,3		10,4	16 16
Corrente (A)	220 V: 19,6 380 V: 11,3	220 V: 30,1 380 V: 17,1		220 V: 29,9 380 V: 22,6	34,8 30,1
Capacidade Disjuntor (A)	20	220 V: 20 380 V: 32		220 V: 32 380 V: 25	40 32
Tensão Trifásica	220 V: 3+T - 60 Hz 380 V: 3N+T - 60 Hz	220 V: 3+T - 60 Hz 380 V: 3N+T - 60 Hz		220 V: 3+T - 60 Hz 380 V: 3N+T - 60 Hz	380 V 3N+T - 60 Hz 220 V 3+T - 60 Hz
Seção Nominal do Cabo (mm²)	220 V: 4x2,5 380 V: 5x2,5	220 V: 4x6 380 V: 5x2,5		220 V: 4x6 380 V: 5x4	5x10 4x6
Dimensão Placas (mm)	Ø220	300 x 300		Ø220	300 x 300 300 x 300
Peso Líquido (kg)	41	66		63	96 96

COCINAS ELÉCTRICAS

Modelos de base abierta o con hornos eléctricos



POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Calentamiento a través de resistencias empotradas en la placa de hierro fundido.
- ✓ 6 posiciones para regular la temperatura de las placas.
- ✓ Área de cocción hermética.
- ✓ Termostato de seguridad presente en cada resistencia.
- ✓ Estructura hecha totalmente de acero inoxidable.
- ✓ Limitador de temperatura.
- ✓ El encendido es directo, simplemente girando las perillas.
- ✓ La temperatura del horno es controlada con termostato y regulable de 70 °C a 300 °C.



Cocina 2 placas **base abierta**

Cocina 4 placas **base abierta**

	700	900	700	900	
Referencia	67201/400	67001/400	67203/400	67003/400	67003/700
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 900	400 x 950 x 900	800 x 750 x 900	800 x 950 x 900	800 x 950 x 900
Potência Eléctrica (kW)	5,2	7,3	10,4	16	16
Corriente (A)	220 V: 19,6 380 V: 11,3	220 V: 30,1 380 V: 17,1	220 V: 29,9 380 V: 22,6	34,8	30,1
Capacidad disyuntor (A)	20	220 V: 20 380 V: 32	220 V: 32 380 V: 25	40	32
Tensión trifásica	220 V: 3+T - 60 Hz 380 V: 3N+T - 60 Hz	220 V: 3+T - 60 Hz 380 V: 3N+T - 60 Hz	220 V: 3+T - 60 Hz 380 V: 3N+T - 60 Hz	380 V 3N+T - 60 Hz	220 V 3+T - 60 Hz
Sección nominal del cable (mm²)	220 V: 4x2,5 380 V: 5x2,5	220 V: 4x6 380 V: 5x2,5	220 V: 4x6 380 V: 5x4	5x10	4x6
Dimensión placas (mm)	Ø220	300 x 300	Ø220	300 x 300	300 x 300
Peso Líquido (kg)	41	66	63	96	96



Fogão 4 placas **com forno**
Cocina 4 placas **con horno**

	700		900	
Referência <i>Referencia</i>	67203/402	67203/702	67003/402	67003/702
Dim. L x P x A (mm)	800 x 750 x 900	800 x 750 x 900	800 x 950 x 900	800 x 900 x 850
Potência Elétrica (kW) <i>Potência Eléctrica (kW)</i>	Chapas: 10,4 Forno: 5,6	Chapas: 10,4 Forno: 5,6	Chapas: 16 Forno: 5,6	Chapas: 16 Forno: 5,6
Corrente (A) <i>Corriente (A)</i>	24,3	Chapas: 31,6 Forno: 19,6	34,8	Chapas: 36,3 Forno: 19,6
Capacidade Disjuntor (A) <i>Capacidad disyuntor (A)</i>	25	Chapas: 31,6 Forno: 19,6	40	Chapas: 32 Forno: 25
Tensão Trifásica <i>Tensión Trifásica</i>	380 V: 3N+T - 60 Hz	220 V: 3+T - 60 Hz	380 V 3N+T - 60 Hz	220 V 3+T - 60 Hz
Seção Nominal do Cabo <i>Sección nominal del cable</i>	5x4	4x6	5x10	4x10
Dimensão Placas (mm) <i>Dimensión placas (mm)</i>	Ø220	Ø220	300 x 300	300 x 300
Peso Líquido (kg)	110	110	157	157



Fogão 2 placas **Countertop**
Cocina 2 placas **Countertop**

Fogão 4 placas **Countertop**
Cocina 4 placas **Countertop**

	700	900	700	900	
Referência <i>Referencia</i>	67301/400	67101/400	67303/400	67103/400	67103/700
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 240	400 x 950 x 240	800 x 750 x 240	800 x 950 x 240	400 x 950 x 240
Potência Elétrica (kW) <i>Potência Eléctrica (kW)</i>	5,2	8	10,4	16	16
Corrente (A) <i>Corriente (A)</i>	220 V: 19,6 380 V: 11,3	220 V: 30,1 380 V: 17,1	220 V: 29,9 380 V: 22,6	34,8	30,1
Capacidade Disjuntor (A) <i>Capacidad disyuntor (A)</i>	20	220 V: 20 380 V: 32	220 V: 32 380 V: 25	40	32
Tensão Trifásica <i>Tensión Trifásica</i>	220 V: 3+T - 60 Hz 380 V: 3N+T - 60 Hz	220 V: 3+T - 60 Hz 380 V: 3N+T - 60 Hz	220 V: 3+T - 60 Hz 380 V: 3N+T - 60 Hz	380 V 3N+T - 60 Hz	220 V 3+T - 60 Hz
Seção Nominal do Cabo <i>Sección nominal del cable</i>	220 V: 4x2,5 380 V: 5x2,5	220V: 4x6 380V: 5x2,5	220 V: 4x6 380 V: 5x4	5x10	4x6
Dimensão Placas (mm) <i>Dimensión placas (mm)</i>	Ø220	300 x 300	Ø220	300 x 300	300 x 300
Peso Líquido (kg)	28	45	41	65	65



BANHO-MARIA

Elétrico, módulo 400

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Construído completamente em aço inox.
- ✓ Cuba estampada em aço inox 304.
- ✓ Torneira para enchimento e esvaziamento da cuba.
- ✓ O acionamento é direto, basta girar o o manípulo.
- ✓ Reservatório: GN 1/1 e quantidade de água: 3,5 L.
- ✓ Termostato de segurança.
- ✓ Torneira acoplada, com acionamento elétrico.
- ✓ Utiliza cubas GN com 100 mm de altura.
- ✓ Temperatura ajustável de 30 °C a 90 °C.



BAÑO MARIA

Eléctrica módulo 400

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Hecho totalmente de acero inoxidable.
- ✓ Cuba estampada de acero inoxidable 304.
- ✓ Grifo para llenar y vaciar la cuba.
- ✓ Activación directa, basta girar la perilla.
- ✓ Depósito: GN 1/1 y cantidad de agua: 3,5 L.
- ✓ Termostato de seguridad.
- ✓ Grifo acoplado, con activación eléctrica.
- ✓ Utiliza cubas GN con 100 mm de altura.
- ✓ Temperatura ajustable de 30 °C a 90 °C.

	700	900
Referência <i>Referencia</i>	67211/200	67011/200
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 900	400 x 950 x 900
Potência Elétrica (kW) <i>Potência Eléctrica (kW)</i>	2,5	2,5
Corrente (A) <i>Corriente (A)</i>	10,9	10,9
Capacidade Disjuntor (A) <i>Capacidad disyuntor (A)</i>	20	20
Tensão - 220 V <i>Tensión - 220 V</i>	1+N+T - 60 Hz	220 V - 60 Hz
Seção Nominal do Cabo (m²) <i>Sección nominal del cable</i>	3x2,5	3x2,5
Peso Líquido (kg)	40	50
Versão <i>Versión Countertop</i>	67321/200	67121/200



Cantos arredondados para facilitar a limpeza do equipamento.

Esquinas redondeadas para facilitar la limpieza del equipo.



Acionamento facilitado em um comando só: basta girar o manípulo.

Activación fácil en tan solo un comando: basta girar la perilla.



Aquecimento gerado por resistência posicionada no fundo do reservatório.

Calentamiento generado por resistencia colocado en la parte inferior del depósito



Torneira acoplada, com acionamento elétrico.

Grifo acoplado, con activación eléctrica.

CHAPAS A GÁS

Chapas de cocção em ferro de grande espessura e alta condutividade térmica

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Ideal para o cozimento rápido de qualquer tipo de alimento.
- ✓ Temperatura ajustável entre 140 °C e 320 °C, com termostato autorregulável.
- ✓ Fácil limpeza.
- ✓ Material SAE 1020 de alta resistência e durabilidade, com ótima condução de calor.
- ✓ Termopar de segurança.
- ✓ Chama piloto com acendimento piezelétrico.
- ✓ Estrutura construída totalmente em aço inoxidável.
- ✓ Chapa de alta espessura (15 mm).

PLACAS A GAS

Placas de cocción de hierro de gran espesor y alta conductividad térmica

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Ideal para la cocción rápida de cualquier tipo de alimento.
- ✓ Temperatura regulable entre 140 °C y 320 °C, con termostato autorregulable.
- ✓ Fácil limpieza.
- ✓ Material SAE 1020 de alta resistencia y durabilidad, con excelente conducción de calor.
- ✓ Termopar de seguridad.
- ✓ Llama piloto con encendido piezoeléctrico.
- ✓ Estructura fabricada totalmente de acero inoxidable.
- ✓ Placa de gran espesor (15 mm).



CHAPAS DE FERRO

Equipamentos a gás

PLACAS DE HIERRO

Equipos a gas



Chapa Lisa **400**
Placa Lisa **400**

Chapa Lisa **800**
Placa Lisa **800**

	700	700	900
Referência <i>Referencia</i>	67231/000	67233/000	67033/000
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 900	800 x 750 x 900	800 x 950 x 900
Consumo de Gás <i>Consumo de gas</i>	GLP: 0,55 kg/h GN: 0,74 m³/h	GLP: 1,10 kg/h GN: 1,48 m³/h	GLP: 1,41 kg/h GN: 1,9 m³/h
Pressão de Trabalho Gás <i>Presión de trabajo gas</i>	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência <i>Potencia (kW)</i>	7	14	18
Área Útil da Chapa (mm) <i>Área útil de la placa (mm)</i>	560 x 360	560 x 760	760 x 760
Peso Líquido (kg)	70	120	152
Versão <i>Versión Countertop</i>	67331/000	67333/000	67133/000

CHAPAS CROMADAS

Chapas de cocção a gás com superfície cromada

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Ideal para a preparação de peixes.
- ✓ O calor não se dissipa no ambiente, pois as chapas o mantêm próximo à área de cozimento.
- ✓ É de fácil higienização e mantém o brilho original.
- ✓ Não absorve líquidos, impedindo a contaminação entre sabores de alimentos diferentes.
- ✓ Temperatura ajustável entre 120 °C e 290 °C, com termostato autorregulável.
- ✓ Equipado com termostato de segurança que preserva a camada de cromo.



PLACAS CROMADAS

Placas de cocción a gas con superficie cromada

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Ideal para preparar pescados.
- ✓ El calor no se disipa en el ambiente, ya que las placas lo mantienen en el área de cocción.
- ✓ Es fácil de limpiar y mantiene su brillo original.
- ✓ No absorbe líquidos, evitando la contaminación entre diferentes sabores de alimentos.
- ✓ Temperatura regulable entre 120 °C y 290 °C, con termostato autorregulable.
- ✓ Equipado con un termostato de seguridad que conserva la capa de cromo.

Chapa Lisa 400
Placa Lisa 400

700

Referência <i>Referencia</i>	67231/003
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 900
Consumo de Gás <i>Consumo de gas</i>	GLP: 0,55 kg/h GN: 0,74 m³/h
Pressão de Trabalho Gás <i>Presión de trabajo gas</i>	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência <i>Potencia (kW)</i>	7
Área Útil da Chapa (mm) <i>Área útil de la placa (mm)</i>	560 x 360
Peso Líquido (kg)	70
Versão <i>Versión Countertop</i>	67331/003



Furo para a descarga dos resíduos da cocção em uma cuba colocada sob a chapa, com fácil acesso para a limpeza.

Orificio para la descarga de residuos de la cocción en una cuba colocada debajo de la placa, de fácil acceso para la limpieza.



Chama piloto com acendimento piezométrico.
Llama piloto con encendido piezoeléctrico.

CHAPAS ELÉTRICAS

Modelos de base aberta

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Aquecimento com resistências distribuídas de maneira uniforme, embaixo da chapa, que permitem a difusão homogênea do calor e uma dispersão mínima do mesmo no ambiente.
- ✓ Acendimento com comutador.
- ✓ Plano de cocção com chapa de ferro 15 mm espessura e alta condutividade térmica, além de um termostato que permite manter a temperatura constante para um cozimento ideal também no uso intensivo.
- ✓ Possui um termostato de segurança.
- ✓ Estrutura em aço inox.



CHAPAS ELÉCTRICAS

Modelos de base abierta

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Calentamiento con resistencias distribuidas uniformemente debajo de la chapa y que permiten la difusión homogénea del calor con una mínima dispersión en el ambiente.
- ✓ Encendido con conmutador.
- ✓ Área de cocción con chapa de hierro de 15 mm de espesor y alta conductividad térmica, además de un termostato que permite mantener la temperatura constante para una cocción ideal también en el uso intensivo.
- ✓ Cuenta con un termostato de seguridad.
- ✓ Estructura de acero inoxidable.

Chapa eléctrica lisa
base aberta, módulo **400**
Chapa eléctrica lisa
base abierta, módulo **400**

Referência <i>Referencia</i>	67231/400	67231/700
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 850	400 x 700 x 950
Potência <i>Potencia (kW)</i>	5,4	2,5
Temperatura de Trabalho (°C) <i>Temperatura de Trabajo (°C)</i>	140 - 330 °C	140 - 330 °C
Tensão Trifásica <i>Tensión Trifásica</i>	380V 3+N+T	220V 3+T

Chapa eléctrica lisa
base aberta, módulo **800**
Chapa eléctrica lisa
base abierta, módulo **800**

Referência <i>Referencia</i>	67233/400	67233/700
Dim. L x P x A (mm)	800 x 750 x 900	800 x 700 x 900
Potência <i>Potencia (kW)</i>	10,8	10,8
Temperatura de Trabalho (°C) <i>Temperatura de Trabajo (°C)</i>	140 - 330 °C	140 - 330 °C
Tensão Trifásica <i>Tensión Trifásica</i>	380V 3+N+T	220V 3+T



Chapa elétrica lisa
base aberta, módulo 800

*Chapa eléctrica lisa
base abierta, módulo 800*

Referência <i>Referencia</i>	67033/400	67033/700
Dim. L x P x A (mm)	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850
Potência <i>Potencia (kW)</i>	15	15
Temperatura de Trabalho (°C) <i>Temperatura de Trabajo (°C)</i>	140° - 330°C	140° - 330°C
Tensão Trifásica <i>Tensión Trifásica</i>	380V 3+N+T	220V 3+T

CHAPAS ELÉTRICAS

Lisa top

CHAPAS ELÉCTRICAS

Lisa top



Chapa elétrica lisa top, módulo 400

Chapa eléctrica lisa top, módulo 400

Referência <i>Referencia</i>	67331/400	67331/700
Dim. L x P x A (mm)	400 x 700 x 240	400 x 700 x 240
Potência <i>Potencia (kW)</i>	5,4	5,4
Temperatura de Trabalho (°C) <i>Temperatura de Trabajo (°C)</i>	140° - 330°C	140° - 330°C
Tensão Trifásica <i>Tensión Trifásica</i>	380V 3+N+T	220V 3+T



Chapa elétrica lisa top, módulo 800

Chapa eléctrica lisa top, módulo 800

Referência <i>Referencia</i>	67333/400	67333/700
Dim. L x P x A (mm)	800 x 700 x 240	800 x 700 x 240
Potência <i>Potencia (kW)</i>	10,8	10,8
Temperatura de Trabalho (°C) <i>Temperatura de Trabajo (°C)</i>	140° - 330°C	140° - 330°C
Tensão Trifásica <i>Tensión Trifásica</i>	380V 3+N+T	220V 3+T



Chapa elétrica lisa top, módulo 800

Chapa eléctrica lisa top, módulo 800

Referência <i>Referencia</i>	67133/400	67133/700
Dim. L x P x A (mm)	800 x 950 x 240	800 x 950 x 240
Potência <i>Potencia (kW)</i>	15	15
Temperatura de Trabalho (°C) <i>Temperatura de Trabajo (°C)</i>	140° - 330°C	140° - 330°C
Tensão Trifásica <i>Tensión Trifásica</i>	380V 3+N+T	220V 3+T

CHAR BROILER

Modelos de base aberta

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Queimadores tubulares de aço inox que aquecem a camada de pedras vulcânicas.
- ✓ Chama piloto com acendimento piezelétrico.
- ✓ Bordas antirrespingos e grelha com altura ajustável.
- ✓ Termopar de segurança.
- ✓ Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.
- ✓ Grelha de ferro fundido.
- ✓ Compartimento para recolhimento de resíduos e gordura alocado sob a grelha.
- ✓ Aquecimento mediante queimadores tubulares de aço inox AISI 304 com chama ajustável.
- ✓ Temperatura de trabalho: 140°C a 380 °C.



PARRILLA CHAR BROIL

Con pedras volcánicas

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Quemadores tubulares de acero inoxidable que calientan la base de piedras volcánicas.
- ✓ Llama piloto con encendido piezoeléctrico.
- ✓ Bordes antisalpicaduras y parrilla con altura regulable.
- ✓ Termopar de seguridad.
- ✓ Estructura hecha totalmente de acero inoxidable.
- ✓ Parrilla de hierro fundido.
- ✓ Depósito para residuos y grasas ubicado debajo de la parrilla.
- ✓ Calentamiento mediante quemadores tubulares de acero inoxidable AISI 304 con llama regulable.
- ✓ Temperatura de trabajo: 140 °C a 380 °C.



Pedras vulcânicas distribuem o calor de maneira homogênea e conferem o sabor típico da brasa.

Las piedras volcánicas distribuyen el calor de forma homogénea proporcionando el sabor típico de la brasa.



Chama piloto com acendimento piezelétrico.

Llama piloto con encendido piezoeléctrico.



Bordas antirrespingos e grelha com altura ajustável.

Bordes antisalpicaduras y parrilla con altura regulable.



Compartimento para recolhimento de resíduos e gordura alocado sob a grelha.

Depósito para los residuos y grasas ubicado debajo de la parrilla.

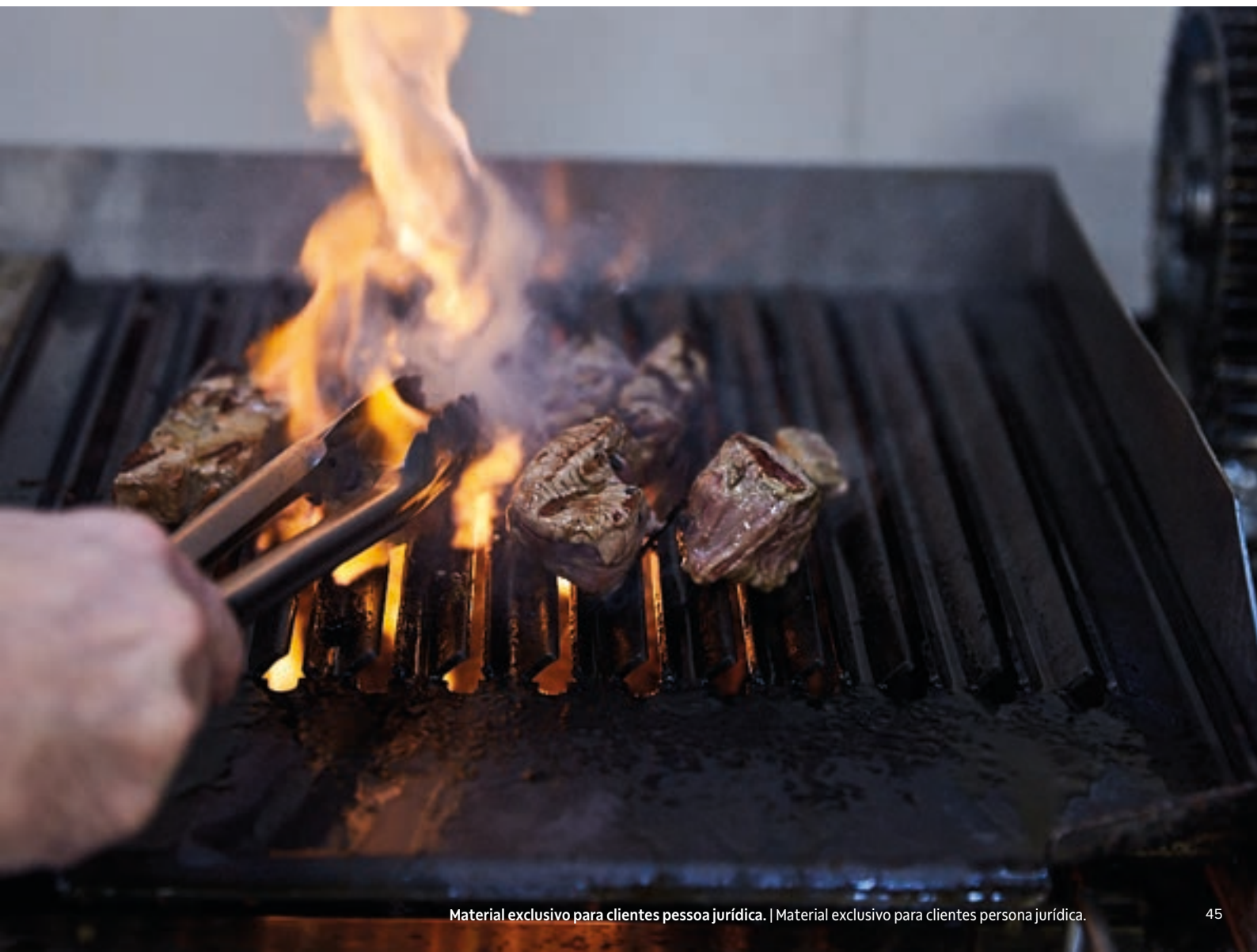


Char broiler **400**
Parilla Char broil **400**



Char broiler **800**
Parilla Char broil **800**

	700	900	700	900
Referência <i>Referencia</i>	67221/000	67021/000	67223/000	67023/000
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 900	400 x 950 x 900	800 x 750 x 900	800 x 950 x 900
Consumo de Gás <i>Consumo de gas</i>	GLP: 0,63 kg/h GN: 0,84 m³/h	GLP: 0,94 kg/h GN: 1,27 m³/h	GLP: 1,26 kg/h GN: 1,69 m³/h	GLP: 1,89 kg/h GN: 2,54 m³/h
Pressão de Trabalho Gás <i>Presión de trabajo gas</i>	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência <i>Potencia</i> (kW)	8	12	16	24
Peso Líquido (kg)	75	85	100	134
Versão <i>Versión</i> Countertop	67321/000	67121/000	67323/000	67123/000



FOGÃO FRANCÊS

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Estrutura construída em aço inox.
- ✓ Temperatura máxima no centro da chapa e menor nas laterais, para diferentes cozimentos.
- ✓ Acendimento com piezelétrico.
- ✓ Válvula de segurança com termopar.
- ✓ Disco central da chapa removível.
- ✓ As áreas térmicas são diferenciadas, com temperatura máxima no centro da chapa e mais baixa nas laterais, para diferentes cozimentos.



Acendimento com piezelétrico.
Encendido con piezoeléctrico.



Disco central da chapa removível.
Disco central de la placa desmontable



Fogão francês **800**
Cocina francesa 800

Referência <i>Referencia</i>	
Dim. L x P x A (mm)	
Consumo de Gás <i>Consumo de gas</i>	
Pressão de Trabalho Gás <i>Presión de trabajo gas</i>	
Potência <i>Potencia</i> (kW)	
Peso Líquido (kg)	
Base de Apoio <i>Base de apoyo</i>	

700	900
67343/000	67143/000
800 x 750 x 240	800 x 950 x 240
GLP: 0,63 kg/h GN: 0,84 m³/h	GLP: 0,94 kg/h GN: 1,27 m³/h
GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
8	12
87	130
67394/803	67194/803

COZEDOR DE MASSA

A gás com 1 reservatório de 26 litros, módulo 400



Chama piloto com acendimento piezelétrico.



Torneira acoplada para abastecimento de água.



Sistema de escape para evitar transbordamento.



Sistema de escoamento conectado diretamente ao esgoto.

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Chama piloto com acendimento piezelétrico.
- ✓ Termopar de segurança.
- ✓ Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.
- ✓ Torneira acoplada para abastecimento de água.
- ✓ Sistema de escape para evitar transbordamento.
- ✓ Reservatório construído em aço inox AISI 316, ainda mais resistente à corrosão e à oxidação.
- ✓ Sistema de escoamento conectado diretamente ao esgoto.



	700	900
Referência	67251/000	67051/000
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 900	400 x 950 x 900
Consumo de Gás	GLP: 0,710 kg/h GN: 0,95 m³/h	GLP: 1,10 kg/h GN: 1,47 m³/h
Pressão de Trabalho Gás	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência Gás (kW)	9	13,9
Capacidade (L)	26	40
Peso Líquido (kg)	50	75

*Não acompanha cestos. Escolher na página 57.

COCEDOR DE PASTAS

A gas con 1 cuba de 26 litros, módulo 400



Llama piloto con encendido piezoeléctrico.



Grifo acoplado para el abastecimiento de agua.



Sistema de escape para evitar rebasamiento.



Sistema de drenaje conectado directamente al alcantarillado.

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Llama piloto con encendido piezoeléctrico.
- ✓ Termopar de seguridad.
- ✓ Estructura hecha totalmente de acero inoxidable.
- ✓ Grifo acoplado para abastecimiento de agua.
- ✓ Sistema de escape para evitar rebasamiento.
- ✓ Cuba fabricada de acero inoxidable AISI 316, mucho más resistente a la corrosión y a la oxidación.
- ✓ Sistema de drenaje conectado directamente al alcantarillado.



	700	900
Referencia	67251/000	67051/000
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 900	400 x 950 x 900
Consumo de gas	GLP: 0,710 kg/h GN: 0,95 m³/h	GLP: 1,10 kg/h GN: 1,47 m³/h
Presión de trabajo gas	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potencia (kW)	9	13,9
Capacidad (L)	26	40
Peso Líquido (kg)	50	75

*No incluye cestos. Elegir en la página 57.

MÓDULO LEVANTA-CESTOS

Para cozedores de massas ou fritadeiras

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Elemento modular para aplicação em cozedores de massas ou fritadeiras para levantamento automático dos cestos de cozimento.
- ✓ Temporizador ajustável para cada cesto, com 3 tempos predispostos.
- ✓ Sinalizador sonoro ao final do ciclo.
- ✓ Pistões autolubrificantes.



MÓDULO LEVANTA-CESTOS

Para cocedores de pastas o freidoras

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Elemento modular para usar en cocedores de pastas o freidoras para levantar automáticamente los cestos de cocción.
- ✓ Temporizador regulable para cada cesto, con 3 tiempos predispuestos.
- ✓ Señal acústica al finalizar el ciclo.
- ✓ Pistones autolubrificantes.

	700	900
Referência <i>Referencia</i>	67250/941	67050/941
Dim. L x P x A (mm)	150 x 705 x 900	150 x 905 x 900
Potência Elétrica (kW) <i>Potência Eléctrica (kW)</i>	0,06	0,06
Corrente (A) <i>Corriente (A)</i>	0,1	0,1
Tomada Elétrica (A) <i>Toma eléctrica (A)</i>	20	20
Tensão - 220 V <i>Tensión - 220 V</i>	220 V: 1+N+T, 60 Hz	220 V: 1+N+T, 60 Hz
Seção Nominal do Cabo (m²) <i>Sección nominal del cable</i>	3x2,5	3x2,5
Peso Líquido (kg)	24	32



FRITADEIRAS A GÁS

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Reservatório estampado que evita completamente o problema de vazamento.
- ✓ Chama piloto com acendimento piezelétrico.
- ✓ Aquecimento de alto desempenho com 3 queimadores alocados na parte interna do reservatório.
- ✓ Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.
- ✓ Zona fria no fundo do reservatório que retém os resíduos da fritura e evita a contaminação dos alimentos.
- ✓ Temperatura de trabalho: 90 °C a 190 °C.



FREIDORAS A GAS

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Cuba estampada que evita por completo el problema de fugas.
- ✓ Llama piloto con encendido piezoeléctrico.
- ✓ Calentamiento de alto desempeño con 3 quemadores ubicados en la parte interna de la cuba.
- ✓ Estructura hecha totalmente de acero inoxidable.
- ✓ Zona fría en el fondo de l cuba que retiene los residuos y evita la contaminación de los alimentos.
- ✓ Temperatura de trabajo: 90 °C a 190 °C.

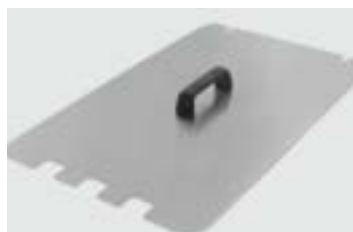
Fritadeira a gás Freidora a gas

	700	900
Referência <i>Referencia</i>	67261/004	67061/004
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 900	400 x 950 x 900
Consumo de Gás <i>Consumo de gas</i>	GLP: 1,18 kg/h GN: 1,57 m³/h	GLP: 1,61 kg/h GN: 2,16 m³/h
Pressão de Trabalho Gás <i>Presión de trabajo gas</i>	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência (kW) <i>Potencia</i>	15	20,5
Reservatório (L) <i>Cuba (L)</i>	15	23
Peso Líquido (kg)	59	80

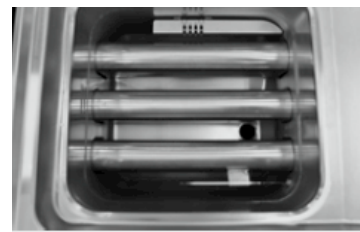


Compartimento de coleta e filtragem para facilitar a limpeza e o descarte do óleo.

Caja de recoger y filtrar que facilita la limpieza y el descarte del aceite.



Acompanha tampa.
Viene con tapa.



Aquecimento de alto desempenho com 3 queimadores alocados na parte interna do reservatório. Para modelos a gás.

Calentamiento de alto desempeño con 3 quemadores ubicados en la parte interna de la cuba. Para modelos a gas.

FRITADEIRAS ELÉTRICAS

Segurança e potência

As fritadeiras são equipadas também com um termostato de segurança, que desarma o equipamento caso a temperatura de segurança seja superada ou caso seja acionado sem óleo, evitando assim danos ao equipamento e incêndios. Os equipamentos são fornecidos com um sistema especial de escoamento e filtragem do óleo que permite agilizar o processo e minimizar o tempo de limpeza. Manter o óleo limpo aumenta a vida útil dele e diminui o custo da operação.

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Estrutura construída em aço inox.
- ✓ Termostato de segurança, que desarma o equipamento se necessário.
- ✓ Reservatório estampado que evita completamente o problema de vazamento.
- ✓ Acompanha tampa.
- ✓ No modelo elétrico o acionamento é direto, simplesmente girando os manípulos.
- ✓ Segurança garantida por dois termostatos.



Referência Referencia	
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 900
Potência Elétrica (kW) Potência Eléctrica (kW)	14
Tensão Trifásica Tensión trifásica	380 V - 3+N+T 60 Hz
Reservatório (L) Cuba	15
Peso Líquido (kg)	50

FREIDORAS ELÉCTRICAS

Seguridad y potencia

Las freidoras también están equipadas con un termostato de seguridad, que no permite el funcionamiento del equipo si se supera la temperatura de seguridad o si se activa sin aceite, evitando así daños en el equipo e incendios. Los equipos se suministran con un sistema especial de drenaje y filtrado del aceite que permite agilizar el proceso y minimizar el tiempo de limpieza. Mantener el aceite limpio aumenta la vida útil y disminuye el costo de la operación

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Estructura hecha de acero inoxidable.
- ✓ Termostato de seguridad, que desactiva el equipo si es necesario.
- ✓ Cuba estampada que evita por completo el problema de fugas.
- ✓ Viene con tapa.
- ✓ En el modelo eléctrico el encendido es directo, simplemente girando las perillas.
- ✓ Seguridad garantizada por dos termostatos.



Modelo elétrico com resistência interna ao reservatório, com sistema giratório que facilita a limpeza.

Modelo eléctrico con resistencia interna a la cuba, con sistema giratorio que facilita la limpieza.

Fritadeira elétrica 1 reservatório Freidora eléctrica 1 cuba

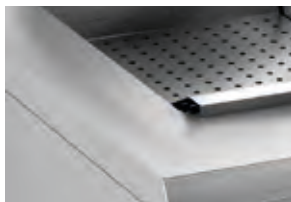
700		900	
67261/401	67261/701	67061/401	67061/701
400 x 750 x 900	400 x 750 x 900	400 x 900 x 900	400 x 950 x 900
14	14	17,4	17,4
380 V - 3+N+T 60 Hz	220 V - 3+T 60 Hz	380 V - 3+N+T 60 Hz	220 V - 3+T 60 Hz
15	15	21	21
50	50	68	68

CONSERVADOR DE FRITURA

Elétrico, com lâmpadas cerâmicas infravermelhas

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Construído completamente em aço inox.
- ✓ Aquecimento por irradiação com resistência elétrica em cerâmica.
- ✓ Fundo falso perfurado para escorrer óleo, protegida por uma grade de aço inox.
- ✓ Frituras sequinhas e crocantes até o momento de servir.



Fundo falso perfurado para que o excesso de óleo escorra.

Fondo falso perforado para que el exceso de aceite se escurra.

CONSERVADORA DE TEMPERATURA

Eléctrica, con lámparas infrarrojas de cerámica

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Hecho totalmente de acero inoxidable.
- ✓ Calentamiento por irradiación con resistencia eléctrica de cerámica.
- ✓ Fondo falso perforado para escurrir el aceite, protegido por una rejilla de acero inoxidable.
- ✓ Alimentos fritos secos y crujientes hasta el momento de servir.



Versão Countertop.
Versión Countertop.



	700	900
Referência <i>Referencia</i>	67291/200	67091/200
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 900	400 x 950 x 900
Potência Elétrica (kW) <i>Potência Eléctrica (kW)</i>	1	1
Corrente (A) <i>Corriente (A)</i>	4,3	4,3
Capacidade Disjuntor (A) <i>Capacidad disyuntor (A)</i>	20	20
Tensão <i>Tensión</i>	220V F+N+T 60 Hz	220V F+N+T 60 Hz
Seção Nominal do Cabo (m²) <i>Sección nominal del cable</i>	3x2,5	3x2,5
Peso Líquido (kg)	30	37
Versão <i>Versión Countertop</i>	67391/202	67191/202

CALDEIRÃO A GÁS

Aquecimento indireto com ou sem autoclave

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Estrutura construída em aço inox.
- ✓ Acendimento com piezelétrico.
- ✓ A panela interna de cocção é de aço inox AISI 316 L, super-resistente à corrosão.
- ✓ Possui um manípulo reforçado na tampa.
- ✓ O queimador do equipamento fica apoiado no lado externo do fundo do reservatório.
- ✓ Componentes com reguladores de potência para garantir a uniformidade da cocção e o controle da fervura.
- ✓ A panela interna possui os ângulos arredondados para facilitar a limpeza e a higiene.
- ✓ Contém um manômetro que controla constantemente a pressão, além da válvula de segurança e da válvula de saída do vapor.
- ✓ Possui um termopar de segurança para controle da temperatura.



Manômetro para constante controle da pressão.

Manómetro para control de presión constante.



Cantos arredondados em toda a peça para facilitar a limpeza.

Esquinas redondeadas en toda la pieza para facilitar la limpieza

MARMITA A GAS

Calentamiento indirecto con o sin autoclave

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Estructura hecha de acero inoxidable.
- ✓ Encendido con piezoeléctrico.
- ✓ La olla interna de cocción está hecha de acero inoxidable AISI 316 L, súper resistente a la corrosión.
- ✓ Posee una manija reforzada en la tapa.
- ✓ El quemador del equipo se apoya en el lado externo del fondo del depósito.
- ✓ Los componentes poseen reguladores de potencia para garantizar una cocción uniforme y el control del hervor.
- ✓ La olla interna tiene los ángulos redondeados para facilitar la limpieza y la higiene.
- ✓ Contiene un manómetro que controla constantemente la presión, además de la válvula de seguridad y de la válvula de salida de vapor.
- ✓ Posee un termopar de seguridad para controlar la temperatura.

Caldeirão 150L aquecimento indireto
Marmita 150L **calentamiento indirecto**

Referência <i>Referencia</i>	67084/012
Dim. L x P x A (mm)	800 x 950 x 900
Consumo de Gás <i>Consumo de gas</i>	GLP: 1,65 kg/h GN: 2,22 m³/h
Pressão de Trabalho Gás <i>Presión de trabajo gas</i>	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência <i>Potencia</i> (kW)	21
Peso Líquido (kg)	139



Saída para escoamento do reservatório.
Salida para el drenaje del depósito.

FRIGIDEIRA BASCULANTE

A gás, 80 litros, com reservatório em aço inox

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Estrutura construída em aço inox.
- ✓ Fundo em aço inox.
- ✓ Válvula de segurança com termopar.
- ✓ Torneira com abastecimento de água acoplada.
- ✓ O aquecimento é feito mediante queimadores tubulares, distribuídos sob o reservatório.
- ✓ A tampa é em aço inox AISI 304, com alças ergonômicas e sistema de molas para evitar quedas e torná-la mais leve.
- ✓ Levantamento mecânico manual, com possibilidade de basculamento até 90 °.
- ✓ Pés de aço inox ajustáveis.

FREIDORA BASCULANTE

A gás, 80 litros, con cuba en acero inoxidable

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Estructura hecha de acero inoxidable.
- ✓ Fondo de acero inoxidable.
- ✓ Válvula de seguridad con termopar.
- ✓ Grifo con abastecimiento de agua acoplado.
- ✓ El calentamiento se realiza mediante quemadores tubulares, distribuidos debajo de la cuba.
- ✓ La tapa está hecha de acero inoxidable AISI 304, con asas ergonómicas y sistema de resorte para evitar caídas y hacerla más suave.
- ✓ Elevación mecánica manual, con posibilidad de basculación de hasta 90 °.
- ✓ Patas de acero inoxidable regulables.



Frigideira reservatório aço inox
Sartén con cuba de acero inoxidable

Referência <i>Referencia</i>	67074/001
Dim. L x P x A (mm)	800 x 900 x 900
Consumo de Gás <i>Consumo de gas</i>	GLP: 1,73 kg/h GN: 2,32 m³/h
Pressão de Trabalho Gás <i>Presión de trabajo gas</i>	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potência <i>Potencia (kW)</i>	22
Peso Líquido (kg)	135

ELEMENTOS NEUTROS

Elementos de apoio para ilha de cocção com gaveta e base aberta

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Construído completamente em aço inox.
- ✓ Acabamento com cantos arredondados para facilitar a limpeza.



Neutro módulo 400

	700	900
Referência Referencia	67291/902	67091/902
Dim. L x P x A (mm)	400 x 750 x 900	400 x 950 x 900
Peso Líquido (kg)	27	37

ELEMENTOS NEUTROS

Elementos de apoio para la isla de cocción con cajón y base abierta

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Hecho totalmente de acero inoxidable.
- ✓ Acabado con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.



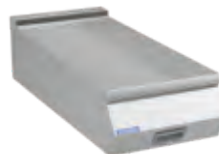
Neutro módulo 800

	700	900
Referência Referencia	67293/902	67093/902
Dim. L x P x A (mm)	800 x 750 x 900	800 x 950 x 900
Peso Líquido (kg)	48	50



Base de apoio para Countertop
Base de apoyo para Countertop

	700	900	700	900
Referência Referencia	67392/803	67192/803	67394/803	67194/803
Dim. L x P x A (mm)	400 x 650 x 680	400 x 850 x 660	800 x 650 x 660	800 x 850 x 660



Elemento modular com gaveta
Elemento modular con cajón

	700	900	700	900
Referência Referencia	67391/001	67191/001	67393/001	67193/001
Dim. L x P x A (mm)	400 x 700 x 240	400 x 900 x 240	800 x 700 x 240	800 x 900 x 240

ACESSÓRIOS

ACCESORIOS

Para Fogões *Para Cocinas*

Produto <i>Producto</i>	Redutor de trempe <i>Reductor de trébede</i>	Conjunto de portas para base de apoio <i>Conjunto de puertas para base de apoyo</i>
Referência <i>Referencia</i>	67000/900	67200/913
Dim. L x P x A (mm)	260 x 260	800 x 500 x 80



Produto <i>Producto</i>	Porta direita para base de apoio <i>Puerta derecha para base de apoyo</i>	Porta esquerda para base de apoio <i>Puerta izquierda para base de apoyo</i>
Referência <i>Referencia</i>	67200/910	67200/911
Dim. L x P x A (mm)	400 x 500 x 80	400 x 500 x 80



Produto <i>Producto</i>	Pés de apoio para modelos Countertop <i>Patas de apoyo para modelos Countertop</i>	Rodízio fixo sem freio , com placa em inox e roda em nylon <i>Soporte de ruedas fijo sin freno, con placa de acero inoxidable y rueda de nylon</i>	Rodízio giratório com freio , com placa em inox e roda em nylon <i>Soporte de ruedas fijo con freno, con placa de acero inoxidable y rueda de nylon</i>
Referência <i>Referencia</i>	67300/901	68000/067	68000/069
Dim. L x P x A (mm)	65 x 55 x 80	Ø 32 x 125	Ø 32 x 125

Para Chapas *Para Placas*

Produto <i>Producto</i>	Espátula lisa/estriada para raspar chapa <i>Espátula lisa/acanalada para raspar la placa</i>	Borda antirrespingos <i>Borde antisalpicaduras</i>			
Referência <i>Referencia</i>	67030/902	67030/910	67030/911	67230/900	67230/901
Dim. L x P x A (mm)	290 x 23 x 105	400 x 900 x 100	800 x 900 x 100	400 x 700 x 120	800 x 700 x 100

Para Char Broiler Para Parrilla chair boil



Produto <i>Producto</i>	Espátula	Saco de pedras vulcânicas <i>Bolsa de piedras volcánicas</i>
Referência <i>Referencia</i>	67230/902	67020/912
Dim. L x P x A (mm)	335 x 90 x 200	4 kg

Para Banho-Maria Para Baño María



Produto <i>Producto</i>	Suporte transversal para as cubas <i>Soporte transversal para las cubas</i>
Referência <i>Referencia</i>	67000/941

Para Cozedor de Massas Para cocedor de pastas



Produto <i>Producto</i>	Cesto GN 1/1 para cozedor de massas, com 2 pegadores <i>Cesto GN 1/1 para cocedor de pastas, con 2 asas</i>	Cesto GN 1/3 para levantamento <i>Cesto GN 1/3 de elevación</i>	Cesto GN 1/6 avulso para módulo levanta-cesto <i>Cesto GN 1/6 por unidad para módulo levanta cestos</i>
Referência <i>Referencia</i>	67050/901	67050/974	67050/979
Dim. L x P x A (mm)	290 x 490 x 200 (GN 1/1)	160 x 290 x 170 (GN 1/3)	140 x 140 x 170 (GN 1/6)



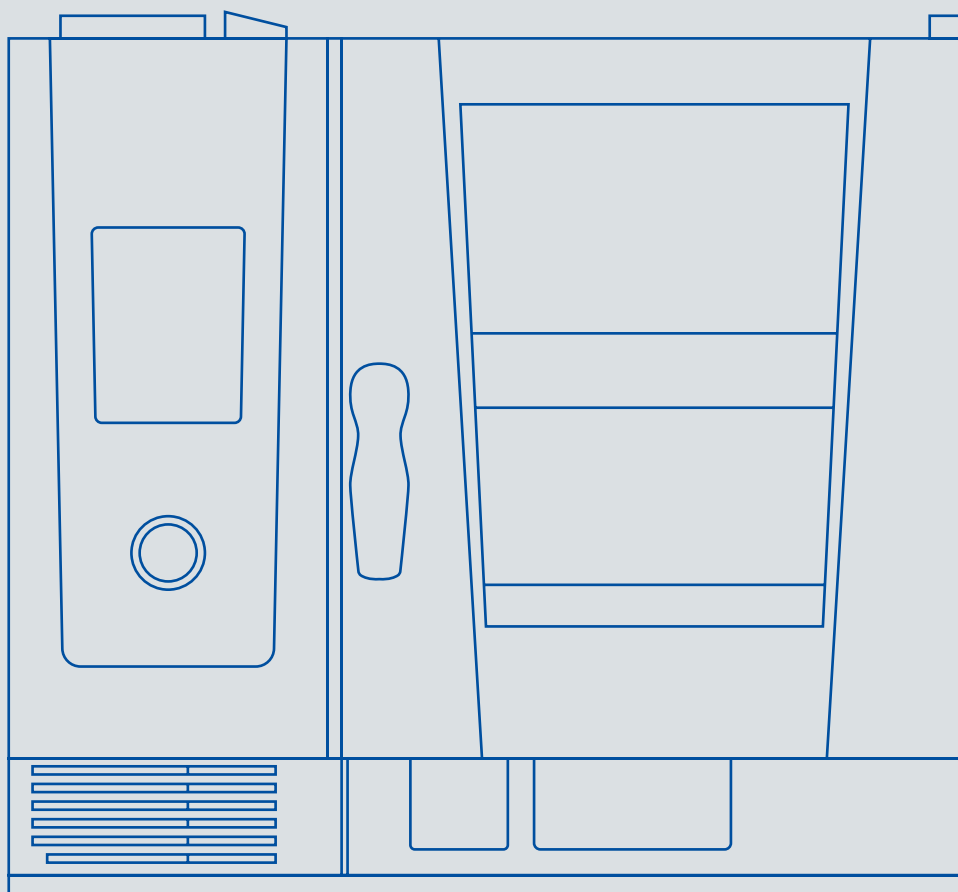
Produto <i>Producto</i>	Cesto GN 2/3 para cozedor de massas, com 2 pegadores <i>Cesto GN 2/3 para cocedor de pastas, con 2 asas</i>	Cesto GN 1/3 para cozedor de massas, com 2 pegadores <i>Cesto GN 1/3 para cocedor de pastas, con 2 asas</i>	Cesto GN 1/6 para cozedor de massas, com 1 pegador <i>Cesto GN 1/6 para cocedor de pastas, con 1 asa</i>
Referência <i>Referencia</i>	67050/902	67050/904	67050/909
Dim. L x P x A (mm)	290 x 290 x 200 (GN 2/3)	290 x 160 x 200 (GN 2/3)	140 x 140 x 200 (GN 1/6)



Para Fritadeiras Para Freidoras

			
Produto <i>Producto</i>	Cesto p/ a fritadeira 21 L , 67061/401 e 67061/701 <i>Cesto para freidora 19,5 - 21L líneaCocción 900</i>	Cesto p/ a fritadeira eléctrica 15 L , 67261/401 e 67261/701 <i>Cesto para freidora eléctrica 15 L, 1/2 línea Cocción 700</i>	Cesto p/ a fritadeira eléctrica 21 L , 67061/401 e 67061/701 <i>Cesto para freidora eléctrica 21 L, 1/2 línea Cocción 900</i>
Referência <i>Referencia</i>	67061/909	67060/942	67060/943
Dim. L x P x A (mm)	450 x 290 x 110	290 x 140 x 130	450 x 140 x 110
			
Produto <i>Producto</i>	Cesto p/ a fritadeira 23 L , 67061/004 <i>Cesto para freidora a gas 23L, 1/2 líneaCocción 900</i>	Cesto p/ a fritadeira 23 L , 67061/004 <i>Cesto para freidora a gas 23L, 1/2 líneaCocción 900</i>	Cesto p/ a fritadeira eléctrica 15 L , 67261/401 e 67261/701 <i>Cesto para freidora eléctrica 15 L, 1/2 línea Cocción 700</i>
Referência <i>Referencia</i>	67161/902	67060/953	67261/923
Dim. L x P x A (mm)	140 x 385 x 100	290 x 384 x 100	290 x 285 x 130
			
Produto <i>Producto</i>	Cesto p/ a fritadeira a gás 15 L , 67261/004 <i>Cesto para freidora a gas 15 L, 1/2 línea Cocción 700</i>	Cesto p/ a fritadeira a gás 15 L , 67261/004 <i>Cesto para freidora a gas 11 - 15 L, 1/2 línea Cocción 700</i>	Cesto para fritadeira 15 L com suporte de levanta cestos <i>Cesto para freidora a gas 11 - 15 L, 1/2 línea Cocción 700</i>
Referência <i>Referencia</i>	67261/909	67631/909	67250/901
Dim. L x P x A (mm)	290 x 310 x 170	140 x 290 x 110	330 x 460 x 130

FORNOS



Robustez e tecnologia em um único equipamento

***Venda exclusiva no Brasil**

FORNOS COMBINADOS

Robustez e tecnologia em um único equipamento.

O Forno combinado Tramontina iCombi Classic, possui uma tecnologia que consegue ter o controle uniforme do CLIMA da câmara de cocção, graças ao gerador

de vapor, que permite ter a saturação ideal de vapor, desumidificação, com ventiladores potentes, chegando no resultado perfeito para cada tipo de alimento.



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Possível programar até 100 receitas, com até 12 etapas cada receita.
- ✓ Sonda para medição de temperatura no núcleo do alimento.
- ✓ Chaminé para extrair excesso de umidade da câmara.
- ✓ 300 °C de temperatura máxima.
- ✓ Lavagem automática: possui 3 níveis de lavagem mais a opção de enxague rápido:



Display fácil de operar (intuitivo). Indicação da temperatura, tempo e umidade no painel digital.



Utilize a Sonda para controlar com a temperatura da cocção com total precisão.



Regule com precisão a velocidade do ventilador interno para garantir o fluxo de ar quente mais adequado à cocção de cada tipo de alimento.



Obrigatório o uso do produto de limpeza, exclusivo para o Forno Combinado iComb: detergente para limpeza da câmara de cocção e descalcificante para limpeza da caldeira.



Tramontina Classic 6 GNS Elétrico

Referência	67905/700	67905/200
Dim. L x P x A (mm)	850 x 842 x 804	850 x 842 x 804
Potência (kW)	9,9	9,9
Tensão Elétrica	380V 3+N+T	220V 3+T
Temperatura Máxima (°C)	300	300
Carga Máxima (kg)	30	30



Tramontina Classic 6 GNS a Gás

Referência	67905/000
Dim. L x P x A (mm)	850 x 842 x 804
Potência (kW)	9,9
Tensão Elétrica	220V 1+N+T
Temperatura Máxima (°C)	300
Carga Máxima (kg)	30



Tramontina Classic 10 GNS Elétrico

Referência	67905/710	67905/210
Dim. L x P x A (mm)	850 x 842 x 1064	850 x 842 x 1064
Potência (kW)	17,3	17,3
Tensão Elétrica	380V 3+N+T	220V 3+T
Temperatura Máxima (°C)	300	300
Carga Máxima (kg)	50	50



Tramontina Classic 10 GNS a Gás

Referência	67905/010
Dim. L x P x A (mm)	850 x 842 x 1064
Potência (kW)	17,3
Tensão Elétrica	220V 1+N+T
Temperatura Máxima (°C)	300
Carga Máxima (kg)	50



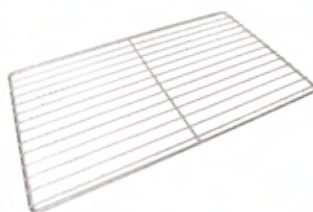
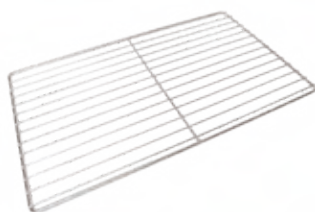
Tramontina Classic 20 GNS Elétrico

Referência	67905/720	67905/220
Dim. L x P x A (mm)	850 x 842 x 1872	850 x 842 x 1872
Potência (kW)	34,1	34,1
Tensão Elétrica	380V 3+N+T	220V 3+T
Temperatura Máxima (°C)	300	300
Carga Máxima (kg)	100	100

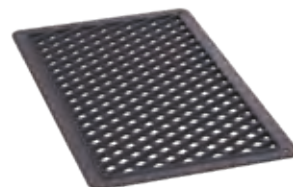
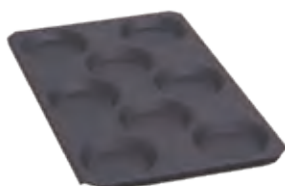


ACESSÓRIOS

Produto	Tampo para apoiar Forno combinado sobre o ultracongelador de 5 Gn's
Referência	67451/900
Dim. L x P x A (mm)	815 x 855 x 30



Produto	Grelha em aço inox GN 1/1	Grelha em aço carbono GN 1/1	Mesa para forno combinado
Referência	67905/992	67739/906	68711/890
Dim. L x P x A (mm)	325 x 530	325 x 530	850 x 700 x 544



Produto	Multibaker 8 cavidades	Grelha CombiGrill TRILAX	Bandeja Cruz e Listras 1/1
Referência	67905/910	67905/914	67905/902
Dim. L x P x A (mm)	325 x 530 x 16	325 x 530 x 14	325 x 530 x 16
Peso (Kg)		2,4	1,9

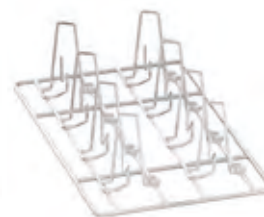
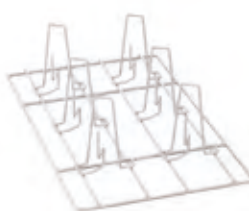
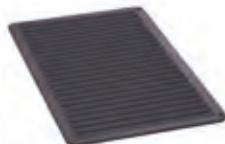


Produto	Bandeja TRILAX Pizzagrill 1/1	Bandeja TRILAX lisa para assados e panificação 1/1	Bandeja Trilax perfurada para assados e panificação 1/1
Referência	67905/903	67905/904	67905/905
Dim. L x P x A (mm)	325 x 530	325 x 530 x 10	325 x 530 x 10
Peso (Kg)	3,6	0,9	0,55





Produto	Grelha em aço inox de carregamento	Recipiente em granito esmaltado			Defumador Vario Smoker
Referência	67905/901	67905/908	67910/005	67910/007	67905/913
Dim. L x P x A (mm)	325 x 618	325 x 530 x 20	325 x 530 x 40	325 x 530 x 60	385 x 565 x 210
Peso (Kg)	0,84	1,73	2,1	3	1,5



Produto	CombiFry	Grelha CombiGrill	Superspike de Frango 6	Superspike de Frango 8
Referência	67905/906	67905/914	67905/907	67905/994
Dim. L x P x A (mm)	325 x 530	325 x 530 x 14	325 x 530	325 x 530
Peso (Kg)	1	2,4	1,5	1,6

Produto	Carro para forno combinado 20 GN's 1/1x
Referência	67910/004
Distância entre guias	65



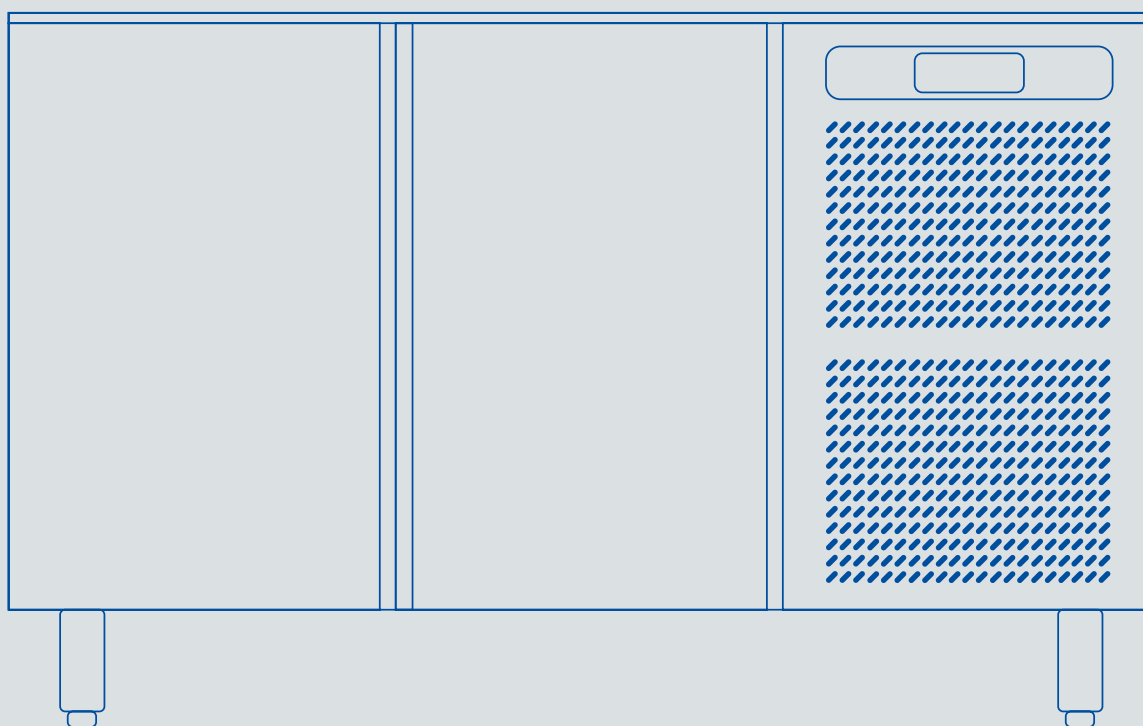
Produto	Active Green - Pastilha detergente para linha iCombi (150 unidades/balde), para lavagem da câmara do Forno.	Pastilhas descalcificante (150 unidades/balde), para limpeza da caldeira.
Referência	67905/911	67905/912

Produto	Kit de gás para fornos combinados para Gás GLP	Kit de gás para fornos combinados para Gás Natural
Referência	67905/900	67301/913

REFRIGERAÇÃO ■ REFRIGERACIÓN

REFRIGERADORES, FREEZERS, BALCÕES REFRIGERADOS E
CABEÇOTES REFRIGERADOS

REFRIGERADORES, FREEZERS, MESAS DE REFRIGERACIÓN Y
VITRINAS



Qualidade com garantia Tramontina
Segurança alimentar
Economia de energia
Fácil higienização

*Calidad con garantía Tramontina
Seguridad alimentaria
Ahorro de energía
Fácil limpieza*

REFRIGERADORES VERTICAIS

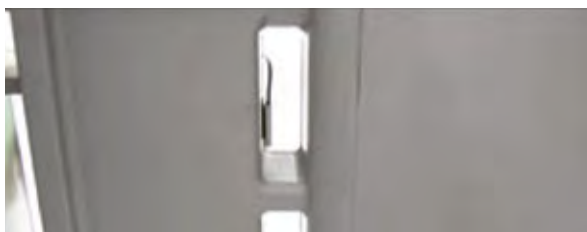
Projetados para combinar tecnologia, eficiência e flexibilidade.
Ecologicamente correto.



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Fluido R290 (Gás Natural), ecologicamente correto para o meio ambiente, com potencial zero de destruição da camada de ozônio.
- ✓ 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.
- ✓ Pode trabalhar na frequência de 50 Hz ou 60Hz.
- ✓ Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.
- ✓ Pés ajustáveis.
- ✓ Porta com fechamento automático, sensor sonoro de porta aberta, e parada a 90°.
- ✓ Ideal para comportar grelhas e cubas GN 1/1 e 2/1.
- ✓ Acompanha 5 grelhas por porta.

**Não acompanha cubas Gn's*



O sistema de ventilação circular reduz a transferência de calor com o ambiente e diminui o consumo de energia.



Motor monobloco: câmara livre de evaporador e ventilador, tendo a unidade de refrigeração inteiramente alocada na parte superior.



Painel de controle de temperatura 2 °C + 8°C para refrigerador e -20 °C a -10 °C para freezer. Degelo automático com opção de degelo manual.



Paredes com 75 mm de espessura, com poliuretano de alta densidade, que aumenta o isolamento térmico do equipamento.

Estrutura externa e interna de aço inox AISI 304, com acabamento escovado.

Eficiência energética garantida;
Baixo nível de **ruído**.

REFRIGERADORES VERTICALES

Diseñados para combinar tecnología, eficiencia y flexibilidad.
Ecológicamente correcto.



POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Fluido R290 (gas natural), ecológicamente correcto para el medio ambiente, con potencial cero de destrucción de la capa de ozono.
- ✓ Parada automática del ventilador al abrir la puerta.
- ✓ No frost: evaporación automática del agua de condensación. No es necesario un desagüe, ya que no acumula agua ni hielo.
- ✓ Puede trabajar a una frecuencia de 50 Hz o 60 Hz.
- ✓ Estructura totalmente de acero inoxidable.
- ✓ Patas regulables.
- ✓ Puerta con cierre automático, sensor sonoro de puerta abierta y parada a 90°.
- ✓ Ideal para guardar parrillas y cubas GN 1/1 y 2/1.
- ✓ Incluye 5 rejillas por puerta.

**No incluye cubas GN's.*



El sistema de ventilación circular reduce la transferencia de calor con el ambiente y disminuye el consumo de energía.



Motor monobloque: cámara libre de evaporador y ventilador, teniendo la unidad de refrigeración ubicada en la parte superior.



Panel de control de temperatura 2 °C + 8°C para refrigerador y -20°C a -10°C para freezer. Descongelación automática con opción de descongelación manual.



Paredes con 75 mm de espesor, con poliuretano de alta densidad, que aumenta el aislamiento térmico del equipo.

Estructura externa e interna de acero inoxidable AISI 304, con terminación cepillada.

Eficiencia energética garantizada;
Bajo nivel de ruido (47dB).



REFRIGERADORES E FREEZERS

Em aço inox com acabamento escovado

REFRIGERADORES Y FREEZERS

Hechos de acero inoxidable con
terminación cepillada



1 porta de aço
1 puerta de acero inoxidable



1 porta bipartida de aço
1 puerta bipartida de acero



2 portas de aço
2 puerta de acero inoxidable

	Refrigerador	Freezer	Refrigerador	Freezer	Refrigerador	Freezer
Referência Referencia	67605/350	67605/650	67605/353	67605/653	67606/350	67606/650
Dim. L x P x A (mm)	750 x 820 x 2025	750 x 820 x 2025	750 x 820 x 2025	750 x 820 x 2025	1500 x 820 x 2025	1500 x 820 x 2025
Potência Elétrica (W) Potencia Eléctrica (W)	360 W	780 W	360 W	780 W	360 W	780 W
Tensão Tensión	220 V - 50/60 Hz	220 V - 50/60 Hz	220 V - 50/60 Hz	220 V - 50/60 Hz	220 V - 50/60 Hz	220 V - 50/60 Hz
Litragem (L) Capacidad en litros	600	600	600	600	1340	1340
Temperatura (°C)	+2 °C +8 °C	-20 °C -10 °C	+2 °C +8 °C	-20 °C -10 °C	+2 °C +8 °C	-20 °C -10 °C



2 portas bipartidas de aço
2 puertas bipartidas de acero

	Refrigerador	Freezer
Referência Referencia	67606/354	67606/654
Dim. L x P x A (mm)	1500 x 820 x 2025	1500 x 820 x 2025
Potência Elétrica (W) Potencia Eléctrica (W)	360 W	780 W
Tensão Tensión	220 V - 50/60 Hz	220 V - 50/60 Hz
Litragem (L) Capacidad en litros	1340	1340
Temperatura (°C)	+2 °C +8 °C	-20 °C -10 °C

REFRIGERADORES E FREEZERS

Com portas de vidro



1 porta de vidro
1 puerta de vidrio

REFRIGERADORES Y FREEZERS

Con puertas de vidrio



2 portas de vidro
2 puertas de vidrio

	Refrigerador	Freezer	Refrigerador
Referência <i>Referencia</i>	67605/352	67605/652	67606/352
Dim. L x P x A (mm)	750 x 820 x 2025	750 x 820 x 2025	1500 x 820 x 2025
Potência Elétrica (W) <i>Potencia Eléctrica (W)</i>	360 W	780 W	360 W
Tensão <i>Tensión</i>	220 V - 50/60 Hz	220 V - 50/60 Hz	220 V - 50/60 Hz
Litragem (L) <i>Capacidad en litros</i>	600	600	1340
Temperatura (°C)	+2 °C + 8°C	-20 °C -10 °C	+2 °C + 8°C

*Não acompanha cubas Gn's

*No incluye cubas GN's



ARMÁRIO AQUECIDO

Com 1 porta, de aço inox ou vidro

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Estruturas interna e externa são realizadas em aço inox AISI 304.
- ✓ Isolamento com poliuretano de alta densidade garante menor consumo de energia.
- ✓ Para cubas GN 1/1 e 2/1, ou grelhas metálicas para apoiar pratos e bandejas de diversos formatos.
- ✓ Abertura unicamente frontal.
- ✓ Acompanha 5 pares de guias.
- ✓ 20 posições disponíveis.

*Não acompanha grelhas e cubas GN's

ARMARIO CALENTADOR

Con 1 puerta de acero inoxidable o vidrio

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Las estructuras interna y externa están hechas de acero inoxidable AISI 304.
- ✓ El aislamiento con poliuretano de alta densidad garantiza el ahorro de energía.
- ✓ Para las cubas GN 1/1 y 2/1, o parrillas metálicas para apoyar platos y bandejas de diferentes formatos.
- ✓ Apertura solo frontal.
- ✓ Incluye 5 pares de guías.
- ✓ 20 posiciones disponibles.

*No incluye rejillas ni cubas GN's.



	1 porta de aço 1 puerta de acero	1 porta de vidro 1 puerta de vidrio
Referência Referencia	67685/850	67685/852
Dim. L x P x A (mm)	750 x 820 x 2025	750 x 820 x 2025
Potência Elétrica (W) Potencia Eléctrica (W)	2200 W	2200 W
Tensão 220V Tensión 220V	220 V - 50/60 Hz	220 V - 50/60 Hz
Litragem (L) Capacidad en litros	600	600
Temperatura (°C)	+30 °C +75 °C	+30 °C +75 °C

PASS-THROUGH

Refrigerado ou aquecido com portas de aço ou de vidro

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ No refrigerado: Fluido R290 (Gás Natural), ecologicamente correto para o meio ambiente, com potencial zero de destruição da camada de ozônio.
- ✓ Frost Free: evaporação automática da água condensada. Não há necessidade de dreno, pois não acumula água ou gelo.
- ✓ Estrutura externa e interna em aço inox.
- ✓ Abertura frontal e traseira.
- ✓ Isolamento com poliuretano de alta densidade garante menor consumo de energia.
- ✓ Para cubas GN 1/1 e 2/1, ou grelhas metálicas para apoiar pratos e bandejas de diversos formatos.
- ✓ Acompanha 5 pares de guias.
- ✓ 20 posições disponíveis.

*Não acompanha grelhas e cubas GN's



REFRIGERADOS

2 portas de aço 0°C + 10°C	1 porta de vidro e 1 porta de aço 0°C + 10°C
2 puertas de acero 0 °C +10 °C	1 puerta de vidrio y 1 puerta de acero 0 °C +10 °C

Referência	67685/250	67685/252
Dim. L x P x A (mm)	750 x 930 x 2025	750 x 930 x 2025
Potência Elétrica Potencia Eléctrica	360 W	360 W
Tensão Tensión	220 V - 50/60 Hz	220 V - 50/60 Hz
Litragem (L) Capacidad en litros	600	600
Temperatura (°C)	0 °C +10 °C	0 °C +10 °C

PASS-THROUGH

Refrigerador o calentador con puertas de acero inoxidable o de vidrio

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ En refrigerado: Fluido R290 (gas natural), ecológicamente correcto para el medio ambiente, con potencial cero de destrucción de la capa de ozono.
- ✓ Frost Free: evaporación automática del agua condensada. No es necesario drenaje, ya que no acumula agua ni hielo.
- ✓ Estructura interna y externa de acero inoxidable.
- ✓ Apertura frontal y trasera.
- ✓ El aislamiento con poliuretano de alta densidad garantiza ahorro de energía.
- ✓ Para las cubas GN 1/1 y 2/1, o parrillas metálicas para apoyar platos y bandejas de diferentes formatos.
- ✓ Incluye 5 pares de guías.
- ✓ 20 posiciones disponibles.

*No incluye rejillas ni cubas GN's.



AQUECIDOS I CALENTADOR

2 portas de aço +30 °C +75 °C	1 porta de vidro e 1 porta de aço +30 °C +75 °C
2 puertas de acero +30 °C +75 °C	1 puerta de vidrio y 1 puerta de acero +30 °C +75 °C

67685/853	67685/854
750 x 930 x 2025	750 x 930 x 2025
2200 W	2200 W
220 V - 50/60 Hz	220 V - 50/60 Hz
600	600
+30 °C +75 °C	+30 °C +75 °C

ACESSÓRIOS

ACCESORIOS

Para Refrigeradores



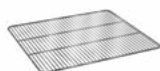
Produto <i>Producto</i>	Par de guias, em aço inox 304, para armário aquecido <i>Par de guías, de acero inoxidable 304, para refrigeradores, cremallera de acero inoxidable</i>
Referência <i>Referencia</i>	67685/916
Dim. L x P x A (mm)	620 x 35 x 20



Produto <i>Producto</i>	Par de guias, em aço inox 304, para pass-through <i>Par de guías, de acero inoxidable 304, para pass-through</i>
Referência <i>Referencia</i>	67685/909
Dim. L x P x A (mm)	708 x 15 x 25



Grelha pintada para refrigerador, branca <i>Parrilla pintada para refrigerador, blanca</i>
67699/912
530 x 650 x 15



Produto <i>Producto</i>	Grelha cromada para pass-through aquecido e refrigerado <i>Parrilla cromada para pass-through calentador y refrigerador</i>
Referência <i>Referencia</i>	67699/910
Dim. L x P x A (mm)	650 x 530 x 10



Rodízio fixo sem freio <i>Soporte de ruedas fijo sin freno</i>
68000/067
Ø 130



Produto <i>Producto</i>	Rodízio giratório sem freio <i>Soporte de ruedas giratorio sin freno</i>
Referência <i>Referencia</i>	68000/068
Dim. L x P x A (mm)	Ø 130



Rodízio giratório com freio <i>Soporte de ruedas giratorio con freno</i>
68000/069
Ø 130

BALCÕES REFRIGERADOS

Máxima uniformidade de temperatura interna para uma perfeita preservação dos alimentos

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Fluido R290 (Gás Natural), ecologicamente correto para o meio ambiente, com potencial zero de destruição da camada de ozônio.
- ✓ Pode trabalhar na frequência de 50 Hz ou 60Hz.
- ✓ Superfície de trabalho com 38 mm.
- ✓ Tampo reforçado com MDF ultratratado com microban, para garantir máxima resistência na superfície de trabalho; revestimento de aço inox.
- ✓ Frost Free - refrigeradores: O sistema conta com degelo automático por parada do compressor, que traz economia de energia. A evaporação da água de condensação é automática, eliminando a necessidade de drenos externos.
- ✓ Frost Free - freezers: O sistema conta com degelo automático por gás quente, que é mais rápido e eficiente que as resistências elétricas comuns. A evaporação da água de condensação é automática, eliminando a necessidade de drenos externos.
- ✓ Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.
- ✓ Pés em aço inox, ajustáveis.
- ✓ Gavetas opcionais padronizadas para cubas da Linha Gastronomia.
- ✓ Interrupção automática do ventilador durante a abertura da porta. Porta com fechamento automático e parada a 90°.
- ✓ Acompanha dois pares de guias e uma grelha por porta.



**Não acompanha guias e cubas Gn's*



A ventilação traseira forçada garante a temperatura uniforme em toda a câmara do equipamento, que fica livre de componentes do motor.



Painel de controle de temperatura +2°C +8°C para refrigerador e -20°C a -10 °C para freezer. Degelo automático com opção de degelo manual.



Apta a comportar cubas GN 1/1.



Este equipamento possui uma unidade de refrigeração monobloco na lateral, deixando a câmara interna livre de evaporadores e ventiladores, resultando em mais espaço interno e temperatura homogênea em todos os vãos, além de uma manutenção simplificada pelo fácil acesso aos componentes.

Estrutura interna e externa em aço inox com acabamento escovado.

Isolamento com espessura de 50 mm em espuma de poliuretano de alta densidade.

MESAS DE REFRIGERACIÓN

Máxima uniformidad de temperatura interna para una perfecta conservación de los alimentos

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Fluido R290 (gas natural), ecológicamente correcto para el medio ambiente, con potencial cero de destrucción de la capa de ozono.
- ✓ Puede trabajar a una frecuencia de 50 Hz o 60 Hz.
- ✓ Superficie de trabajo de 38 mm.
- ✓ Tapa reforzada con MDF ultra tratado con Microban, para garantizar la máxima resistencia en la superficie de trabajo; revestimiento de acero inoxidable.
- ✓ Frost Free - refrigeradores: El sistema cuenta con deshielo automático por parada del compresor, lo que permite ahorro de energía. La evaporación del agua de condensación es automática, eliminando la necesidad de drenajes externos.
- ✓ Frost Free - freezers: El sistema cuenta con deshielo automático por gas caliente, que es más rápido y eficiente que las resistencias eléctricas comunes. La evaporación del agua de condensación es automática, eliminando la necesidad de drenajes externos.
- ✓ Estructura hecha totalmente de acero inoxidable.
- ✓ Patas regulables en acero inoxidable.
- ✓ Cajones estándar opcionales para cubas de la línea Gastronomía.
- ✓ Interrupción automática del ventilador al abrir la puerta. Puerta con cierre automático con parada a 90 °.
- ✓ Incluye dos pares de guías y una rejilla por puerta.



*Não acompanha guias e cubas Gn's



La ventilación trasera forzada garantiza una temperatura uniforme en toda la cámara del equipo, que está libre de componentes del motor.



Panel de control de temperatura +2°C +8°C para refrigerador y -20 °C a -10 °C para freezer. Descongelación automática con opción de descongelación manual.



Apta para contener cubas GN 1/1.



Este equipo cuenta con una unidad de refrigeración monobloque lateral, dejando la cámara interna libre de evaporadores y ventiladores, lo que proporciona mayor espacio interno y una temperatura homogénea en todos los compartimentos, además de un mantenimiento simplificado gracias al fácil acceso a los componentes.

Estructura interna y externa en acero inoxidable con acabado cepillado.

Aislamiento de 50 mm de espesor en espuma de poliuretano de alta densidad.



REFRIGERADORES E FREEZERS

Balcões sem tampo, com opção de 1, 2, 3 ou 4 portas

REFRIGERADORES Y FREEZERS

Mesas sin tapa, con opción de 1, 2, 3 o 4 puertas



1 porta
1 puerta

	Refrigerador	Freezer
Referência <i>Referencia</i>	67631/350	67631/650
Dim. L x P x A (mm)	910 x 680 x 810	910 x 680 x 810
Potência Elétrica (W) <i>Potencia Eléctrica (W)</i>	270 W	960 W
Tensão 220V <i>Tensión 220V</i>	220 V - 50/60 Hz	220 V - 50/60 Hz
Litragem (L) <i>Capacidad en litros</i>	102	102
Temperatura (°C)	+2°C +8°C	-20 °C -10 °C



2 portas
2 puertas

	Refrigerador	Freezer
Referência <i>Referencia</i>	67632/350	67632/650
Dim. L x P x A (mm)	1352 x 680 x 810	1352 x 680 x 810
Potência Elétrica (W) <i>Potencia Eléctrica (W)</i>	270 W	960 W
Tensão 220V <i>Tensión 220V</i>	220 V - 50/60 Hz	220 V - 50/60 Hz
Litragem (L) <i>Capacidad en litros</i>	235	235
Temperatura (°C)	+2°C +8°C	-20 °C -10 °C



3 portas
3 puertas

	Refrigerador	Freezer
Referência <i>Referencia</i>	67633/350	67633/650
Dim. L x P x A (mm)	1805 x 680 x 810	1805 x 680 x 810
Potência Elétrica (W) <i>Potencia Eléctrica (W)</i>	270 W	960 W
Tensão 220V <i>Tensión 220V</i>	220 V - 50/60 Hz	220 V - 50/60 Hz
Litragem (L) <i>Capacidad en litros</i>	368	368
Temperatura (°C)	+2°C +8°C	-20 °C -10 °C



4 portas
4 puertas

	Refrigerador	Freezer
Referência <i>Referencia</i>	67634/350	67634/650
Dim. L x P x A (mm)	2250 x 680 x 810	2250 x 680 x 810
Potência Elétrica (W) <i>Potencia Eléctrica (W)</i>	270 W	960 W
Tensão 220V <i>Tensión 220V</i>	220 V - 50/60 Hz	220 V - 50/60 Hz
Litragem (L) <i>Capacidad en litros</i>	500	500
Temperatura (°C)	+2°C +8°C	-20 °C -10 °C

Balcão refrigerado para receber tampo com cuba
Mostrador refrigerado para recibir tapa con cuba

Referência Referência	67631/354	67632/354	67633/354	67634/354
Dim. L x P x A (mm)	910x680x810	1352x680x810	1805x680x810	2250x680x810
Potência Elétrica (W) <i>Potencia Eléctrica (W)</i>	270 W	270 W	270 W	270 W
Tensão 220V <i>Tensión 220V</i>	220V - 50/60 Hz	220V - 50/60 Hz	220V - 50/60 Hz	220V - 50/60 Hz
Litragem (L) <i>Capacidad en litros</i>	102 L	235 L	368 L	500 L
Temperatura (°C)	+2°C +8°C	+2°C +8°C	+2°C +8°C	+2°C +8°C

Balcão refrigerado para receber conjunto de gavetas
Mostrador refrigerado para recibir conjunto de cajones

Referência Referência	67631/353	67632/353	67633/353	67634/353
Dim. L x P x A (mm)	910x680x810	1352x680x810	1805x680x810	2250x680x810
Potência Elétrica (W) <i>Potencia Eléctrica (W)</i>	270 W	270 W	270 W	270 W
Tensão 220V <i>Tensión 220V</i>	220V - 50/60 Hz	220V - 50/60 Hz	220V - 50/60 Hz	220V - 50/60 Hz
Litragem (L) <i>Capacidad en litros</i>	102 L	235 L	368 L	500 L
Temperatura (°C)	+2°C +8°C	+2°C +8°C	+2°C +8°C	+2°C +8°C



Balcão refrigerado com porta de vidro
Mostrador refrigerado con puerta de vidrio

Referência Referência	67631/352	67632/352	67633/352	67634/352
Dim. L x P x A (mm)	910x680x810	1352x680x810	1805x680x810	2250x680x810
Potência Elétrica (W) <i>Potencia Eléctrica (W)</i>	270 W	270 W	270 W	270 W
Tensão 220V <i>Tensión 220V</i>	220V - 50/60 Hz	220V - 50/60 Hz	220V - 50/60 Hz	220V - 50/60 Hz
Litragem (L) <i>Capacidad en litros</i>	102 L	235 L	368 L	500 L
Temperatura (°C)	+2°C +8°C	+2°C +8°C	+2°C +8°C	+2°C +8°C

TAMPOS

Para balcões refrigerados

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Tampos reforçados com MDF ultra, resistente a água, com proteção contra umidade e contaminação, garantindo enorme resistência às solicitações de trabalho.
- ✓ Espessura do tampo de 38 mm.
- ✓ Estrutura em aço inox AISI 304, acabamento escovado, espessura de 1 mm.
- ✓ Cantos soldados e arredondados para evitar acúmulo de sujeira.



Referência Referencia
Dim. L x P (mm)

Tampo de encosto

Tapa de apoyar

67530/919	67530/920	67530/921	67530/922
910 x 700	1355 x 700	1805 x 700	2250 x 700



Referência Referencia
Dim. L x P (mm)

Tampo de centro

Tapa de centro

67530/924	67530/925	67530/926	67530/927
910 x 700	1350 x 700	1805 x 700	2250 x 700



Referência Referencia
Dim. L x P (mm)

Tampo de encosto com cuba

Tapa de apoyar con cuba

67530/928	67530/930	67530/931	67530/932
910 x 700	1355 x 700	1805 x 700	2250 x 700



Referência Referencia
Dim. L x P (mm)

Tampo de centro com cuba

Tapa de centro con cuba

67530/933	67530/934	67530/935	67530/936
910 x 700	1355 x 700	1805 x 700	2250 x 700

ACESSÓRIOS

Para balcões refrigerados



Par de guias em aço inox 304
Par de guías de acero inoxidable 304

Referência <i>Referencia</i>	67639/910
Dim. L x P x A (mm)	513 x 61 x 15



Grelha em aço carbono pintada GN 1/1
Parrilla de acero carbono pintada GN 1/1

67739/909
325 x 530 x 45



Rodízio **fixo sem freio**

Soporte de ruedas fijo sin freno

68000/067
Ø 130



Rodízio **giratório sem freio**
Soporte de ruedas giratorio sin freno

Referência <i>Referencia</i>	68000/068
Dim. L x P x A (mm)	Ø 130



Rodízio **giratório com freio**
Soporte de ruedas giratorio con freno

68000/069
Ø 130



Kit 2 gavetas **2x1/2**
Kit 2 cajones 2x1/2

Referência <i>Referencia</i>	67639/953
Dim. L x P x A (mm)	435 x 210 x 700



Kit 3 gavetas **3x1/3**
Kit 3 cajones 3x1/3

67639/954
585 x 420 x 670



Porta direita para balcão refrigerado
Puerta derecha para mesas de refrigeración

Referência <i>Referencia</i>	67639/957
Dim. L x P x A (mm)	435 x 665 x 143



Porta esquerda para balcão refrigerado
Puerta izquierda para mesas de refrigeración

67639/958
435 x 665 x 143

BASES REFRIGERADAS

Máxima uniformidade de temperatura interna
para uma perfeita preservação dos alimentos

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Estrutura em aço inoxidável, Isolamento com espessura de 60 mm em espuma de poliuretano de alta densidade.
- ✓ Sistema de ventilação forçada.
- ✓ Gavetas com capacidade de receber cuba GN 1/1 com altura de 100 mm.
- ✓ Pés com regulagem de altura.
- ✓ O sistema de ventilação interna acelera a transferência de calor e diminui o consumo de energia.
- ✓ Sistema de refrigeração em monobloco, facilita a manutenção e limpeza.
- ✓ Degelo automático por parada de compressor ou com opção de degelo manual.

BASES REFRIGERADAS

Máxima uniformidad de temperatura interna
para una perfecta conservación de los alimentos

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Estructura en acero inoxidable, Aislamiento de 60mm de espesor de espuma de poliuretano de alta densidad.
- ✓ Sistema de ventilación forzada.
- ✓ Incluye cuatro cajones y patas ajustables, con altura entre 100 mm y 135 mm.
- ✓ Patas de acero inoxidable regulables.
- ✓ El sistema de ventilación interna acelera la transferencia de calor y reduce el consumo de energía.
- ✓ Sistema de refrigeración en monobloque que facilita el mantenimiento y la limpieza.
- ✓ Descongelamiento automático por parada de compresor o con opción de descongelamiento manual.



Base Refrigerada **4 Gavetas**
Base Refrigerada **4 Cajones**



Base Refrigerada **6 Gavetas**
Base Refrigerada **6 Cajones**

Referência Referencia	67696/300	67697/300
Dim. L x P x A (mm)	1200 x 670 x 580	1600 x 670 x 580
Potência (W)	218W	218W
Tensão monofásica Tensión	220V 1+N+T	220V 1+N+T
Peso Líquido (kg)	81 kg	104 kg
Litragem (L) Capacidad en litros	141 L	227 L
Temperatura (°C)	+1°C +8°C	+1°C +8°C

ACESSÓRIOS OBRIGATÓRIOS

Para bases refrigeradas

	Perfil de acabamento para equipamentos de cocção Europa 700, para base de 4 gavetas <i>Perfil de acabado para equipos de cocción Europa 700, para base de 4 cajones</i>
Referência <i>Referencia</i>	67696/920
	Perfil de acabamento para equipamentos de cocção Europa 700, para base de 6 gavetas <i>Perfil de acabado para equipos de cocción Europa 700, para base de 6 cajones</i>
Referência <i>Referencia</i>	67697/920
	Perfil de acabamento (saia), para apoiar equipamentos de cocção Europa 900 na base refrigerada de 4 gavetas <i>Perfil de terminación (falda), para apoyar equipos de cocción Europa 900 sobre la base refrigerada de 4 cajones</i>
Referência <i>Referencia</i>	67696/924
Dim.	1200
	Perfil de acabamento (saia), para apoiar equipamentos de cocção América 900 na base refrigerada de 4 gavetas <i>Perfil de terminación (falda), para apoyar equipos de cocción América 900 sobre la base refrigerada de 4 cajones</i>
Referência <i>Referencia</i>	67696/925
Dim.	1200
	Tampo para base refrigerada - 4 gavetas <i>Cubierta para base refrigerada - 4 cajones</i>
Referência <i>Referencia</i>	67696/922
Dim. L x P x A (mm)	1200 x 700 x 40
	Tampo para base refrigerada - 6 gavetas <i>Cubierta para base refrigerada - 6 cajones</i>
Referência <i>Referencia</i>	67697/922
Dim. L x P x A (mm)	1600 x 700 x 40

ACCESORIOS OBLIGATORIOS

Para bases refrigeradas

	Perfil de acabamento para equipamentos de cocção América 700, para base de 4 gavetas <i>Perfil de acabado para equipos de cocción América 700, para base de 4 cajones</i>
	67696/921
	Perfil de acabamento para equipamentos de cocção América 700, para base de 6 gavetas <i>Perfil de acabado para equipos de cocción América 700, para base de 6 cajones</i>
	67697/921
	Perfil de acabamento (saia), para apoiar equipamentos de cocção Europa 900 na base refrigerada de 6 gavetas <i>Perfil de terminación (falda), para apoyar equipos de cocción Europa 900 sobre la base refrigerada de 6 cajones</i>
	67697/924
	1600
	Perfil de acabamento (saia), para apoiar equipamentos de cocção América 900 na base refrigerada de 6 gavetas <i>Perfil de terminación (falda), para apoyar equipos de cocción América 900 sobre la base refrigerada de 6 cajones</i>
	67697/925
	1600
	Tampo para base refrigerada - 4 gavetas <i>Cubierta para base refrigerada - 4 cajones</i>
	67696/923
	1200 x 900 x 40
	Tampo para base refrigerada - 6 gavetas <i>Cubierta para base refrigerada - 6 cajones</i>
	67697/923
	1600 x 900 x 40

CABEÇOTE REFRIGERADO

Praticidade com ingredientes frescos
sempre à mão

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Segurança alimentar garantida.
- ✓ Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.
- ✓ O conjunto de cubas é montado de acordo com as necessidades do cliente.
- ✓ Vidro protetivo opcional.
- ✓ Isolamento com espuma de poliuretano de alta densidade.
- ✓ Cubas com altura de 150 mm.
- ✓ Opção com tampo basculante de proteção em aço inox.

*Não acompanha guias e cubas Gn's
*No incluye rejillas ni cubas GN's.



VITRINA REFRIGERADA

Practicidad con ingredientes frescos
siempre a la mano

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Seguridad alimentaria garantizada.
- ✓ Estructura hecha totalmente de acero inoxidable.
- ✓ El juego de cubas se ensambla según las necesidades del cliente.
- ✓ Vidrio protector opcional.
- ✓ Aislamiento con espuma de poliuretano de alta densidad.
- ✓ Cubas con una altura de 150 mm.
- ✓ Opción con tapa de protección basculante de acero inoxidable.



Painel com controle de temperatura de 0 °C a +15 °C.

Panel con control de temperatura de 0 °C a +15 °C.

Cabeçote refrigerado sem vidro | Vitrina refrigerada sin vidrio

Referência Referencia	67865/117	67865/118	67865/119	67865/120	67865/121	67865/122
Dim. L x P x A (mm)	1200 x 380 x 225	1400 x 380 x 225	1600 x 380 x 225	1800 x 380 x 225	2000 x 380 x 225	2150 x 380 x 225
Potência (W) Potencia (W)	200 W	200 W	200 W	200 W	200 W	200 W
Tensão Tensión	220 V - 60 Hz	220 V - 60 Hz	220 V - 60 Hz	220 V - 60 Hz	220 V - 60 Hz	220 V - 60 Hz
Temperatura (°C) Temperatura	0 °C +15 °C	0 °C +15 °C	0 °C +15 °C	0 °C +15 °C	0 °C +15 °C	0 °C +15 °C
Capacidade de cubas 1/3 Capacidade de cubas 1/3	4	5	6	7	8	9

Vidro de proteção | Vidrio de protección

Referência Referencia	67865/922	67865/924	67865/926	67865/928	67865/930	67865/931
Dim. L x P x A (mm)	1200 x 380 x 225	1400 x 380 x 225	1600 x 380 x 225	1800 x 380 x 225	2000 x 380 x 225	2150 x 380 x 225

Produto Producto	Conjunto de parafusos para vidros Juego de tornillos para vidrios
Referência Referencia	67869/930



ACESSÓRIOS

Para cabeçote refrigerado



Produto <i>Producto</i>	Mão francesa para fixação na parede: estrutura em aço inox AISI 304. <i>Mano francesa para fijar en la pared: estructura de acero inoxidable AISI 304.</i>
Referência <i>Referencia</i>	67869/931
Dim. L x P x A (mm)	336 x 40 x 200
Compatível (mm) <i>Compatible (mm)</i>	1200 - 1800

ACCESORIOS

Para vitrina refrigerada



Produto <i>Producto</i>	Mão francesa para fixação na parede: estrutura em aço inox AISI 304. <i>Mano francesa para fijar en la pared: estructura de acero inoxidable AISI 304.</i>
Referência <i>Referencia</i>	67869/932
Dim. L x P x A (mm)	336 x 40 x 200
Compatível (mm) <i>Compatible (mm)</i>	2000 - 2150



Produto <i>Producto</i>	Pé unitário de apoio em aço inox. Altura: 200 mm <i>Pata de apoyo en acero inoxidable. Altura: 200 mm</i>
Referência <i>Referencia</i>	67869/927
Dim. L x P x A (mm)	Ø 130

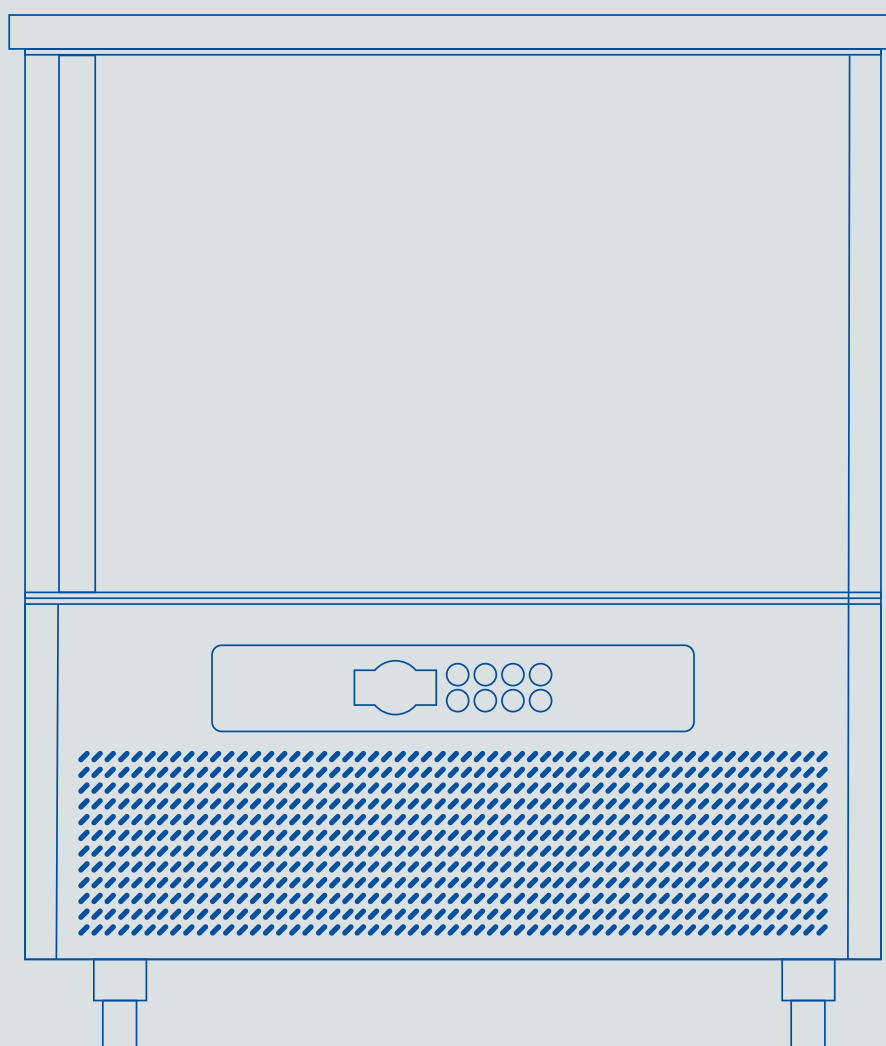
4 pés para tamanhos de 1200 a 1800
6 pés para tamanhos de 2000 a 2150

*4 pies para tamaños de 1200 a 1800
6 pies para tamaños de 2000 a 2150*



Produto <i>Producto</i>	Suporte de apoio para cubas <i>Soporte de apoyo para cubas.</i>	Suporte de apoio para cubas <i>Soporte de apoyo para cubas.</i>	Suporte de apoio para cubas <i>Soporte de apoyo para cubas.</i>	Suporte de apoio para cubas <i>Soporte de apoyo para cubas.</i>
Referência <i>Referencia</i>	67839/961	67839/962	67839/963	67839/964
Dim. L x P x A (mm)	325 x 25	325 x 30	325 x 35	325 x 40

ULTRACONGELADORES ■ ABATIDORES



Mais agilidade nos preparos
Organização mais eficiente
Segurança alimentar
Conservação superior de sabor e nutrientes
dos alimentos
Economia de tempo, espaço e mão de obra

*Más agilidad en la preparación
Organización más efici nte
Seguridad alimentaria
Conservación superior del sabor y
nutrientes de los alimentos
Ahorro de tiempo, espacio y mano de obra*

ULTRACONGELADORES E RESFRIADORES RÁPIDOS

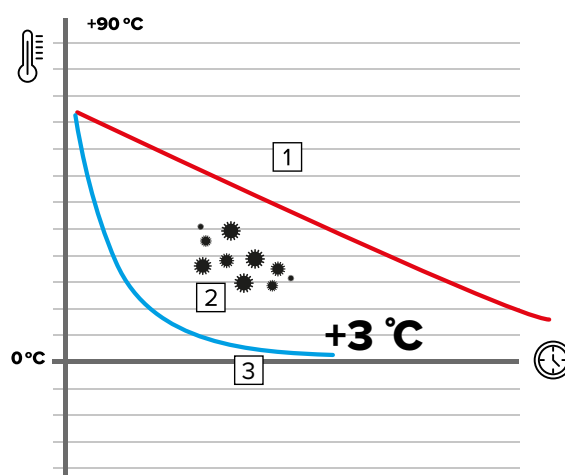
A tecnologia a serviço do sabor e da qualidade dos alimentos

A tecnologia de resfriamento utiliza as propriedades de conservação das baixas temperaturas para manter os alimentos em perfeitas condições de higiene e segurança, preservando a sua qualidade. A refrigeração ou o congelamento rápido, além de bloquearem a reprodução dos micro-organismos naturalmente

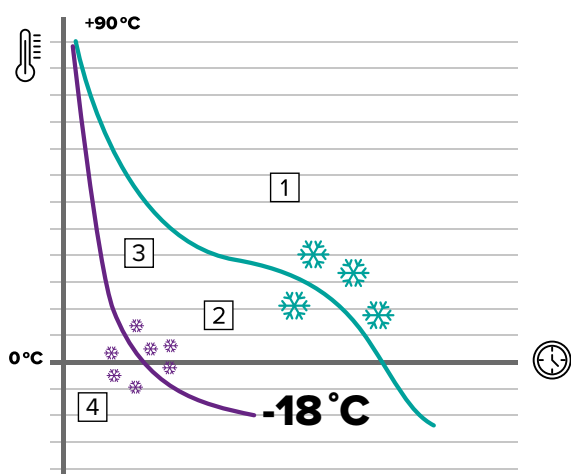
presentes nos alimentos, permitem preservar as características organolépticas e nutricionais dos alimentos e aumentar o seu período de conservação. Os pratos terão a qualidade, o sabor e a consistência de alimentos frescos, obtidos com uma considerável economia de tempo e de dinheiro.

RESFRIAMENTO RÁPIDO

O resfriamento rápido leva a temperatura no centro do produto de +90 °C a +3 °C em no máximo 90 minutos. O intervalo térmico entre +65 °C e +10 °C, no qual se dá a maior proliferação de bactérias, ocorre tão rapidamente que não compromete a segurança alimentar. Assim, os produtos podem ser armazenados de 5 a 8 dias.



- 1 Sem resfriamento rápido
- 2 Temperatura de alto risco (rápida proliferação microbiana)
- 3 Com resfriamento rápido Tramontina



- 1 Sem congelamento rápido
- 2 Formação de macrocristais
- 3 Com congelamento rápido Tramontina
- 4 Formação de microcristais

CONGELAMENTO RÁPIDO

O congelamento tradicional transforma os líquidos contidos nos alimentos em macrocristais, os quais alteram as qualidades iniciais. O congelamento rápido leva a temperatura no centro do produto de +90 °C a -18 °C em no máximo 270 minutos. A penetração rápida do frio permite a formação de microcristais, garantindo servir alimentos que preservam textura e sabor idênticos aos do produto fresco. Nesse caso, a conservação pode durar diversos meses.

ABATIDORES Y ENFRIADORES RÁPIDOS

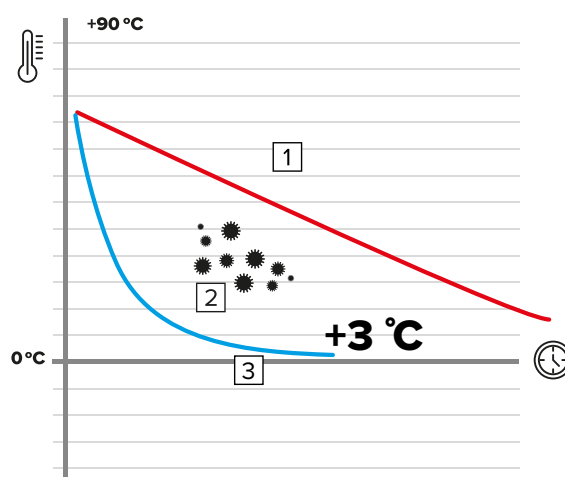
La tecnología al servicio del sabor y la calidad de los alimentos

La tecnología de enfriamiento utiliza las propiedades de conservación de las bajas temperaturas para mantener los alimentos en perfectas condiciones de higiene y seguridad, preservando su calidad. La refrigeración o congelamiento rápido, además de bloquear la reproducción de los microorganismos presentes de

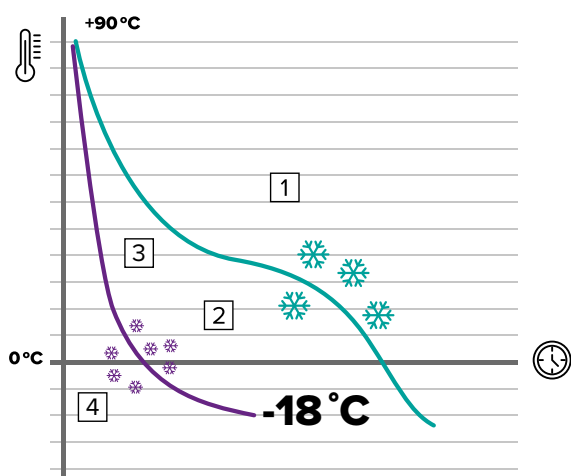
forma natural en los alimentos, permite preservar las características organolépticas y nutricionales de los alimentos y aumentar su vida útil. Los platos tendrán la calidad, el sabor y la consistencia de los alimentos frescos, obtenidos con un considerable ahorro de tiempo y dinero.

ENFRIAMIENTO RÁPIDO

El enfriamiento rápido lleva la temperatura en el centro del producto de $+90^{\circ}\text{C}$ a $+3^{\circ}\text{C}$ en un máximo de 90 minutos. El rango térmico entre $+65^{\circ}\text{C}$ y $+10^{\circ}\text{C}$, en el que existe la mayor proliferación de bacterias, se produce con tanta rapidez que no compromete la seguridad alimentaria. Por lo tanto, los productos se pueden almacenar de 5 a 8 días.



- 1 Sin enfriamiento rápido
- 2 Temperatura de alto riesgo (rápida proliferación microbiana)
- 3 Con enfriamiento rápido Tramontina



- 1 Sin congelamiento rápido
- 2 Formación de macrocristales
- 3 Con congelamiento rápido Tramontina
- 4 Formación de microcristales

CONGELAMIENTO RÁPIDO

El congelamiento tradicional convierte los líquidos contenidos en los alimentos en macrocristales, que alteran las cualidades iniciales. El congelamiento rápido lleva la temperatura en el centro del producto de $+90^{\circ}\text{C}$ a -18°C en un máximo de 270 minutos. La rápida penetración del frío permite la formación de microcristales, lo que garantiza servir alimentos que conservan la textura y el sabor idénticos a los del producto fresco. En este caso, la conservación puede durar varios meses.



VANTAGENS

São inúmeros os negócios que podem se beneficiar dos ultracongeladores e ultrarresfriadores

POR QUE ESCOLHER UM ULTRACONGELADOR:

- ✓ Redução do tempo de preparo.
- ✓ Menor perda de peso.
- ✓ Redução dos resíduos.
- ✓ Melhor apresentação.
- ✓ Compras racionais.
- ✓ Organização mais eficiente.
- ✓ Cardápio com maior variedade.
- ✓ Segurança alimentar.
- ✓ Menores custos.
- ✓ Mais qualidade.

Campos de aplicação dos equipamentos ultracongeladores:



RESTAURANTES



CONFEITARIAS



PADARIAS



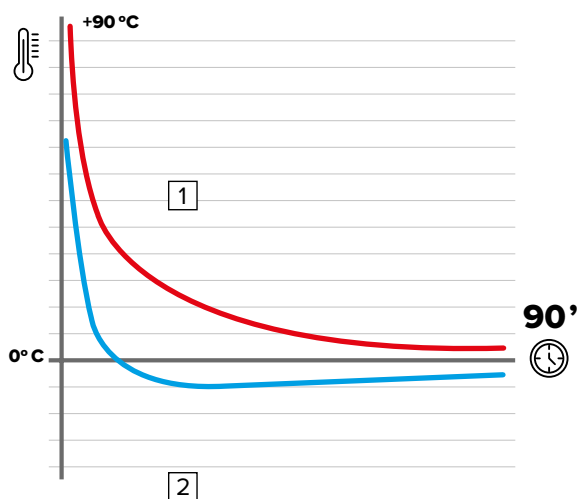
SORVETERIAS

CICLO OPERATIVO RESFRIAMENTO RÁPIDO



NORMAL (SOFT)

Como sugere o termo "soft", este é um ciclo delicado, ideal para produtos leves e de pouca espessura. Indicado para produtos de confeitaria e sorveteria.



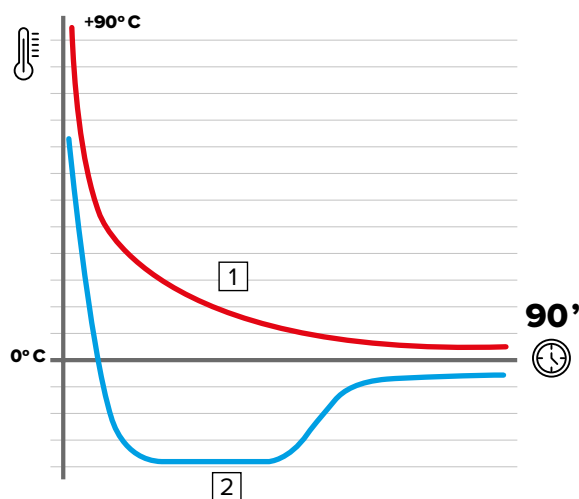
1 Temperatura do produto

2 Temperatura da câmara fria



INTENSIVO (HARD)

A função "hard", que permite reduzir o tempo de refrigeração, torna este ciclo apropriado para produtos densos e com alto teor de gordura ou para alimentos embalados.



VENTAJAS

Hay muchos negocios que pueden beneficiarse de los abatidores y ultraenfriadores

POR QUÉ ELEGIR UN ABATIDOR:

- ✓ Reducción del tiempo de preparación.
- ✓ Menos pérdida de peso.
- ✓ Reducción de desperdicios.
- ✓ Mejor presentación.
- ✓ Compras racionales.
- ✓ Organización más eficiente.
- ✓ Menú con mayor variedad.
- ✓ Seguridad alimentaria.
- ✓ Menores costos.
- ✓ Más calidad.

Campos de aplicação dos equipamentos ultracongeladores:



RESTAURANTES



REPOSTERÍAS



PANADERÍAS



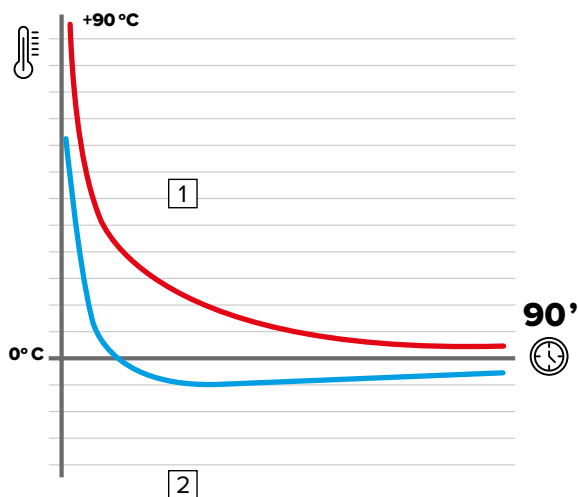
HELADERÍAS

CICLO OPERATIVO ENFRIAMIENTO RÁPIDO



NORMAL (SOFT)

Como sugiere el término "soft", este es un ciclo delicado, ideal para productos livianos y de poco espesor. Indicado para productos de repostería y heladería.

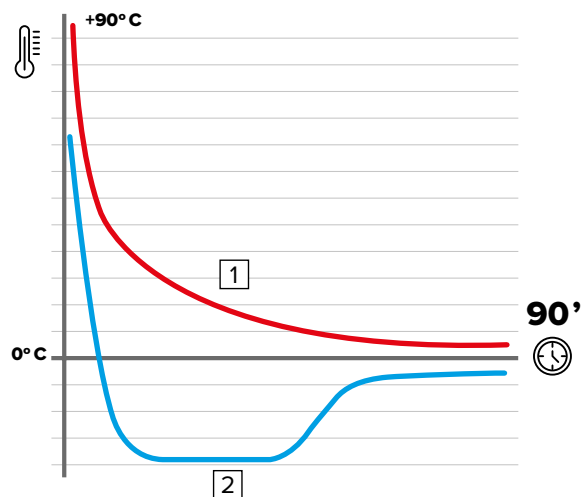


1 Temperatura del producto



INTENSIVO (HARD)

La función "hard", que reduce el tiempo de refrigeración, hace que este ciclo sea adecuado para productos densos y con alto contenido de grasa o para alimentos envasados.



2 Temperatura de la cámara fría

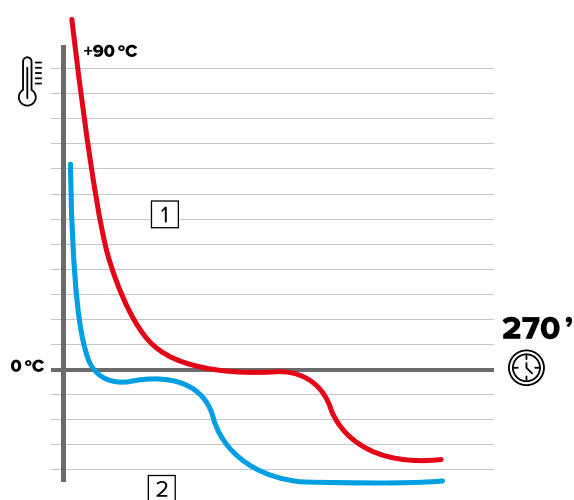
CICLO OPERATIVO

CONGELAMENTO RÁPIDO



NORMAL (SOFT)

Este ciclo é caracterizado por um congelamento que deixa o produto mais homogêneo, sendo indicado para alimentos que são mais sensíveis a um elevado choque térmico ou compostos por diversos ingredientes.

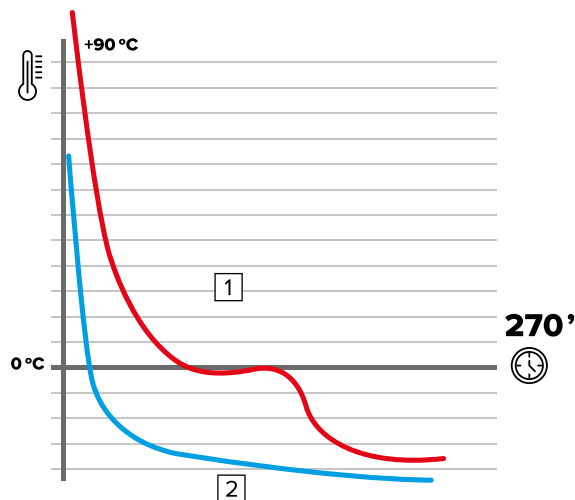


1 Temperatura do produto 2 Temperatura da câmara fria



INTENSIVO (HARD)

É o ciclo ideal para produtos semiprontos e matérias-primas, pois permite que sejam armazenados por longo prazo mesmo estando sempre disponíveis ao uso.



Os ultracongeladores são indicados para alimentos que podem receber congelamento rápido:

Explore todas as possibilidades que um ultracongelador oferece para seu negócio. É economia certa de tempo, energia e espaço.



Legumes e verduras



Preparações pré-prontas



Carnes, frangos e peixes



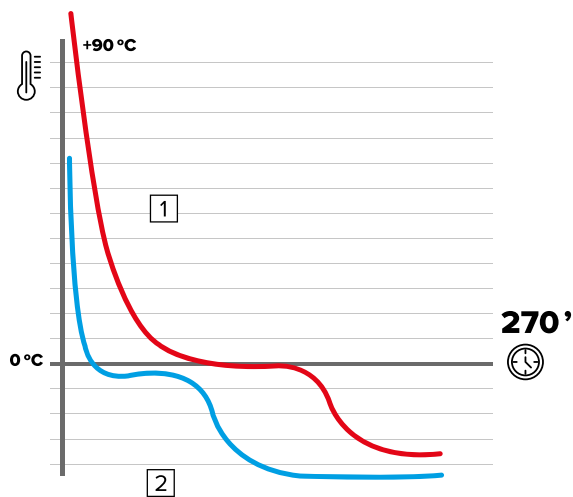
Tortas e doces

CICLO OPERATIVO CONGELAMIENTO RÁPIDO



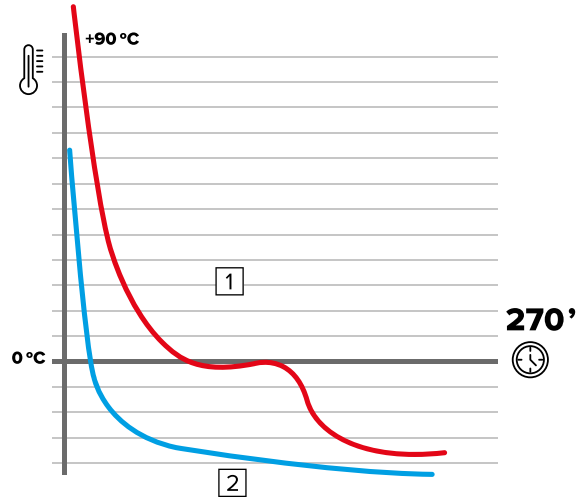
NORMAL (SOFT)

Este ciclo se caracteriza por un congelamiento que deja el producto más homogéneo. Es indicado para alimentos más sensibles a un alto choque térmico o compuestos por varios ingredientes.



INTENSIVO (HARD)

Es el ciclo ideal para productos semiterminados y materias primas, ya que permite su almacenamiento a largo plazo aunque siempre estén disponibles para su uso.



[1] Temperatura del producto

[2] Temperatura de la cámara fría

Los abatidores están indicados para alimentos que pueden congelarse rápidamente:

Explore todas las posibilidades que ofrece un abatidor a su negocio. Es el correcto ahorro de tiempo, energía y espacio.



Legumbres y verduras



Preparaciones prefabricadas



Carnes, pollos y pescados



Pasteles y dulces

SISTEMA COOK & CHILL

Combine ultracongelador + forno

O sistema Cook & Chill presume que o alimento seja resfriado ou congelado imediatamente após o cozimento e permaneça armazenado até o momento do consumo. Pouco antes de servir, o alimento é colocado por alguns minutos no forno, e quando servido terá todas as propriedades de pratos cozidos na hora.

POR QUE ADOTAR O COOK & CHILL:

AUMENTAR A OFERTA

Você poderá agregar maior faturamento com um cardápio mais completo, usando uma estrutura mais enxuta.

EVITAR O DESPERDÍCIO

O sistema é capaz de reduzir até 90% na perda de alimentos, além de aumentar a vida útil das preparações sem que se percam as características sensoriais dos alimentos.

RENTABILIDADE

As preparações ganham velocidade, com utilização de menos mão de obra e um consumo de energia otimizado. A limpeza também se torna facilitada, já que o forno possui lavagem automática.

SEGURANÇA ALIMENTAR

O sistema Cook & Chill torna mais fácil evitar a temperatura de risco (entre 5 °C e 68 °C), pois o resfriamento rápido reduz o tempo que o alimento fica na temperatura de risco, e quanto menor esse tempo, menor é a proliferação de bactérias.

PRODUÇÃO OTIMIZADA

O resfriamento rápido permite preparações com antecedência, utilizando de uma forma mais racional o tempo dos operadores. Além disso, evita a necessidade de mais mão de obra em horários de pico.

PADRONIZAÇÃO

Qualidade sempre garantida, possibilidade de programar preparações e padronização das receitas e resultados, independentemente do operador.



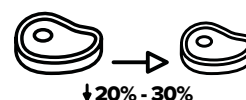
GANHO DE PESO NA PRODUÇÃO

Com uma menor perda de peso, o faturamento torna-se maior. O forno combinado reduz a evaporação dos líquidos dos alimentos, devido à injeção de vapor. Já o resfriamento rápido evita a evaporação dos líquidos do alimento no balcão.

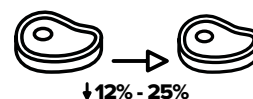
Forno convencional



Forno combinado



Forno combinado + Ultracongelador



SISTEMA COOK & CHILL

Combine abatidor + horno

El sistema Cook & Chill asume que el alimento se enfría o congela inmediatamente después de la cocción y permanece almacenado hasta su consumo. Justo antes de servir, el alimento se coloca por algunos minutos en el horno, y cuando se sirva tendrá todas las propiedades de platos recién hechos.

POR QUÉ ADOPTAR O COOK & CHILL:

AUMENTAR LA OFERTA

Tendrá más ingresos con un menú más completo, usando una estructura más reducida.

EVITAR DESPERDICIOS

El sistema es capaz de reducir la pérdida de alimentos hasta en un 90%, además de aumentar la vida útil de las preparaciones sin perder las características sensoriales de los alimentos.

RENTABILIDAD

Las preparaciones ganan velocidad, utilizando menos mano de obra y un consumo de energía optimizado. La limpieza también se facilita, ya que el horno posee lavado automático.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

El sistema Cook & Chill hace más fácil evitar la temperatura de riesgo (entre 5 °C y 68 °C), ya que el enfriamiento rápido reduce el tiempo que los alimentos permanecen en temperatura de riesgo, y entre más corto es el tiempo, menor es la proliferación de bacterias.

PRODUCCIÓN OPTIMIZADA

El enfriamiento rápido permite preparaciones anticipadas, utilizando el tiempo de los operadores de una manera más racional. Además, evita la necesidad de más mano de obra durante las horas pico.

ESTÁNDARIZACIÓN

La calidad siempre estará garantizada, tendrá la posibilidad de programar preparaciones y estandarizar recetas y resultados, independientemente del operador.



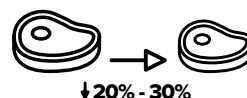
GANANCIA DE PESO EN LA PRODUCCIÓN

Con menos pérdida de peso, la facturación aumenta. El horno combinado reduce la evaporación de los líquidos de los alimentos, debido a la inyección de vapor. El enfriamiento rápido, por otro lado, evita la evaporación de los líquidos de los alimentos en el mostrador.

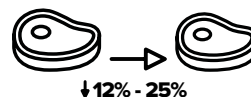
**Horno
convencional**



**Horno
combinado**



**Horno combinado
+ Abatidor**



ULTRACONGELADOR TRAMONTINA

Modelos para todas as necessidades

Os ultracongeladores da Tramontina são equipamentos indispensáveis nas cozinhas profissionais, uma vez que solucionam a necessidade de economia e praticidade de uso sem sacrificar as vantagens do resfriamento rápido. Os equipamentos realizam ciclos de refrigeração e de congelamento, programáveis em tempo e temperatura. Além disso, é possível definir a conservação automática ao final de cada ciclo. Com isso, os preparos são agilizados, as empresas ganham em economia de tempo, energia e mão de obra, sem perder em sabor e qualidade dos seus preparos.

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Possui dois ciclos de trabalho, resfriamento rápido, diminui a temperatura no centro do produto de +90 °C a +3 °C.
- ✓ Normal (SOFT): para produtos leves e de pouca espessura.
- ✓ Congelamento rápido diminui a temperatura no centro do produto a partir de +90 °C a -18 °C.
- ✓ Intensivo (HARD): para produtos densos e com alto teor de gordura ou alimentos embalados.
- ✓ Programação simples e intuitiva.
- ✓ Comporta cubas GN 1/1 e GN 60x40.
- ✓ Estrutura externa e interna de aço inox AISI 304.



Sonda de controle no coração do alimento.

Sonda de control en el corazón del alimento.

LO ABATIDOR TRAMONTINA

Modelos para todas las necesidades

Los abatidores de Tramontina son equipos indispensables en las cocinas profesionales, ya que resuelven la necesidad de ahorro y practicidad de uso sin sacrificar las ventajas del enfriamiento rápido. Los equipos realizan ciclos de refrigeración y de congelamiento, programables en tiempo y temperatura. Además, es posible definir la conservación automática al final de cada ciclo. Con esto, se agilizan las preparaciones, las empresas ganan ahorro de tiempo, energía y mano de obra, sin perder el sabor y la calidad de sus preparaciones.

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Posee dos ciclos de trabajo, enfriamiento rápido, disminuye la temperatura en el centro del producto de +90 °C a +3 °C.
- ✓ Normal (SOFT): para productos livianos y de poco espesor.
- ✓ El congelamiento rápido disminuye la temperatura en el centro del producto a partir de +90 °C a -18 °C.
- ✓ Intensivo (HARD): para productos densos y con alto contenido de grasa o alimentos envasados.
- ✓ Programación sencilla e intuitiva.
- ✓ Para cubas GN 1/1 y GN 60x40.
- ✓ Estructura externa e interna de acero inoxidable AISI 304.



Ventilação interna indireta sobre o produto.

Ventilación interna indirecta sobre el producto.

Painel digital presente em todos os ultracongeladores Tramontina, o que permite uma excelente personalização das funções, de acordo com a necessidade de cada negócio.

Panel digital presente en todos los abatidores Tramontina, lo que permite una excelente personalización de funciones, de acuerdo con las necesidades de cada negocio.



- 1 Teclas de seleção | *Teclas de selección*
- 2 Degelo | *Descongelar*
- 3 Liga/Desliga | *Encendido/Apagado*
- 4 Tecla para programação de resfriamento rápido em Tempo/Temperatura. Início do ciclo de pré-resfriamento
Tecla para programar enfriamiento rápido en tiempo/temperatura. Inicio del ciclo de preenfriamiento
- 5 Tecla para congelamento rápido a Tempo/Temperatura
Tecla para programar enfriamiento rápido en tiempo/temperatura.
- 6 Tecla de seleção do ciclo HARD/SOFT
Tecla de selección del ciclo HARD/SOFT
- 7 Tecla para aquecimento da sonda do produto (opcional)
Tecla de calentamiento de la sonda del producto (opcional)



Referência <i>Referencia</i>	67655/505
Dim. L x P x A (mm)	784 x 800 x 900
Potência <i>Potencia (W)</i>	1250
Tensão <i>Tensión</i>	220 V (1+N+T) 60 Hz
Litragem (L) <i>Capacidad en litros</i>	100
Temperatura (°C)	+90 °C -18 °C
Desempenho Resfriamento (kg) <i>Capacidad ciclo de enfriamiento (kg)</i>	15
Desempenho Congelamento (kg) <i>Capacidad ciclo de congelamiento (kg)</i>	9

Ultracongelador 5 GN's
Abatidor 5 GN's



Referência <i>Referencia</i>	67655/510	67655/511
Dim. L x P x A (mm)	800 x 825 x 1800	800 x 825 x 1800
Potência <i>Potencia (W)</i>	2100	2100
Tensão <i>Tensión</i>	220V, 3+T	380V, 3+N+T
Litragem (L) <i>Capacidad en litros</i>	240	240
Temperatura (°C)	+90 °C -18 °C	+90 °C -18 °C
Desempenho Resfriamento (kg) <i>Capacidad ciclo de enfriamiento (kg)</i>	28	28
Desempenho Congelamento (kg) <i>Capacidad ciclo de congelamiento (kg)</i>	18	18

Ultracongelador 10 GN's
Abatidor 10 GN's



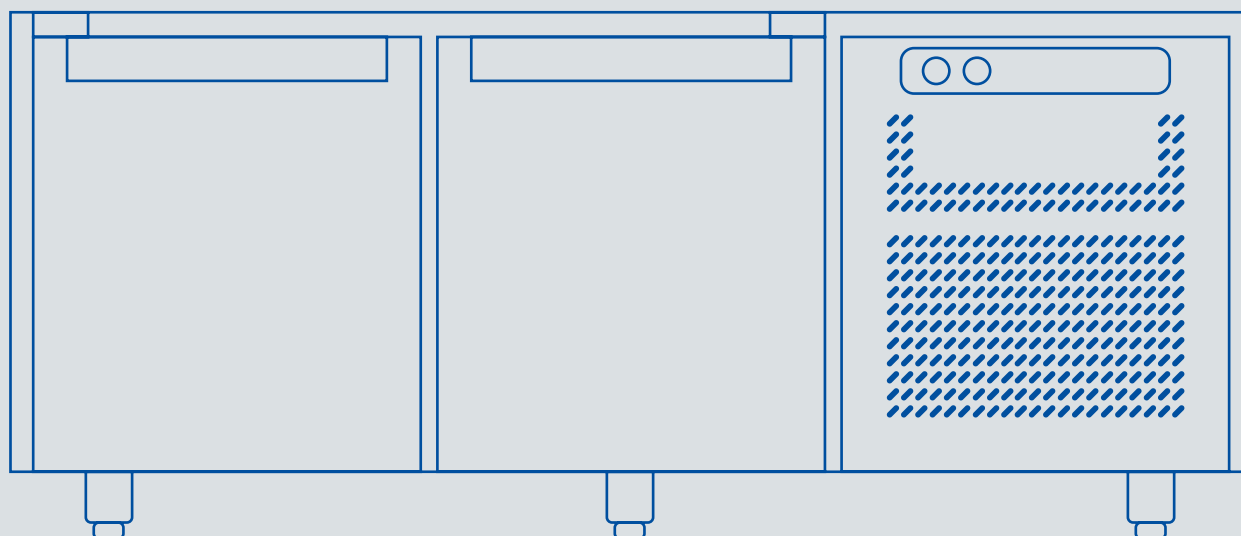
Referência <i>Referencia</i>	67655/514	67655/515
Dim. L x P x A (mm)	800 x 825 x 2025	800 x 825 x 2025
Potência <i>Potencia (W)</i>	2700	2700
Tensão <i>Tensión</i>	220V 3+T	380V 3+N+T
Litragem (L) <i>Capacidad en litros</i>	500	500
Temperatura (°C)	+90 °C -18 °C	+90 °C -18 °C
Desempenho Resfriamento (kg) <i>Capacidad ciclo de enfriamiento (kg)</i>	38	38
Desempenho Congelamento (kg) <i>Capacidad ciclo de congelamiento (kg)</i>	25	25

Ultracongelador 14 GN's
Abatidor 14 GN's

BAR

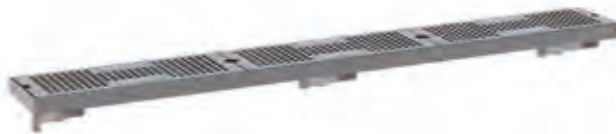
EM AÇO INOX

DE ACERO INOXIDABLE



Higiene e segurança
Customização e modularidade
Agilidade e organização
Acabamento impecável

*Higiene y seguridad
Personalización y modularidad
Agilidad y organización
Acabado impecable*



Grelha Pingadeira
Rejilla Escurridora

Referência Referencia	800	1200	1600
	68003/108	68003/112	68003/116
Dim. L x P x A (mm)	800 x 150 x 76	1200 x 150 x 76	1200 x 150 x 76

- ✓ Construída inteiramente em aço inox AISI 304.
Construida íntegramente en acero inoxidable AISI 304.
- ✓ Possui calha integrada que coleta os líquidos drenados.
Cuenta con canaleta integrada que recoge los líquidos drenados.
- ✓ Conexão para dreno, podendo ser conectada a um sistema de esgoto ou um recipiente de coleta. *Conexión para desagüe, que puede conectarse a un sistema de alcantarillado o a un recipiente de recolección.*
- ✓ Fendas lineares que oferecem boa drenagem e estética.
Ranuras lineales que ofrecen un buen drenaje y una estética atractiva.
- ✓ Opções de instalação: Embutida na bancada ou apoiada sobre os suportes. *Opciones de instalación: empotrada en la encimera o apoyada sobre los soportes.*
- ✓ Cantos soldados e arredondados para evitar acumulo de sujeira. *Esquinas soldadas y redondeadas para evitar la acumulación de suciedad.*



Módulo Drink
Módulo Drink

Referência Referencia	800	1200	1600
	68001/108	68001/112	68001/116
Dim. L x P x A (mm)	800 x 756 x 382	1200 x 756 x 382	1600 x 756 x 382

- ✓ Construído inteiramente em aço inox AISI 304.
Construido íntegramente en acero inoxidable AISI 304.
- ✓ Possui Speed Rail (suporte para garrafas) para acesso rápido às garrafas de destilados e licores mais utilizados. *Cuenta con Speed Rail (soporte para botellas) para un acceso rápido a las botellas de destilados y licores más utilizados.*
- ✓ Versatilidade para o uso de todos os tipos de cubas GN, permitindo o armazenamento organizado e de fácil acesso a frutas picadas, ervas, xaropes e demais insumos para um preparo ágil dos drinks. *Versatilidad para el uso de todo tipo de cubetas GN, permitiendo el almacenamiento organizado y de fácil acceso a frutas picadas, hierbas, jarabes y demás insumos para una preparación ágil de los tragos.*
- ✓ Divisórias removíveis que permitem personalizar o plano de trabalho, otimizando o fluxo e o acesso aos ingredientes. *Divisiones removibles que permiten personalizar la superficie de trabajo, optimizando el flujo y el acceso a los ingredientes.*
- ✓ Ausência de cantos vivos, facilitando a higienização diária. *Ausencia de esquinas vivas, lo que facilita la higienización diaria.*
- ✓ Componentes removíveis que facilitam a limpeza e sanitização, crucial para a segurança alimentar. *Componentes removibles que facilitan la limpieza y sanitización, crucial para la seguridad alimentaria.*

Módulo pia com Lavador de Copos
Módulo Fregadero con Lavavasos

Referência <i>Referencia</i>	68001/304
Dim. L x P x A (mm)	400 x 756 x 356



Módulo Neutro Bar
Módulo Neutro Bar

Referência <i>Referencia</i>	400	800
	68001/204	68001/208
Dim. L x P x A (mm)	400 x 756 x 356	800 x 756 x 356



- ✓ Construído inteiramente em aço inox AISI 304.
Construido íntegramente en acero inoxidable AISI 304..
- ✓ Possui ampla área para apoio de utensílios, montagem de drinks, organização de pedidos e uso de equipamentos portáteis. *Posee un área amplia para apoyar utensilios, preparar tragos, organizar pedidos y utilizar equipos portátiles.*
- ✓ Projetado para manter a uniformidade visual da bancada, reforçando a imagem profissional e organizada do bar. *Diseñado para mantener la uniformidad visual de la encimera, reforzando la imagen profesional y organizada del bar.*

- ✓ Tampo com superfície lisa que impede o acúmulo de sujeira e facilita a higienização, contribuindo para um ambiente de trabalho mais limpo e seguro.
Encimera con superficie lisa que impide la acumulación de suciedad y facilita la higienización, contribuyendo a un entorno de trabajo más limpio y seguro.
- ✓ Possui Speed Rail (suporte para garrafas) para acesso rápido às garrafas de destilados e licores mais utilizados. *Cuenta con Speed Rail (soporte para botellas) para un acceso rápido a las botellas de destilados y licores más utilizados.*

Módulo Escorredor de copos
Módulo escurridor de vasos

Referência <i>Referencia</i>	68001/508
Dim. L x P x A (mm)	755 x 800 x 355

Módulo Cuba de Gelo
Módulo cuba de hielo

Referência <i>Referencia</i>	68001/404
Dim. L x P x A (mm)	755 x 400 x 355

Módulo Lixeira Basculante
Módulo papelera basculante

Referência <i>Referencia</i>	68002/204
Dim. L x P x A (mm)	755 x 400 x 932

Base Neutra Bar
Base Neutra Bar

Referência <i>Referencia</i>	400	800	1200
	68002/104	68002/108	68002/112
Dim. L x P x A (mm)	400 x 708 x 578	800 x 708 x 578	1200 x 708 x 578



- ✓ Construído inteiramente em aço inox AISI 304.
Construido íntegramente en acero inoxidable AISI 304.
- ✓ Projetada para otimizar o espaço e facilitar o acesso aos itens armazenados ou utilizados.
Diseñada para optimizar el espacio y facilitar el acceso a los elementos almacenados o utilizados.
- ✓ Regulagem de altura dos pés.
Ajuste de altura de las patas.
- ✓ Possui prateleira removível.
Cuenta con estante removible.
- ✓ Acompanha acabamento lateral para vão técnico.
Incluye acabado lateral para el vano técnico.

Base refrigerada para Bar
Base refrigerada para Bar

Referência <i>Referencia</i>	2 portas 2 puertas	3 portas 3 puertas
	67696/305	67697/305
Dim. L x P x A (mm)	1200 x 670 x 580	1600 x 670 x 580
Tensão monofásica <i>Tensión</i>	220V 1+N+T	220V 1+N+T
Potência (W)	218 W	218 W
Litragem (L) <i>Capacidad en litros</i>	141	227
Temperatura (°C)	+1°C +8°C	+1°C +8°C



- ✓ Poliuretano de alta densidade.
Poliuretano de alta densidad.
- ✓ Sistema de ventilação forçada.
Sistema de ventilación forzada.
- ✓ O sistema de ventilação interna acelera a transferência de calor e diminui o consumo de energia.
El sistema de ventilación interna acelera la transferencia de calor y reduce el consumo de energía.
- ✓ Iluminação interna.
Iluminación interna.
- ✓ Pés ajustáveis, altura entre 100mm e 135mm.
Patas ajustables, altura entre 100 mm y 135 mm.
- ✓ Sistema de refrigeração em monobloco, facilita a manutenção e limpeza.
Sistema de refrigeración en monobloque, facilita el mantenimiento y la limpieza.
- ✓ Degelo automático por parada de compressor ou com opção de degelo manual.
Descongelamiento automático por parada del compresor o con opción de descongelamiento manual.



Tabua para corte em polietileno
Tabla de corte en polietileno

Referência <i>Referencia</i>	68009/050	68009/051
Dim. L x P (mm)	320 x 295	320 x 525



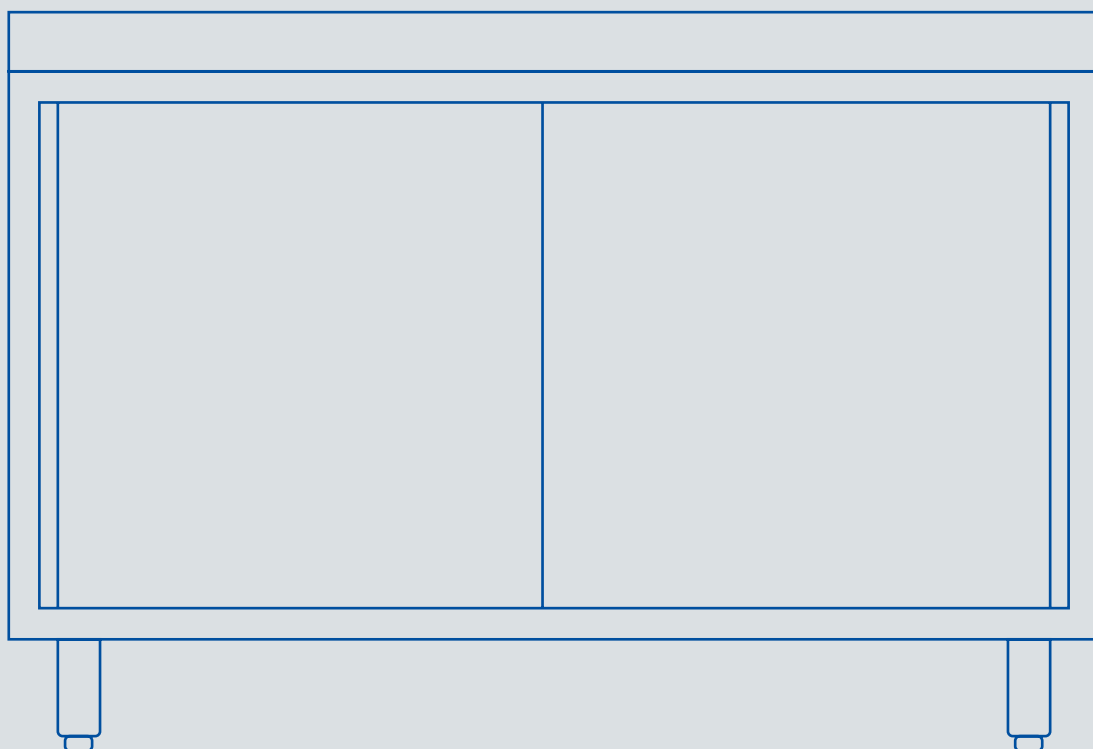
Torneira de bancada linha Bar
Grifo de encimera línea Bar

Referência <i>Referencia</i>	68000/036
Dim. L x P (mm)	130 x 180

MOBILIÁRIO ▪ MUEBLES

EM AÇO INOX

DE ACERO INOXIDABLE



Robustez para o preparo
Higiene e segurança
Acabamento impecável
Customização e flexibilidade

*Robustez para la preparación
Higiene y seguridad
Terminación impecable
Personalización y flexibilidad*

LINHA 600/700

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Tampo reforçado com MDF Ultra, material resistente à água, possui proteção antimicrobiana (Microban) para garantir que não haja contaminação. Garante resistência às solicitações de trabalho, mantendo o aço liso, sem ondulações.
- ✓ Espessura do tampo 38 mm.
- ✓ Espessura da chapa 1 mm, aço inox 304.
- ✓ Estrutura de sustentação toda em aço inox 304.
- ✓ As pernas não são soldadas, e sim encaixadas e parafusadas no quando da mesa.
- ✓ Pés reguláveis.
- ✓ Cantos arredondados para facilitar a limpeza e evitar acidentes.
- ✓ Peso máximo suportado 275 kg.



O MDF Ultra é um material resistente à água que possui proteção antimicrobiana (Microban®) para garantir uma segurança total contra umidade e contaminações.

El MDF Ultra es un material resistente al agua que posee una protección antimicrobiana (Microban®) para garantizar una total seguridad contra la humedad y la contaminación.



A estrutura de sustentação é feita completamente em aço inoxidável e possui pés ajustáveis para regular a altura dos módulos, conforme as necessidades.

La estructura de soporte está hecha totalmente de acero inoxidable y cuenta con patas regulables para ajustar la altura de los módulos, de acuerdo con las necesidades.

LÍNEA 600/700

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Tapa reforzada con MDF Ultra, material resistente al agua, cuenta con protección antimicrobiana (Microban) para garantizar que no haya contaminación. Garantiza resistencia a las demandas de trabajo, manteniendo el acero liso, sin ondulaciones.
- ✓ Espesor de la tapa 38 mm.
- ✓ Espesor de la chapa 1 mm, acero inoxidable 304.
- ✓ Estructura de soporte completamente en acero inoxidable 304.
- ✓ Las patas no son soldadas, sino encajadas y atornilladas al marco de la mesa.
- ✓ Patas regulables.
- ✓ Esquinas redondeadas para facilitar la limpieza y evitar accidentes.
- ✓ Peso máximo soportado: 275 kg.





Mesa de encosto
Mesa con respaldo

Largura (mm) Ancho (mm)	P x A	Com prateleira inferior Con entrepaño inferior	Sem prateleira inferior Sin entrepaño inferior
		Referência Referencia	Referência Referencia
400	600 x 850	68612/704	68611/704
500		68612/705	68611/705
600		68612/706	68611/706
700		68612/707	68611/707
800		68612/708	68611/708
900		68612/709	68611/709
1000		68612/710	68611/710
1100		68612/711	68611/711
1200		68612/712	68611/712
1300		68612/713	68611/713
1400		68612/714	68611/714
1500		68612/715	68611/715
1600		68612/716	68611/716
1700		68612/717	68611/717
1800		68612/718	68611/718
1900		68612/719	68611/719
2000		68612/720	68611/720



Mesa de encosto
Mesa con respaldo

Largura (mm) Ancho (mm)	P x A	Com prateleira inferior Con entrepaño inferior	Sem prateleira inferior Sin entrepaño inferior
		Referência Referencia	Referência Referencia
2100	600 x 850	68612/721	68611/721
2200		68612/722	68611/722
2300		68612/723	68611/723
2400		68612/724	68611/724
2500		68612/725	68611/725
2600		68612/726	68611/726
2700		68612/727	68611/727
2800		68612/728	68611/728



Mesa de encosto Mesa con respaldo			Com prateleira inferior Con entrepaño inferior	Sem prateleira inferior Sin entrepaño inferior
Largura (mm)	Ancho (mm)	P x A	Referência Referencia	Referência Referencia
400		700 x 850	68712/704	68711/704
500			68712/705	68711/705
600			68712/706	68711/706
700			68712/707	68711/707
800			68712/708	68711/708
900			68712/709	68711/709
1000			68712/710	68711/710
1100			68712/711	68711/711
1200			68712/712	68711/712
1300			68712/713	68711/713
1400			68712/714	68711/714
1500			68712/715	68711/715
1600			68712/716	68711/716
1700			68712/717	68711/717
1800			68712/718	68711/718
1900			68712/719	68711/719
2000			68712/720	68711/720



Mesa de encosto Mesa con respaldo			Com prateleira inferior Con entrepaño inferior	Sem prateleira inferior Sin entrepaño inferior
Largura (mm)	Ancho (mm)	P x A	Referência Referencia	Referência Referencia
2100		700 x 850	68712/721	68711/721
2200			68712/722	68711/722
2300			68712/723	68711/723
2400			68712/724	68711/724
2500			68712/725	68711/725
2600			68712/726	68711/726
2700			68712/727	68711/727
2800			68712/728	68711/728

Mesa de centro
Mesa de centro

Largura (mm) Ancho (mm)	P x A	Com prateleira inferior Con entrapaño inferior	Sem prateleira inferior Sin entrapaño inferior
		Referência Referencia	Referência Referencia
400	600 x 850	68612/804	68611/804
500		68612/805	68611/805
600		68612/806	68611/806
700		68612/807	68611/807
800		68612/808	68611/808
900		68612/809	68611/809

Mesa de centro
Mesa de centro

Largura (mm) Ancho (mm)	P x A	Com prateleira inferior Con entrapaño inferior	Sem prateleira inferior Sin entrapaño inferior
		Referência Referencia	Referência Referencia
1000	600 x 850	68612/810	68611/810
1100		68612/811	68611/811
1200		68612/812	68611/812
1300		68612/813	68611/813
1400		68612/814	68611/814
1500		68612/815	68611/815
1600		68612/816	68611/816
1700		68612/817	68611/817
1800		68612/818	68611/818
1900		68612/819	68611/819
2000		68612/820	68611/820

Mesa de centro
Mesa de centro

Largura (mm) Ancho (mm)	P x A	Com prateleira inferior Con entrapaño inferior	Sem prateleira inferior Sin entrapaño inferior
		Referência Referencia	Referência Referencia
2100	600 x 850	68612/821	68611/821
2200		68612/822	68611/822
2300		68612/823	68611/823
2400		68612/824	68611/824
2500		68612/825	68611/825
2600		68612/826	68611/826
2700		68612/827	68611/827
2800		68612/828	68611/828



Mesa de centro
Mesa de centro

Largura (mm) Ancho (mm)	P x A	Com prateleira inferior Con entrapaño inferior	Sem prateleira inferior Sin entrapaño inferior
		Referência Referencia	Referência Referencia
400	700 x 850	68712/804	68711/804
500		68712/805	68711/805
600		68712/806	68711/806
700		68712/807	68711/807
800		68712/808	68711/808
900		68712/809	68711/809
1000		68712/810	68711/810
1100		68712/811	68711/811
1200		68712/812	68711/812
1300		68712/813	68711/813
1400		68712/814	68711/814
1500		68712/815	68711/815
1600		68712/816	68711/816
1700		68712/817	68711/817
1800		68712/818	68711/818
1900		68712/819	68711/819
2000		68712/820	68711/820



Mesa de centro
Mesa de centro

Largura (mm) Ancho (mm)	P x A	Com prateleira inferior Con entrapaño inferior	Sem prateleira inferior Sin entrapaño inferior
		Referência Referencia	Referência Referencia
2100	700 x 850	68712/821	68711/821
2200		68712/822	68711/822
2300		68712/823	68711/823
2400		68712/824	68711/824
2500		68712/825	68711/825
2600		68712/826	68711/826
2700		68712/827	68711/827
2800		68712/828	68711/828

Mesa de centro com rodízios e prateleira inferior*Mesa de centro con ruedas y entrepaño inferior*

Largura (mm)	Ancho (mm)	P x A	Referência	Referencia
800			68612/858	
900			68612/859	
1000			68612/860	
1100			68612/861	
1200			68612/862	
1300			68612/863	
1400		600 x 850	68612/864	
1500			68612/865	
1600			68612/866	
1700			68612/867	
1800			68612/868	
1900			68612/869	
2000			68612/870	

Mesa de centro com rodízios e prateleira inferior*Mesa de centro con ruedas y entrepaño inferior*

Largura (mm)	Ancho (mm)	P x A	Referência	Referencia
800			68712/858	
900			68712/859	
1000			68712/860	
1100			68712/861	
1200			68712/862	
1300			68712/863	
1400		700 x 850	68712/864	
1500			68712/865	
1600			68712/866	
1700			68712/867	
1800			68712/868	
1900			68712/869	
2000			68712/870	

Mesas de canto direito com prateleira inferior*Mesa esquinera con respaldo derecho y entrepaño inferior*

Largura (mm)	Ancho (mm)	P x A	Referência	Referencia
600			67612/406	
700			68612/407	
800			68612/408	
900			68612/409	
1000			68612/410	
1100			68612/411	
1200			68612/412	
1300		600 x 850	68612/413	
1400			68612/414	
1500			68612/415	
1600			68612/416	
1700			68612/417	
1800			68612/418	
1900			68612/419	
2000			68612/420	

Mesas de canto direito com prateleira inferior

Mesa esquinera con respaldo derecho y entrepaño inferior



Largura (mm)	Ancho (mm)	P x A	Referência	Referencia
700	700 x 850		68712/407	
800			68712/408	
900			68712/409	
1000			68712/410	
1100			68712/411	
1200			68712/412	
1300			68712/413	
1400			68712/414	
1500			68712/415	
1600			68712/416	
1700			68712/417	
1800			68712/418	
1900			68712/419	
2000			68712/420	

Mesas de canto esquerdo com prateleira inferior

Mesa esquinera con respaldo izquierdo y entrepaño inferior



Largura (mm)	Ancho (mm)	P x A	Referência	Referencia
600	600 x 850		68612/506	
700			68612/507	
800			68612/508	
900			68612/509	
1000			68612/510	
1100			68612/511	
1200			68612/512	
1300			68612/513	
1400			68612/514	
1500			68612/515	
1600			68612/516	
1700			68612/517	
1800			68612/518	
1900			68612/519	
2000			68612/520	

Mesas de canto esquerdo com prateleira inferior

Mesa esquinera con respaldo izquierdo y entrepaño inferior



Largura (mm)	Ancho (mm)	P x A	Referência	Referencia
700	700 x 850		68712/507	
800			68712/508	
900			68712/509	
1000			68712/510	
1100			68712/511	
1200			68712/512	
1300			68712/513	
1400			68712/514	
1500			68712/515	
1600			68712/516	
1700			68712/517	
1800			68712/518	
1900			68712/519	
2000			68712/520	

Mesa de inox com tampo de polietileno
 Mesa de acero inoxidable con encimera de polietileno

Referência	Referencia	L x P x A (mm)
68719/814		1400 x 700 x 850
68719/817		1700 x 700 x 850



BALCÕES

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Os balcões com portas de correr são produzidos com trilhos e rodízios que permitem um fácil deslizamento, bem como têm um sistema de travamento para não machucar os dedos nas portas durante a abertura.
- ✓ A disponibilidade de modelos é grande e é composta por balcões de centro, balcões de encosto, balcões de canto, balcões com portas nos dois lados e balcões com portas de abrir.
- ✓ Os balcões podem ser fornecidos também com sistema de aquecimento ventilado, para esquentar pratos e utensílios.
- ✓ Todos os cantos são dobrados, arredondados e soldados para evitar o acúmulo de sujeira e cantos vivos perigosos para operadores e clientes.
- ✓ Todos os módulos podem ser fornecidos com rodízios giratórios.
- ✓ Tampo reforçado com MDF Ultra.
- ✓ Espessura do Tampo 38 mm.
- ✓ Espessura da chapa 1 mm, aço inox 304.

MESAS

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Las mesas con puertas corredizas están hechas con rieles y ruedas que permiten un desplazamiento fácil, así como posee un sistema de bloqueo para no lastimarse los dedos con las puertas durante la apertura.
- ✓ La disponibilidad de modelos es amplia y consta de mesas de centro, mesas con respaldo, mesas esquineras, mesas con puertas en ambos lados y mesas con puertas abatibles.
- ✓ Las mesas también pueden estar provistas de un sistema de calentamiento ventilado, para calentar platos y utensilios.
- ✓ Todas las esquinas están dobladas, redondeadas y soldadas para evitar cúmulo de suciedad y bordes cortantes peligrosos para operadores y clientes.
- ✓ Todos los módulos se pueden suministrar con ruedas giratorias.
- ✓ Tapa reforzada con MDF Ultra.
- ✓ Espesor de la tapa 38 mm.
- ✓ Espesor de la chapa 1 mm, acero inoxidable 304.



Balcões de encosto com portas de correr
Mesas con respaldo con puertas corredizas

Referência Referência	68616/708	68616/709	68616/710	68616/711
Dim. L x P x A (mm)	800 x 600 x 850	900 x 600 x 850	1000 x 600 x 850	1100 x 600 x 850
	68616/712	68616/713	68616/714	68616/715
	1200 x 600 x 850	1300 x 600 x 850	1400 x 600 x 850	1500 x 600 x 850
	68616/716	68616/717	68616/718	68616/719
	1600 x 600 x 850	1700 x 600 x 850	1800 x 600 x 850	1900 x 600 x 850
	68616/720			
	2000 x 600 x 850			



Referência	Referencia
Dim. L x P x A (mm)	

Balcões de encosto com portas de correr

Mesas con respaldo y puertas corredizas

68716/708	68716/709	68716/710	68716/711
800 x 700 x 850	900 x 700 x 850	1000 x 700 x 850	1100 x 700 x 850
68716/712	68716/713	68716/714	68716/715
1200 x 700 x 850	1300 x 700 x 850	1400 x 700 x 850	1500 x 700 x 850
68716/716	68716/717	68716/718	68716/719
1600 x 700 x 850	1700 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	1900 x 700 x 850
68716/720			
2000 x 700 x 850			



Referência	Referencia
Dim. L x P x A (mm)	

Balcões de centro com portas de correr

Mesas de centro y puertas corredizas

68716/808	68716/809	68716/810	68716/811
800 x 700 x 850	900 x 700 x 850	1000 x 700 x 850	1100 x 700 x 850
68716/812	68716/813	68716/814	68716/815
1200 x 700 x 850	1300 x 700 x 850	1400 x 700 x 850	1500 x 700 x 850
68716/816	68716/817	68716/818	68716/819
1600 x 700 x 850	1700 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	1900 x 700 x 850
68716/820			
2000 x 700 x 850			



Referência	Referencia
Dim. L x P x A (mm)	

Balcões de centro com portas de correr em ambos os lados

Mesas de centro con puertas corredizas en ambos lados

68716/608	68716/609	68716/610	68716/611
800 x 700 x 850	900 x 700 x 850	1000 x 700 x 850	1100 x 700 x 850
68716/612	68716/613	68716/614	68716/615
1200 x 700 x 850	1300 x 700 x 850	1400 x 700 x 850	1500 x 700 x 850
68716/616	68716/617	68716/618	68716/619
1600 x 700 x 850	1700 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	1900 x 700 x 850
68716/620			
2000 x 700 x 850			

Balcões de centro com portas de correr

Mesas de centro y puertas corredizas

Referência Referência
Dim. L x P x A (mm)



68616/808	68616/809	68616/810	68616/811
800 x 600 x 850	900 x 600 x 850	1000 x 600 x 850	1100 x 600 x 850
68616/812	68616/813	68616/814	68616/815
1200 x 600 x 850	1300 x 600 x 850	1400 x 600 x 850	1500 x 600 x 850
68616/816	68616/817	68616/818	68616/819
1600 x 600 x 850	1700 x 600 x 850	1800 x 600 x 850	1900 x 600 x 850
68616/820			
2000 x 600 x 850			

Balcões de encosto sem porta

Mesas con respaldo sin puerta

Referência Referência
Dim. L x P x A (mm)



68715/708	68715/709	68715/710	68715/711
800 x 700 x 850	900 x 700 x 850	1000 x 700 x 850	1100 x 700 x 850
68715/712	68715/713	68715/714	68715/715
1200 x 700 x 850	1300 x 700 x 850	1400 x 700 x 850	1500 x 700 x 850
68715/716	68715/717	68715/718	68715/719
1600 x 700 x 850	1700 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	1900 x 700 x 850
68715/720			
2000 x 700 x 850			

Balcões de centro sem porta

Mesas de centro sin puerta

Referência Referência
Dim. L x P x A (mm)



68715/808	68715/809	68715/810	68715/811
800 x 700 x 850	900 x 700 x 850	1000 x 700 x 850	1100 x 700 x 850
68715/812	68715/813	68715/814	68715/815
1200 x 700 x 850	1300 x 700 x 850	1400 x 700 x 850	1500 x 700 x 850
68715/816	68715/817	68715/818	68715/819
1600 x 700 x 850	1700 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	1900 x 700 x 850
68715/820			
2000 x 700 x 850			

Balcão de canto

Mesa esquinera

Referência Referência
Dim. L x P x A (mm)

68716/500
1000 x 1000 x 700 x 850



BALCÕES AQUECIDOS

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Ideal para aquecimento e conservação de pratos, bandejas e baixelas.
- ✓ Controle de temperatura por termostato com faixa de trabalho entre 20 °C a 80 °C.
- ✓ Disponível com portas em um lado ou nos dois lados (passante).
- ✓ Comprimento variável de 1000 mm a 2000 mm.
- ✓ Pés em aço inox com regulagem de altura.
- ✓ Espessura do Tampo 38 mm.
- ✓ Espessura da chapa 1 mm, aço inox 304.

MESAS CALIENTES

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Ideal para calentar y conservar platos, bandejas y vajillas.
- ✓ Control de temperatura por termostato con rango de trabajo entre 20 °C y 80 °C.
- ✓ Disponible con puertas en un lado o en ambos lados (pasantes).
- ✓ Longitud variable de 1000 mm a 2000 mm.
- ✓ Patas de acero inoxidable con ajuste de altura.
- ✓ Espesor de la tapa 38 mm.
- ✓ Espesor de la chapa 1 mm, acero inoxidable 304.

Balcões aquecidos com encosto com portas de correr
Mesas calientes con respaldo y puertas corredizas

Referência Referencia
Dim. L x P x A (mm)



68617/736	68617/737	68617/738	68617/739
1000 x 600 x 850	1100 x 600 x 850	1200 x 600 x 850	1300 x 600 x 850

68617/741	68617/742	68617/743	68617/744
1400 x 600 x 850	1500 x 600 x 850	1600 x 600 x 850	1700 x 600 x 850

68617/745	68617/746	68617/747
1800 x 600 x 850	1900 x 600 x 850	2000 x 600 x 850

Balcões aquecidos com encosto com portas de correr
Mesas calientes con respaldo y puertas corredizas

Referência Referencia
Dim. L x P x A (mm)



68717/736	68717/737	68717/738	68717/739
1000 x 700 x 850	1100 x 700 x 850	1200 x 700 x 850	1300 x 700 x 850

68717/741	68717/742	68717/743	68717/744
1400 x 700 x 850	1500 x 700 x 850	1600 x 700 x 850	1700 x 700 x 850

68717/745	68717/746	68717/747
1800 x 700 x 850	1900 x 700 x 850	2000 x 700 x 850

Balcões aquecidos de centro com portas de correr
Mesas calientes de centro con puertas corredizas

Referência Referência
Dim. L x P x A (mm)



68717/836	68717/837	68717/838	68717/839
1000 x 700 x 850	1100 x 700 x 850	1200 x 700 x 850	1300 x 700 x 850
68717/841	68717/842	68717/843	68717/844
1400 x 700 x 850	1500 x 700 x 850	1600 x 700 x 850	1700 x 700 x 850
68717/845	68717/846	68717/847	
1800 x 700 x 850	1900 x 700 x 850	2000 x 700 x 850	

Balcões aquecidos de centro com portas de correr em ambos os lados
Mesas calientes de centro con puertas corredizas en ambos lados

Referência Referência
Dim. L x P x A (mm)



68717/636	68717/637	68717/638	68717/639
1000 x 700 x 850	1100 x 700 x 850	1200 x 700 x 850	1300 x 700 x 850
68717/641	68717/642	68717/643	68717/644
1400 x 700 x 850	1500 x 700 x 850	1600 x 700 x 850	1700 x 700 x 850
68717/645	68717/646	68717/647	
1800 x 700 x 850	1900 x 700 x 850	2000 x 700 x 850	

Balcões aquecidos de centro com portas de correr
Mesas calientes de centro con puertas corredizas

Referência Referência
Dim. L x P x A (mm)



68617/836	68617/837	68617/838	68617/839
1000 x 600 x 850	1100 x 600 x 850	1200 x 600 x 850	1300 x 600 x 850
68617/841	68617/842	68617/843	68617/844
1400 x 600 x 850	1500 x 600 x 850	1600 x 600 x 850	1700 x 600 x 850
68617/845	68617/846	68617/847	
1800 x 600 x 850	1900 x 600 x 850	2000 x 600 x 850	

Balcões aquecidos com portas em ambos os lados
Mesas calientes con puertas en ambos lados

Referência Referência
Dim. L x P x A (mm)



68617/636	68617/637	68617/638	68617/639
1000 x 600 x 850	1100 x 600 x 850	1200 x 600 x 850	1300 x 600 x 850
68617/641	68617/642	68617/643	68617/644
1400 x 600 x 850	1500 x 600 x 850	1600 x 600 x 850	1700 x 600 x 850
68617/645	68617/646	68617/647	
1800 x 600 x 850	1900 x 600 x 850	2000 x 600 x 850	



Cozinha do
restaurante Kouzina
Chef Mariana Fonseca
São Paulo/SP - Brasil

Cocina
restaurante Kouzina
Chef Mariana Fonseca
São Paulo/SP - Brasil

GAVETEIROS

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Tampo em MDF Ultra.
- ✓ Espessura 38 mm.
- ✓ Espessura da chapa 1 mm, aço inox 304.
- ✓ Cantos arredondados.
- ✓ Corrediças reforçadas.



CAJONERAS

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Tapa en MDF Ultra.
- ✓ Espesor 38 mm.
- ✓ Espesor de la chapa 1 mm, acero inoxidable 304.
- ✓ Esquinas redondeadas.
- ✓ Guías reforzadas.

Gaveteiro de encosto com 3 gavetas *Cajonera con respaldo con 3 cajones*

Referência Referencia	68730/700	68730/710
Dim. L x P x A (mm)	400 x 700 x 850	600 x 700 x 850

Gaveteiro de encosto com 4 gavetas *Cajonera con respaldo con 4 cajones*

Referência Referencia	68730/701	68730/711
Dim. L x P x A (mm)	400 x 700 x 850	600 x 700 x 850

Gaveteiro de centro com 3 gavetas *Cajonera de centro con 3 cajones*

Referência Referencia	68730/800	68730/810
Dim. L x P x A (mm)	400 x 700 x 850	600 x 700 x 850

Gaveteiro de centro com 4 gavetas *Cajonera de centro con 4 cajones*

Referência Referencia	68730/801	68730/811
Dim. L x P x A (mm)	400 x 700 x 850	600 x 700 x 850

MESA COM CUBA

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Tampo reforçado com MDF ultra, que tem enorme resistência às solicitações de trabalho.
- ✓ Estrutura em aço inox AISI 304.
- ✓ Cantos soldados e arredondados para facilitar a limpeza.
- ✓ Pés reguláveis para ajuste de altura, com a opção de rodízios.
- ✓ Espessura do Tampo 38 mm.
- ✓ Espessura da chapa 1 mm, aço inox 304.



MESA CON CUBA

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Tapa reforzada con MDF ultra, que posee una enorme resistencia a los requerimientos de trabajo.
- ✓ Estructura de acero inoxidable AISI 304.
- ✓ Esquinas soldadas y redondeadas para facilitar la limpieza.
- ✓ Patas regulables para ajustar la altura, con opción de ruedas.
- ✓ Espesor de la tapa de 38 mm.
- ✓ Espesor de la chapa de 1 mm, acero inoxidable 304.



Mesa com cuba à direita com rebaixo e prateleira inferior
Mesa con cuba a la derecha y entrepaño inferior

Referência	68727/750	68727/753	68727/755	68727/758	68727/760
Mesa - Dim. L x P x A (mm)	1000 x 700 x 850	1300 x 700 x 850	1500 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	2000 x 700 x 850
Cuba - Dim. L x P x A (mm)	400 x 500 x 300	400 x 500 x 300	500 x 500 x 300	500 x 500 x 300	500 x 500 x 300

Mesa com cuba à esquerda com rebaixo e prateleira inferior
Mesa con cuba a la izquierda y entrepaño inferior

Referência	68727/710	68727/713	68727/715	68727/718	68727/720
Mesa - Dim. L x P x A (mm)	1000 x 700 x 850	1300 x 700 x 850	1500 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	2000 x 700 x 850
Cuba - Dim. L x P x A (mm)	400 x 500 x 300	400 x 500 x 300	500 x 500 x 300	500 x 500 x 300	500 x 500 x 300

Pia com balcão com cuba à direita
Fregadero con mesa, 1 cuba a la derecha

Referência	68723/750	68723/753	68723/755	68723/758	68723/760
Mesa - Dim. L x P x A (mm)	1000 x 700 x 850	1300 x 700 x 850	1500 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	2000 x 700 x 850
Cuba - Dim. L x P x A (mm)	400 x 500 x 300	400 x 500 x 300	500 x 500 x 300	500 x 500 x 300	500 x 500 x 300

Pia com balcão com cuba à esquerda
Fregadero con mesa, 1 cuba a la izquierda

Referência	68723/770	68723/773	68723/775	68723/778	68723/780
Mesa - Dim. L x P x A (mm)	1000 x 700 x 850	1300 x 700 x 850	1500 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	2000 x 700 x 850
Cuba - Dim. L x P x A (mm)	400 x 500 x 300	400 x 500 x 300	500 x 500 x 300	500 x 500 x 300	500 x 500 x 300

PIAS

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Inclinação para evitar acúmulo de água.
- ✓ Maior durabilidade e facilidade de limpeza.
- ✓ Estrutura em aço inox AISI 304.
- ✓ Cuba estampada e soldada no plano.
- ✓ Cantos arredondados para facilitar a limpeza.
- ✓ Acompanha válvula de escoamento e tampão.



FREGADERO

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Inclinação para evitar cúmulo de agua.
- ✓ Mayor durabilidad y facilidad en la limpieza.
- ✓ Estructura de acero inoxidable AISI 304.
- ✓ Cuba estampada y soldada a la pieza.
- ✓ Esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- ✓ Incluye válvula de desagüe y tapón.

As mesas podem ser fornecidas também com cubas perfeitamente soldadas no tampo ou com funil para descarte de detritos.

Las mesas también se pueden suministrar con cubas perfectamente soldadas en la tapa o con un embudo para eliminar los residuos.



Pia com 1 cuba com
prateleira inferior
*Fregadero con 1 cuba y
entrepañó inferior*

Pia com 1 cuba, escurridor
à direita, com prateleira
inferior
*Fregadero con 1 cuba,
escurridor a la derecha, con
entrepañó inferior*

Pia com 1 cuba, escurridor
à esquerda, com prateleira
inferior
*Fregadero con 1 cuba,
escurridor a la izquierda, con
entrepañó inferior*

Referência <i>Referencia</i>	68622/706	68622/712	68622/722
Mesa - Dim. L x P x A (mm)	600 x 600 x 850	1200 x 600 x 850	1200 x 600 x 850
Cuba - Dim. L x P x A (mm)	400 x 500 x 250	500 x 500 x 300	500 x 500 x 300
	Pia com 1 cuba sem prateleira inferior <i>Fregadero con 1 cuba sin entrepaño inferior</i>	Pia com 1 cuba,escorredor à direita, sem prateleira inferior <i>Fregadero con 1 cuba, escurridor a la derecha, sin entrepaño inferior</i>	Pia com 1 cuba, escorredor à esquerda, sem prateleira inferior <i>Fregadero con 1 cuba, escurridor a la izquierda, sin entrepaño inferior</i>
Referência <i>Referencia</i>	68621/706	68621/712	68621/722
Mesa - Dim. L x P x A (mm)	600 x 600 x 850	1200 x 600 x 850	1200 x 600 x 850
Cuba - Dim. L x P x A (mm)	400 x 500 x 250	500 x 500 x 300	500 x 500 x 300



Pia com balcão, 1 cuba
Fregadero con mesa, 1 cuba

Referência <i>Referencia</i>	68623/706
Mesa - L x P x A (mm)	600 x 600 x 850
Cuba - L x P x A (mm)	400 x 500 x 250



Pia com 1 cuba
com prateleira inferior

*Fregadero con 1 cuba
con entrepaño inferior*

Pia com 1 cuba
sem prateleira inferior

*Fregadero con 1 cuba
sin entrepaño inferior*

Referência <i>Referencia</i>	68722/702	68722/700	68721/702	68721/700
Mesa - L x P x A (mm)	600 x 700 x 850	700 x 700 x 850	600 x 700 x 850	700 x 700 x 850
Cuba - L x P x A (mm)	400 x 500 x 300	600 x 500 x 300	400 x 500 x 300	600 x 500 x 300



Pia com 1 cuba, escurridor
à direita e com prateleira
inferior

*Fregadero con 1 cuba,
escurridor a la derecha y
con entrepaño inferior*

Pia com 1 cuba, escurridor
à direita e sem prateleira
inferior

*Fregadero con 1 cuba,
escurridor a la derecha y
sin entrepaño inferior*

Referência <i>Referencia</i>	68722/713	68721/713
Mesa - L x P x A (mm)	1400 x 700 x 850	1400 x 700 x 850
Cuba - L x P x A (mm)	600 x 500 x 300	600 x 500 x 300



Pia com 1 cuba, escurridor
à esquerda e com prateleira
inferior

*Fregadero con 1 cuba,
escurridor a la izquierda
y con entrepaño inferior*

Pia com 1 cuba, escurridor
à esquerda e sem prateleira
inferior

*Fregadero con 1 cuba,
escurridor a la izquierda
y sin entrepaño inferior*

Referência <i>Referencia</i>	68722/717	68721/717
Mesa - L x P x A (mm)	1400 x 700 x 850	1400 x 700 x 850
Cuba - L x P x A (mm)	600 x 500 x 300	600 x 500 x 300



Pia com 2 cubas com
prateleira inferior

*Fregadero con 2 cubas
con entrepaño inferior*

Pia com 2 cubas sem
prateleira inferior

*Fregadero con 2 cubas
sin entrepaño inferior*

Referência <i>Referencia</i>	68722/721	68721/721
Mesa - L x P x A (mm)	1400 x 700 x 850	1400 x 700 x 850
Cuba - L x P x A (mm)	600 x 500 x 300	600 x 500 x 300



Pia com 2 cubas, escorredor à direita e com prateleira inferior

Fregadero con 2 cubas, escurridor a la derecha y con entrepaño inferior

Pia com 2 cubas, escorredor à direita e sem prateleira inferior

Fregadero con 2 cubas, escurridor a la derecha y sin entrepaño inferior

Referência Referência	68722/732	68721/732
Mesa - L x P x A (mm)	1800 x 700 x 850	1800 x 700 x 850
Cuba - L x P x A (mm)	600 x 500 x 300	600 x 500 x 300



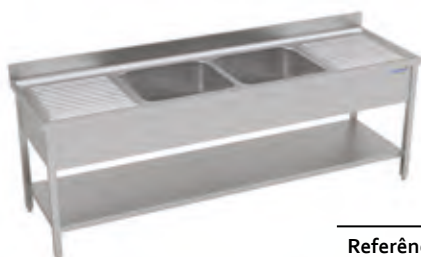
Pia com 2 cubas, escorredor à esquerda e com prateleira inferior

Fregadero con 2 cubas, escurridor a la izquierda y con entrepaño inferior

Pia com 2 cubas, escorredor à esquerda e sem prateleira inferior

Fregadero con 2 cubas, escurridor a la izquierda y sin entrepaño inferior

Referência Referência	68722/736	68721/736
Mesa - L x P x A (mm)	1800 x 700 x 850	1800 x 700 x 850
Cuba - L x P x A (mm)	600 x 500 x 300	600 x 500 x 300



Pia com 2 cubas com prateleira inferior, escorredor em ambos os lados

Fregadero con 2 cubas con entrepaño inferior, escurridor en ambos lados

Referência Referência	68722/742
Mesa - L x P x A (mm)	2400 x 700 x 850
Cuba - L x P x A (mm)	600 x 500 x 320



Pia Máxi Cuba
Fregadero Máxi Cuba

Referência Referência	68722/750
Mesa - L x P x A (mm)	1000 x 700 x 850
Cuba - L x P x A (mm)	800 x 500 x 400





Pia com 1 cuba, com escurridor e com espaço para máquina de lavar embaixo

Fregadero con 1 cuba, con escurridor y con espacio abajo para lavavajillas

	Escurridor à direita <i>Escurridor a la derecha</i>	Escurridor à esquerda <i>Escurridor a la izquierda</i>
Referência <i>Referencia</i>	68724/713	68724/717
Mesa - L x P x A (mm)	1400 x 700 x 850	1400 x 700 x 850
Cuba - L x P x A (mm)	600 x 500 x 300	600 x 500 x 300



Pia com 1 cuba, com prateleira inferior, com escurridor e com espaço para máquina de lavar embaixo

Fregadero con 1 cuba, con entrepaño inferior con escurridor y con espacio abajo para lavavajillas

	Escurridor à direita <i>Escurridor a la derecha</i>	Escurridor à esquerda <i>Escurridor a la izquierda</i>
Referência <i>Referencia</i>	68725/713	68725/717
Mesa - L x P x A (mm)	1400 x 700 x 850	1400 x 700 x 850
Cuba - L x P x A (mm)	600 x 500 x 300	600 x 500 x 300



Pia com balcão, 1 cuba

Fregadero con mesa, 1 cuba

	68723/702	68723/700
Referência <i>Referencia</i>		
Mesa - Dim. L x P x A (mm)	600 x 700 x 850	700 x 700 x 850
Cuba - Dim. L x P x A (mm)	400 x 500 x 300	600 x 500 x 300



Pia com balcão, 1 cuba, escurridor à direita

Fregadero con mesa, 1 cuba, escurridor a la derecha

Pia com balcão, 1 cuba, escurridor à esquerda

Fregadero con mesa, 1 cuba, escurridor a la izquierda

	68723/713	68723/717
Referência <i>Referencia</i>		
Mesa - Dim. L x P x A (mm)	1400 x 700 x 850	1400 x 700 x 850
Cuba - Dim. L x P x A (mm)	600 x 500 x 300	600 x 500 x 300



Pia com balcão, 1 cuba, com escurridor e com espaço para máquina de lavar embaixo

Fregadero con mesa, 1 cuba, con escurridor y con espacio abajo para lavavajillas

Referência	Referencia	Escurridor à direita <i>Escurridor a la derecha</i>	Escurridor à esquerda <i>Escurridor a la izquierda</i>
		68726/713	68726/717
Mesa - Dim. L x P x A (mm)		1400 x 700 x 850	1400 x 700 x 850
Cuba - Dim. L x P x A (mm)		600 x 500 x 300	600 x 500 x 300



Pia com balcão, 2 cubas

Fregadero con mesa, 2 cubas

Referência	Referencia	
		68723/721
Mesa - Dim. L x P x A (mm)		1400 x 700 x 850
Cuba - Dim. L x P x A (mm)		600 x 500 x 320



Pia com balcão, 2 cubas, escurridor à direita

Fregadero con mesa, 2 cubas, escurridor a la derecha

Pia com balcão, 2 cubas, escurridor à esquerda

Fregadero con mesa, 2 cubas, escurridor a la izquierda

Referência	Referencia		
		68723/732	68723/736
Mesa - Dim. L x P x A (mm)		1800 x 700 x 850	1800 x 700 x 850
Cuba - Dim. L x P x A (mm)		600 x 500 x 300	600 x 500 x 300



Pia com balcão, 2 cubas, escurridores em ambos os lados

Fregadero con mesa, 2 cubas, escurridores en ambos lados

Referência	Referencia	
		68723/742
Mesa - Dim. L x P x A (mm)		2400 x 700 x 850
Cuba - Dim. L x P x A (mm)		600 x 500 x 320

LIXEIRAS, LAVATÓRIOS E OUTROS

BASUREROS, LAVABOS Y OTROS



Mesa de centro para apoio descascador de batatas
Mesa central para apoyo de productos pelados

Referência <i>Referencia</i>	68619/800
Dim. L x P (mm)	700 x 600

Armário para apoiar lavatório
Armario para apoyar lavabo

68123/740
400x400x850

Tampo liso de centro com furo superior para detritos.
Cuba GN coletora de resíduos removível.
Cubeta GN perforada removible para drenaje de líquidos.



Carro para detritos
50 L com pedal

*Carro para desechos
50 L con pedal*

Referência <i>Referencia</i>	68000/027
Diâmetro <i>Diámetro</i> (mm)	380
Altura (mm)	605

Carro para detritos
100 L com pedal

*Carro para desechos
100 L con pedal*

68000/030
460
685

Estrutura em aço inox AISI 304, com rodízios.
Estructura de acero inoxidable AISI 304, con ruedas.



Lavatório controle pelo joelho
Lavabo pulsador de rodilla

Referência <i>Referencia</i>	68000/706
Dim. L x P x A (mm)	350 x 400 x 280

Estrutura em aço inox AISI 304. Tampo com cuba,
estampado, fornecido com torneira e válvula.

*Estructura de acero inoxidable AISI 304. Tapa con
cuba, estampada, suministrado con grifo y válvula.*



Dispensador de **papel**
*Dispensador de **papel***

Referência <i>Referencia</i>	68000/720
------------------------------	-----------



Dispensador de **sabão**
*Dispensador de **jabón***

68000/722

ARMÁRIOS AÉREOS

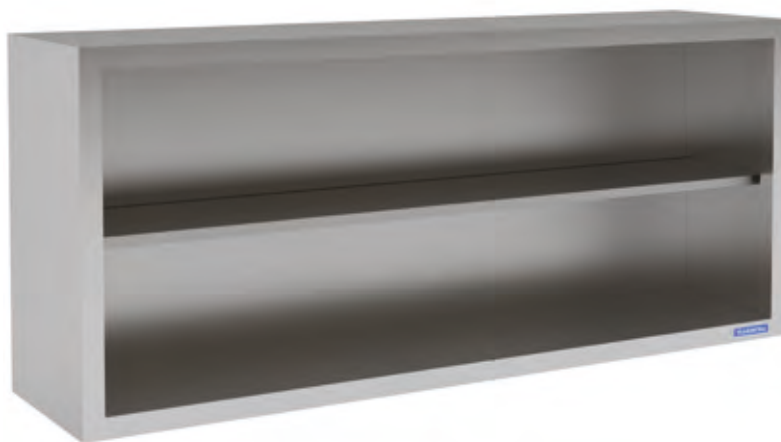
POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ As portas de correr possuem sistema de travamento para não machucar os dedos.
- ✓ Fabricados com cantos arredondados para evitar rebarbas e acúmulo de sujeira, e também com dobras amassadas para reforçar a estrutura e evitar cantos vivos.
- ✓ Prateleira ajustável, estrutura em aço inox AISI 304, acabamento escovado, espessura do aço de 0,6-0,7 mm. Os cantos são dobrados, soldados e arredondados para evitar acúmulo de sujeira e cantos vivos.

ARMARIOS AÉREOS

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Las puertas corredizas cuentan con un sistema de bloqueo para evitar lastimarse los dedos.
- ✓ Fabricados con esquinas redondeadas para evitar rebabas y cúmulo de suciedad, y también con doble plegado para reforzar la estructura y evitar bordes cortantes.
- ✓ Entrepañó ajustable, estructura de acero inoxidable AISI 304, terminación opaca, espesor de acero inoxidable de 0,6-0,7 mm. Las esquinas están dobladas, soldadas y redondeadas para evitar cúmulo de suciedad y bordes cortantes.



Armário suspenso **sem portas**
Armario suspendido **sin puertas**

Referência Referência	68251/701	68251/702	68251/703	68251/704	68251/705
Dim L x P x A (mm)	800 x 400 x 670	900 x 400 x 670	1000 x 400 x 670	1100 x 400 x 670	1200 x 400 x 670
	68251/706	68251/707	68251/708	68251/709	68251/710
	1300 x 400 x 670	1400 x 400 x 670	1500 x 400 x 670	1600 x 400 x 670	1700 x 400 x 670
	68251/711	68251/712	68251/713		
	1800 x 400 x 670	1900 x 400 x 670	2000 x 400 x 670		



Armário suspenso **com portas de correr, 1 prateleira ajustável**
*Armario suspendido **con puertas corredizas, 1 entrepaño ajustable***

Referência <i>Referencia</i>	68252/714	68252/715	68252/716	68252/717	68252/718
Dim L x P x A (mm)	800 x 400 x 670	900 x 400 x 670	1000 x 400 x 670	1100 x 400 x 670	1200 x 400 x 670
	68252/719	68252/720	68252/721	68252/722	68252/723
	1300 x 400 x 670	1400 x 400 x 670	1500 x 400 x 670	1600 x 400 x 670	1700 x 400 x 670
	68252/724	68252/725	68252/726		
	1800 x 400 x 670	1900 x 400 x 670	2000 x 400 x 670		

Armário suspenso **de canto com portas de abrir, 1 prateleira ajustável**
*Armario suspendido **esquinero con puertas abatibles, 1 entrepaño ajustable***

Referência <i>Referencia</i>	68254/511
Dim L x P x A (mm)	700 x 700 x 400 x 670



PRATELEIRAS

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ As prateleiras podem ser lisas ou perfuradas, com espelho traseiro para evitar queda de produtos.
- ✓ São montadas sobre mãos francesas que permitem o ajuste de altura mesmo depois de colocadas.
- ✓ Os cantos são todos dobrados, soldados e arredondados, para evitar cortes e acúmulo de sujeira e cantos vivos.
- ✓ Estrutura em aço inox AISI 304, acabamento escovado, espessura do aço de 1 mm.

ENTREPAÑOS

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Los entrepaños pueden ser lisos o perforados, con espejo trasero para evitar la caída de productos.
- ✓ Se montan en manos francesas que permiten ajustar la altura incluso después de instalarlos.
- ✓ Las esquinas están todas dobladas, soldadas y redondeadas, para evitar cortes y cúmulo de suciedad y bordes cortantes.
- ✓ Estructura de acero inoxidable AISI 304, terminación opaca, espesor del acero inoxidable de 1 mm.

Prateleira tubular de parede Entrepaño tubular de pared

Referência Referência	68256/758	68256/759	68256/760	68256/761
Dim L x P x A (mm)	800 x 400 x 30	900 x 400 x 30	1000 x 400 x 30	1100 x 400 x 30
	68256/762	68256/763	68256/764	68256/765
	1200 x 400 x 30	1300 x 400 x 30	1400 x 400 x 30	1500 x 400 x 30
	68256/766	68256/767	68256/768	68256/769
	1600 x 400 x 30	1700 x 400 x 30	1800 x 400 x 30	1900 x 400 x 30
	68256/770			
	2000 x 400 x 30			



Prateleira lisa para micro-ondas Entrepaño liso para microondas

Referência Referência	68255/797	68255/798
Dim L x P x A (mm)	600 x 500 x 30	600 x 600 x 30



Prateleira / Entrepãos		Lisa Lisa	Perfurada Perforada
Largura (mm) Longitud (mm)	Profundidade (mm) Profundidad (mm)	Referência Referencia	Referência Referencia
400	300	68255/701	-
	400	68255/720	-
500	300	68255/702	68255/770
	400	68255/721	68255/771
600	300	68255/703	68255/737
	400	68255/722	68255/752
700	300	68255/704	68255/738
	400	68255/723	68255/753
800	300	68255/705	68255/739
	400	68255/724	68255/754
900	300	68255/706	68255/740
	400	68255/725	68255/755
1000	300	68255/707	68255/741
	400	68255/726	68255/756
1100	300	68255/708	68255/742
	400	68255/727	68255/757
1200	300	68255/709	68255/743
	400	68255/728	68255/758
1300	300	68255/710	68255/744
	400	68255/729	68255/759
1400	300	68255/711	68255/745
	400	68255/730	68255/760
1500	300	68255/712	68255/746
	400	68255/731	68255/761
1600	300	68255/713	68255/747
	400	68255/732	68255/762
1700	300	68255/714	68255/748
	400	68255/733	68255/763
1800	300	68255/715	68255/749
	400	68255/734	68255/764
1900	300	68255/716	68255/750
	400	68255/735	68255/765
2000	300	68255/717	68255/751
	400	68255/736	68255/766

Prateleira dupla pendente de teto
Entrepañ doble colgante de techo

Referência	Referencia
Dim L x P x A (mm)	



68255/802	68255/803	68255/804	68255/805
500 x 350 x H	600 x 350 x H	700 x 350 x H	800 x 350 x H
68255/806	68255/807	68255/808	68255/809
900 x 350 x H	1000 x 350 x H	1100 x 350 x H	1200 x 350 x H
68255/810	68255/811	68255/812	68255/813
1300 x 350 x H	1400 x 350 x H	1500 x 350 x H	1600 x 350 x H
68255/814	68255/815	68255/816	68255/817
1700 x 350 x H	1800 x 350 x H	1900 x 350 x H	2000 x 350 x H

Prateleira dupla apoiada sobre montantes
Entrepañ doble sobre montantes

Referência	Referencia
Dim L x P x A (mm)	



68286/620	68286/631	68286/621	68286/632
800 x 350 x 670	900 x 350 x 670	1000 x 350 x 670	1100 x 350 x 670
68286/622	68286/633	68286/623	68286/634
1200 x 350 x 670	1300 x 350 x 670	1400 x 350 x 670	1500 x 350 x 670
68286/624	68286/635	68286/625	68286/636
1600 x 350 x 670	1700 x 350 x 670	1800 x 350 x 670	1900 x 350 x 670
68286/626	68286/627	68286/640	
2000 x 350 x 670	2200 x 350 x 670	1350 x 350 x 670	

Prateleira apoiada sobre montantes
Entrepañ sobre montantes

Referência	Referencia
Dim L x P x A (mm)	



68286/601	68286/602	68286/603	68286/604
1000 x 350 x 350	1200 x 350 x 350	1400 x 350 x 670	1600 x 350 x 350
68286/605	68286/606		
1800 x 350 x 350	2000 x 350 x 350		



Módulo de aquecimento para prateleira de apoio de 1000-1200

Módulo de calentamiento para entrepaño de apoyo de 1000-1200

Módulo de aquecimento para prateleira de apoio de 1400-1600

Módulo de calentamiento para entrepaño de apoyo de 1400-1600

Módulo de aquecimento para prateleira de apoio de 1800-2000

Módulo de calentamiento para entrepaño de apoyo de 1800-2000

Referência	Referencia
------------	------------

68286/900	68286/901	68286/902
-----------	-----------	-----------

Cozinha do
restaurante Vista
Chef Pedro Frade
São Paulo/SP - Brasil

Cocina del
restaurante Vista
Chef Pedro Frade
São Paulo/SP - Brasil



ESTANTES

POR QUE ESCOLHER
ESSE PRODUTO:

- ✓ Os produtos são fornecidos com padrão 4 planos, mas é possível aumentar o número de planos conforme as necessidades.
- ✓ Todos os cantos são arredondados, para evitar rebarbas e facilitar a limpeza.
- ✓ As cantoneiras são fabricadas com dobra amassada, para conferir uma maior resistência estrutural e evitar cantos vivos.

Informações técnicas:

- Tipo de aço: Inox AISI 304;
- Tipos de prateleiras: lisas ou perfuradas;
- Peso suportado por cada prateleira: 100 kg;
- Espessura do aço das cantoneiras: 1,2 mm;
- Espessura do aço das prateleiras: 0,8 mm;
- Acabamento: escovado;
- Altura: 1830 mm.



*Com opção em aço inox 430.

*Con opción de acero inoxidable 430.

ESTANTES

POR QUÉ ELEGIR
ESTE PRODUCTO:

- ✓ Los productos se suministran con el estándar de 4 niveles, pero es posible aumentar la cantidad de niveles según las necesidades.
- ✓ Todas las esquinas son redondeadas para evitar rebabas y facilitar la limpieza.
- ✓ Las escuadras están fabricadas con pliegue prensado, lo que proporciona una mayor resistencia estructural y evita esquinas vivas.

Información técnica:

- Tipo de acero: Inoxidable AISI 304;
- Tipos de entrepaños: lisos o perforados;
- Peso que soporta cada entrepaño: 100 kg;
- Espesor de acero inoxidable del angular: 1,2 mm;
- Espesor de acero inoxidable del entrepaño: 0,8 mm;
- Terminación: opaca;
- Altura: 1830 mm.

Estante 4 planos / Estante 4 entrepaños

Largura	Longitud (mm)	P x A (mm)	Lisa Liso		Perfurada Perforada	
			Referência	Referencia	Referência	Referencia
700	800	480 x 1830	68240/715		68241/715	
		600 x 1830	-		-	
900	800	480 x 1830	68240/717		68241/717	
		600 x 1830	-		-	
1000	800	480 x 1830	68240/700		68241/700	
		600 x 1830	68240/720		68241/720	
1100	800	480 x 1830	68240/701		68241/701	
		600 x 1830	68240/721		68241/721	
1200	800	480 x 1830	68240/702		68241/702	
		600 x 1830	68240/722		68241/722	
1300	800	480 x 1830	68240/703		68241/703	
		600 x 1830	68240/723		68241/723	
1400	800	480 x 1830	68240/704		68241/704	
		600 x 1830	68240/724		68241/724	
1500	800	480 x 1830	68240/705		68241/705	
		600 x 1830	68240/725		68241/725	
1600	800	480 x 1830	68240/706		68241/706	
		600 x 1830	68240/726		68241/726	
1700	800	480 x 1830	68240/707		68241/707	
		600 x 1830	68240/727		68241/727	
1800	800	480 x 1830	68240/708		68241/708	
		600 x 1830	68240/728		68241/728	
1900	800	480 x 1830	68240/709		68241/709	
		600 x 1830	68240/729		68241/729	
2000	800	480 x 1830	68240/710		68241/710	
		600 x 1830	68240/730		68241/730	

ARMÁRIOS

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Os armários Tramontina são fabricados com aço inox AISI 304.
- ✓ O acabamento das peças é escovado, e estão disponíveis na versão com portas de correr ou com portas de abrir.
- ✓ As peças são fornecidas com 4 planos internos, e 3 desses são ajustáveis, mas com possibilidade de adicionar mais planos segundo a necessidade.
- ✓ Na versão com portas de correr, o plano inferior é livre de trilhos, o que permite mais facilidade na limpeza e na movimentação da mercadoria.
- ✓ Pés com altura ajustável em aço inox.

ARMARIOS

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Los armarios Tramontina están hechos de acero inoxidable AISI 304.
- ✓ La terminación de las piezas es opaca, y están disponibles en la versión con puertas corredizas o con puertas abatibles.
- ✓ Las piezas son suministradas con 4 entrepaños internos, de los cuales 3 son ajustables, con posibilidad de añadir más entrepaños de acuerdo con la necesidad.
- ✓ En la versión con puertas corredizas, el entrepaño inferior no lleva rieles, lo que facilita la limpieza y la manipulación de la mercancía.
- ✓ Patas con altura ajustable de acero inoxidable.



Armário com portas de correr, 3 prateleiras ajustáveis
Armario con puertas corredizas, 3 entrepaños ajustables

Referência	Referencia				
Dim L x P x A (mm)					
68270/701	68270/702	68270/703	68270/704		
1000 x 600 x 2000	1200 x 600 x 2000	1400 x 600 x 2000	1600 x 600 x 2000		
68270/705	68270/706	68270/707	68270/708		
1800 x 600 x 2000	2000 x 600 x 2000	1000 x 700 x 2000	1200 x 700 x 2000		
68270/709	68270/710	68270/711	68270/712		
1400 x 700 x 2000	1600 x 700 x 2000	1800 x 700 x 2000	2000 x 700 x 2000		

CARRINHOS

Estrutura em aço inox AISI 304



Referência	Referencia
Dim L x P x A (mm)	

CARRITOS

Estructura de acero inoxidable AISI 304

Carro auxiliar com 2 planos
Carro auxiliar con 2 superficies

68360/834	68360/835
830 x 530 x 950	1030 x 530 x 950



Referência	Referencia
Dim L x P x A (mm)	

Carro auxiliar com 3 planos
Carro auxiliar con 3 superficies

68360/836	68360/837
830 x 530 x 950	1030 x 530 x 950



Referência	Referencia
Dim L x P x A (mm)	
Capacidade	Capacidad

Carro plataforma
Carro de plataforma

68360/831	
1070 x 550 x 930	
250 kg	



Referência	Referencia
Dim L x P x A (mm)	

Carro Chassi
Carro chasis

68360/840	
610 x 610 x 102	

Carrinho cantoneira
porta-GNs, 16 GNs 1/1
Carrito esquinero
puerta-GNs, 16 GNs 1/1

Referência	Referencia
Dim L x P x A (mm)	

Carrinho cantoneira
porta-GNs, 16 GNs 2/1
Carrito esquinero
puerta-GNs, 16 GNs 2/1

68360/820	68360/821
385 x 545 x 1640	590 x 665 x 1640

Carrinho cantoneira
porta- GNs, 8 GNs 1/1
Carrito esquinero
puerta- GNs, 8 GNs 1/1

68360/823	385x545x860
-----------	-------------

Carrinho 7 divisões para cestos, máquina de lavar
Carro de 7 divisiones para cestos, lavavajillas

Referência	Referencia
Dim L x P x A (mm)	

Carro para caixas vazadas
Carro para cajas ventiladas

68360/822	68360/824
-----------	-----------

ACESSÓRIOS

Estrutura em aço inox AISI 304. Cantos soldados e arredondados para evitar acúmulo de sujeira.

ACCESORIOS

Estructura de acero inoxidable AISI 304. Esquinas soldadas y redondeadas para evitar acúmulo de suciedad.



	Bloco 1 gaveta de 150 mm <i>Bloque 1 cajón de 150 mm</i>	Bloco 2 gavetas de 150 mm <i>Bloque 2 cajón de 150 mm</i>	Bloco 3 gavetas de 150 mm <i>Bloque 3 cajón de 150 mm</i>
Referência <i>Referencia</i>	68700/801	68700/802	68700/803
Dim L x P x A (mm)	400 x 630 x 220	400 x 630 x 440	400 x 630 x 500

Plano para estantes lisas *Entrepañó para estantes lisos*

Referência <i>Referencia</i>	68240/089	68240/090	68240/074	68240/075	68240/076	68240/077
Dim L x P x A (mm)	800 x 480	900 x 480	1000 x 480	1100 x 480	1200 x 480	1300 x 480
	68240/078	68240/079	68240/080	68240/081	68240/082	68240/083
	1400 x 480	1500 x 480	1600 x 480	1700 x 480	1800 x 480	1900 x 480
	68240/084	68240/063	68240/064	68240/065	68240/066	68240/067
	2000 x 480	1000 x 600	1100 x 600	1200 x 600	1300 x 600	1400 x 600
	68240/068	68240/069	68240/070	68240/071	68240/072	68240/073
	1500 x 600	1600 x 600	1700 x 600	1800 x 600	1900 x 600	2000 x 600

Plano para estantes perfuradas *Entrepañó para estantes perforadas*

Referência <i>Referencia</i>	68241/089	68241/090	68241/074	68241/075	68241/076	68241/077
Dim L x P x A (mm)	800 x 480	900 x 480	1000 x 480	1100 x 480	1200 x 480	1300 x 480
	68241/078	68241/079	68241/080	68241/081	68241/082	68241/083
	1400 x 480	1500 x 480	1600 x 480	1700 x 480	1800 x 480	1900 x 480
	68241/084	68241/063	68241/064	68241/065	68241/066	68241/067
	2000 x 480	1000 x 600	1100 x 600	1200 x 600	1300 x 600	1400 x 600
	68241/068	68241/069	68241/070	68241/071	68241/072	68241/073
	1500 x 600	1600 x 600	1700 x 600	1800 x 600	1900 x 600	2000 x 600



Prateleira intermediária para mesas
Entrepañó intermedio para mesas

Referência Referência	68600/804	68600/805	68600/806	68600/807	68600/808	68600/809
Dim L x P x A (mm)	400 x 600	500 x 600	600 x 600	700 x 600	800 x 600	900 x 600
	68600/810	68600/811	68600/812	68600/813	68600/814	68600/815
	1000 x 600	1100 x 600	1200 x 600	1300 x 600	1400 x 600	1500 x 600
	68600/816	68600/817	68600/818	68600/819	68600/820	68600/821
	1600 x 600	1700 x 600	1800 x 600	1900 x 600	2000 x 600	2100 x 600
	68600/822	68600/823	68600/824	68600/825	68600/826	68600/827
	2200 x 600	2300 x 6000	2400 x 600	2500 x 600	2600 x 600	2700 x 600
	68600/828					
	2800 x 600					

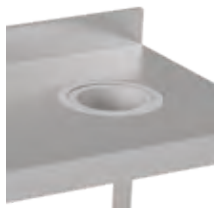
Estrutura em aço inox AISI 304. Cantos soldados e arredondados para evitar acúmulo de sujeira.
 Estructura de acero inoxidable AISI 304. Esquinas soldadas y redondeadas para evitar cúmulo de suciedad.



Prateleira intermediária para mesas
Entrepañó intermedio para mesas

Referência Referência	68700/814	68700/815	68700/816	68700/817	68700/818	68700/819
Dim L x P x A (mm)	400 x 700	500 x 700	600 x 700	700 x 700	800 x 700	900 x 700
	68700/820	68700/821	68700/822	68700/823	68700/824	68700/825
	1000 x 700	1100x700	1200 x 700	1300 x 700	1400 x 700	1500 x 700
	68700/826	68700/827	68700/828	68700/829	68700/830	68700/831
	1600 x 700	1700 x 700	1800 x 700	1900 x 700	2000 x 700	2100 x 700
	68700/832	68700/833	68700/834	68700/835	68700/836	68700/837
	2200 x 700	2300 x 700	2400 x 700	2500 x 700	2600 x 700	2700 x 700
	68700/838					
	2800 x 700					

Estrutura em aço inox AISI 304. Cantos soldados e arredondados para evitar acúmulo de sujeira.
 Estructura de acero inoxidable AISI 304. Esquinas soldadas y redondeadas para evitar cúmulo de suciedad.



Produto <i>Producto</i>	Espelho lateral, linha 700 <i>Espejo lateral, linha 700</i>	Funil para mesas <i>Embudo para mesas</i>
Referência <i>Referencia</i>	68780/001	68780/002
Dim L x P x A (mm)	700 x 20 x 100	240 x 240 x 110

Produto <i>Producto</i>	Roda giratória em aço galvanizado sem freio para mesas <i>Rueda giratoria de acero galvanizado sin freno para mesas</i>	Roda giratória em aço galvanizado com freio para mesas <i>Rueda giratoria de acero galvanizado con freno para mesas</i>
Referência <i>Referencia</i>	68360/900	68360/901
Dim L x P x A (mm)	12,5	12,5



Produto <i>Producto</i>	Rodízio giratório com freio para balcões <i>Soporte de ruedas giratorio con freno para mesas</i>	Rodízio fixo com freio para balcões <i>Soporte de ruedas fijo con freno para mesas</i>	Rodízio giratório sem freio para balcões <i>Soporte de ruedas fijo sin freno para mesas</i>
Referência <i>Referencia</i>	68000/069	68000/067	68000/068
Dim L x P x A (mm)	ø 130	ø 130	ø 130



Produto <i>Producto</i>	Espelho lateral <i>Espejo lateral</i>	Prateleira intermediária <i>Entrepañó intermedio</i>			
Referência <i>Referencia</i>	68680/001	68600/808	68600/809	68600/810	68600/811
Dim. L x P x A (mm)	600 x 20 x 100	800 x 600	900 x 600	1000 x 600	1100 x 600



Produto <i>Producto</i>	Prateleira intermediária <i>Entrepañó intermedio</i>				
Referência <i>Referencia</i>	68600/812	68600/813	68600/814	68600/815	68600/816
Dim. L x P x A (mm)	1200 x 600	1300 x 600	1400 x 600	1500 x 600	1600 x 600



Produto <i>Producto</i>	Prateleira intermediária <i>Entrepañó intermedio</i>				
Referência <i>Referencia</i>	68600/817	68600/818	68600/819	68600/820	68600/821
Dim. L x P x A (mm)	1700 x 600	1800 x 600	1900 x 600	2000 x 600	2100 x 600



Produto <i>Producto</i>	Prateleira intermediária <i>Entrepañó intermedio</i>		
Referência <i>Referencia</i>	68600/822	68600/823	68600/824
Dim. L x P x A (mm)	2200 x 600	2300 x 600	2400 x 600



Produto <i>Producto</i>	Bloco 1 gaveta <i>Bloque 1 cajón</i>	Bloco 2 gavetas <i>Bloque 2 cajones</i>	Bloco 3 gavetas <i>Bloque 3 cajones</i>
Referência <i>Referencia</i>	68600/801	68600/802	68600/803
Dim. L x P x A (mm)	400 x 535 x 220	400 x 535 x 440	400 x 535 x 500

LINHA 800/900

LÍNEA 800/900



Mesa de centro com prateleira inferior (800)
Mesa de centro con entrepaño inferior (800)

Referência Referência	68812/808	68812/809	68812/810	68812/811	68812/812
Dim L x P x A (mm)	800 x 800 x 850	900 x 800 x 850	1000 x 800 x 850	1100 x 800 x 850	1200 x 800 x 850
	68812/813	68812/814	68812/815	68812/816	68812/817
	1300 x 800 x 850	1400 x 800 x 850	1500 x 800 x 850	1600 x 800 x 850	1700 x 800 x 850
	68812/818	68812/819	68812/820	68812/821	68812/822
	1800 x 800 x 850	1900 x 800 x 850	2000 x 800 x 850	2100 x 800 x 850	2200 x 800 x 850
	68812/823	68812/824	68812/825	68812/826	68812/827
	2300 x 800 x 850	2400 x 800 x 850	2500 x 800 x 850	2600 x 800 x 850	2700 x 800 x 850
	68812/828				
	2800 x 800 x 850				



Mesa de centro com prateleira inferior (900)
Mesa de centro con entrepaño inferior (900)

Referência Referência	68912/808	68912/809	68912/810	68912/811	68912/812
Dim L x P x A (mm)	800 x 900 x 850	900 x 900 x 850	1000 x 900 x 850	1100 x 900 x 850	1200 x 900 x 850
	68912/813	68912/814	68912/815	68912/816	68912/817
	1300 x 900 x 850	1400 x 900 x 850	1500 x 900 x 850	1600 x 900 x 850	1700 x 900 x 850
	68912/818	68912/819	68912/820	68912/821	68912/822
	1800 x 900 x 850	1900 x 900 x 850	2000 x 900 x 850	2100 x 900 x 850	2200 x 900 x 850
	68912/823	68912/824	68912/825	68912/826	68912/827
	2300 x 900 x 850	2400 x 900 x 850	2500 x 900 x 850	2600 x 900 x 850	2700 x 900 x 850
	68912/828				
	2800 x 900 x 850				

Espelho Lateral
Espejo lateral

Referência Referência	68880/001	68980/001
Dim L x P x A (mm)	800 x 20 x 100	900 x 20 x 100

MÓDULOS
COMPONÍVEISMÓDULOS
COMPONENTES

Tampos / Tapa	de encosto <i>con respaldo</i>	de centro
L x P (mm)	Referência	Referência
400 x 700	68781/701	68781/836
500 x 700	68781/702	68781/837
600 x 700	68781/703	68781/838
700 x 700	68781/704	68781/839
800 x 700	68781/705	68781/840
900 x 700	68781/706	68781/841
1000 x 700	68781/707	68781/842
1100 x 700	68781/708	68781/843
1200 x 700	68781/709	68781/844
1300 x 700	68781/710	68781/845
1400 x 700	68781/711	68781/846
1500 x 700	68781/712	68781/847
1600 x 700	68781/713	68781/848
1700 x 700	68781/714	68781/849
1800 x 700	68781/715	68781/850
1900 x 700	68781/716	68781/851
2000 x 700	68781/717	68781/852
2100 x 700	68781/718	68781/853
2200 x 700	68781/719	68781/854
2300 x 700	68781/720	68781/855
2400 x 700	68781/721	68781/856
2500 x 700	68781/722	68781/857
2600 x 700	68781/723	68781/858
2700 x 700	68781/724	68781/859
2800 x 700	68781/725	68781/860

Estrutura para mesas com prateleira inferior
Estructura para mesas con entrepañó inferior

Referência Referência
Dim L x P x A (mm)



68787/554	68787/555	68787/556	68787/557
400 x 680 x 830	500 x 680 x 830	600 x 680 x 830	700 x 680 x 830
68787/558	68787/559	68787/560	68787/561
800 x 680 x 830	900 x 680 x 830	1000 x 680 x 830	1100 x 680 x 830
68787/562	68787/563	68787/564	68787/565
1200 x 680 x 830	1300 x 680 x 830	1400 x 680 x 830	1500 x 680 x 830
68787/566	68787/567	68787/568	68787/569
1600 x 680 x 830	1700 x 680 x 830	1800 x 680 x 830	1900 x 680 x 830
68787/570	68787/571	68787/572	68787/573
2000 x 680 x 830	2100 x 680 x 830	2200 x 680 x 830	2300 x 680 x 830
68787/574	68787/575	68787/576	68787/577
2400 x 680 x 830	2500 x 680 x 830	2600 x 680 x 830	2700 x 680 x 830
68787/578			
2800 x 680 x 830			

Balcão sem tampo e sem pés
Mesa sin tapa y sin patas

Referência Referência
Dim L x P x A (mm)



68787/762	68787/763	68787/764	68787/765
1000 x 680 x 670	1100 x 680 x 670	1200 x 680 x 670	1300 x 680 x 670
68787/766	68787/767	68787/768	68787/769
1400 x 680 x 670	1500 x 680 x 670	1600 x 680 x 670	1700 x 680 x 670
68787/770	68787/771	68787/772	
1800 x 680 x 670	1900 x 680 x 670	2000 x 680 x 670	



Gabinete com porta
com prateleira
intermediária

*Gabinete con puerta y
entrepañó intermedio*

Gabinete com porta
com prateleira
intermediária

*Gabinete con puerta y
entrepañó intermedio*

Gabinete com porta
com prateleira
intermediária

*Gabinete con puerta y
entrepañó intermedio*

Referência Referência
Dim L x P x A (mm)

68783/704	68783/705	68783/706
400 x 680 x 670	600 x 680 x 670	800 x 680 x 670



Gaveteiro 3 gavetas
sem tampo

Cajonera 3 cajones sin tapa

Referência	Referencia
Dim L x P x A (mm)	

68784/714

400 x 680 x 670

Gaveteiro 4 gavetas
sem tampo

Cajonera 4 cajones sin tapa

68784/724

400 x 680 x 670

Pés para componível

Cajonera 3 cajones sin tapa

Referência	Referencia
------------	------------

67209/943



Lixeira basculante

Basurero basculante

Referência	Referencia
------------	------------

68783/710

Dim L x P x A (mm)

400 x 680 x 670

Estrutura em aço inox AISI 304, acabamento escovado, espessura de 1 mm. Cantos soldados e arredondados para evitar acúmulo de sujeira.

Estructura de acero inoxidable AISI 304, terminación opaca, espesor de 1 mm. Esquinas soldadas y redondeadas para evitar cúmulo de suciedad.



Carrinho para ingredientes

Carrito para ingredientes

Referência	Referencia
------------	------------

68788/801

Dim L x P x A (mm)

400 x 680 x 780

ÁREA DE LAVAGEM

ÁREA DE LAVADO



Mesa de apoio para máquina de lavar

Mesa de apoyo para lavavajillas

Referência	Referencia
------------	------------

68711/799

Dim L x P x A (mm)

650 x 650 x 550

RALO LINEAR

Os ralos lineares Tramontina para pisos são fabricados com aço inox AISI 304 com acabamento escovado e espessura de 1 mm. Disponíveis nas dimensões de 800 mm 1000 mm, contam com cantos soldados e arredondados que evitam o acúmulo de sujeira, auxiliando na limpeza e manutenção dos ambientes de trabalho.

REJILLA LINEAL DESAGÜE

Las rejillas lineales de Tramontina para pisos están hechas de acero inoxidable AISI 304 con acabado cepillado y un espesor de 1 mm. Disponibles en los tamaños de 800 mm y 1000 mm, cuentan con esquinas soldadas y redondeadas que evitan que se acumule suciedad, lo que ayuda a la limpieza y al mantenimiento de los ambientes de trabajo.



Referência Referencia	68729/909	68729/911
Dim L x P x A (mm)	800 x 200	1000 x 200

Mesa de entrada ou saída para a máquina de lavar Mesa de *entrada o salida para lavavajillas*

Referência Referencia	68112/808	68112/810	68112/812	68112/814	68112/816
Comprimento (mm) Longitud (mm)	800	1000	1200	1400	1600



Informações técnicas:

- Material: aço inox AISI 304;
- Larguras disponíveis: 600 mm sem espelho / 750 mm com espelho;
- Altura: 850 mm;
- Fornecidas com pés ajustáveis para regulagem da altura;
- Dimensões da cuba: 400 x 400 x 320 mm.

Información técnica:

- Material: acero inoxidable AISI 304;
- Anchos disponibles: 600 mm sin espejo / 750 mm con espejo;
- Altura: 850 mm;
- Suministradas con patas regulables para ajustar la altura;
- Dimensiones de la cuba: 400 x 400 x 320 mm.

Mesa com a cuba no lado contrário ao encaixe da máquina de lavar
Mesa con la cubeta en el lado opuesto al encaje del lavavajillas



Referência Referência
Comprimento (mm) Longitud (mm)

68114/808	68114/809	68114/810	68114/811	68114/812
800	900	1000	1100	1200
68114/813	68114/814	68114/815	68114/816	68114/817
1300	1400	1500	1600	1700
68114/818	68114/819	68114/820		
1800	1900	2000		

Informações técnicas:

- Material: aço inox AISI 304;
- Larguras disponíveis: 600 mm sem espelho / 750 mm com espelho;
- Altura: 850 mm;
- Fornecidas com pés ajustáveis para regulagem da altura;
- Dimensões da cuba: 400 x 400 x 320 mm.

Información técnica:

- Material: acero inoxidable AISI 304;
- Anchos disponibles: 600 mm sin espejo / 750 mm con espejo;
- Altura: 850 mm;
- Suministrada con patas regulables para ajustar la altura;
- Dimensiones de la cuba: 400 x 400 x 320 mm.

Mesa com a cuba no lado do encaixe da máquina de lavar
Mesa con la cubeta del lado del encaje del lavavajillas



Referência Referência
Comprimento (mm) Longitud (mm)

68114/858	68114/859	68114/860	68114/861	68114/862
800	900	1000	1100	1200
68114/863	68114/864	68114/865	68114/866	68114/867
1300	1400	1500	1600	1700
68114/868	68114/869	68114/870		
1800	1900	2000		

Espelho traseiro
Espejo trasero



Referência Referência
Dim L x P x A (mm)

68114/908	68114/909	68114/910	68114/911	68114/912
800 x P	900 x P	1000 x P	1100 x P	1200 x P
68114/913	68114/914	68114/915	68114/916	68114/917
1300 x P	1400 x P	1500 x P	1600 x P	1700 x P
68114/918	68114/919	68114/920		
1800 x P	1900 x P	2000 x P		

Prateleira porta-rack
Repisa porta-rack



Referência Referência	68256/700	68256/701	68256/702	68256/703
Dim L x P x A (mm)	600 x 550 x 300	700 x 550 x 300	800 x 550 x 300	900 x 550 x 300
	68256/704	68256/705	68256/706	68256/707
	1000 x 550 x 300	1100 x 550 x 300	1200 x 550 x 300	1300 x 550 x 300
	68256/708	68256/709	68256/710	68256/711
	1400 x 550 x 300	1500 x 550 x 300	1600 x 550 x 300	1700 x 550 x 300
	68256/712	68256/713	68256/714	
	1800 x 550 x 300	1900 x 550 x 300	2000 x 550 x 300	

Platibanda fixa passa pratos
Platabanda fija para pasar platos

Referência Referência	68257/356	68257/357	68257/358	68257/359	68257/360
Dim L x P x A (mm)	900 x 350	1000 x 350	1100 x 350	1200 x 350	1300 x 350
	68257/361	68257/362	68257/363	68257/364	68257/365
	1400 x 350	1500 x 350	1600 x 350	1700 x 350	1800 x 350
	68257/366	68257/367	68257/368	68257/369	68257/370
	1900 x 350	2000 x 350	2100 x 350	2200 x 350	2300 x 350
	68257/371	68257/372	68257/373	68257/374	68257/375
	2400 x 350	2500 x 350	2600 x 350	2700 x 350	2800 x 350



Guichê de devolução
Mostrador de devolución

Referência Referência	68289/001	68289/002	68289/003
Dim L x P x A (mm)	1300 x 400 x 900	2000 x 400 x 900	600 x 150 x 600

TORNEIRAS

Para complementar a linha, a Tramontina oferece uma solução com torneiras profissionais para o uso intensivo em cozinhas industriais. As partes mais solicitadas são reforçadas para evitar quebras e avarias. O acionamento é feito mediante rotação de 45° das maçanetas, facilitando a regulagem e o manuseio.

Fixação monofuro de bancada.
Acionamento de torneira com abertura 1/4 de volta.
Material: latão cromado

La instalación se realiza con un orificio en la mesada. Activación del grifo con apertura 1/4 de vuelta. Material: latón cromado



Esguicho com misturador e torneira auxiliar
Boquilla con mezclador y grifo auxiliar

Referência	Referencia
Dim L x P x A (mm)	

68000/042
130 x 400 x 1200

GRIFOS

Para complementar la línea, Tramontina ofrece una solución con grifería profesional para el uso intensivo en cocinas industriales. Las piezas que se utilizan con más frecuencia están reforzadas para evitar roturas y daños. La activación se realiza girando los pomos 45°, facilitando la regulación y la manipulación.



Esguicho com misturador
Boquilla con mezclador

68000/044
130 x 400 x 1200

Fixação bifuro de parede.
Acionamento de torneira com abertura 1/4 de volta.
Eixo de 200 mm.
Material: latão cromado

La instalación se realiza con dos orificio en la pared. Activación del grifo con apertura 1/4 de vuelta. Eje de 200mm. Material: latón cromado



Esguicho com misturador e torneira auxiliar
Boquilla con mezclador y grifo auxiliar

Referência	Referencia
Dim L x P x A (mm)	

68000/048
200 x 400 x 950



Esguicho com misturador
Boquilla con mezclador

68000/043
200 x 400 x 950



Torneira de bancada
Grifo de encimera

68000/036
130 x 180





Torneira com misturador
Grifo con mezclador

Referência <i>Referencia</i>	68000/041
Dim L x P x A (mm)	130 x 250 x 320

Fixação monofuro de bancada. Acionamento de torneira com abertura 1/4 de volta. Material: latão cromado

La instalación se realiza con un orificio en la mesada. Activación del grifo con apertura 1/4 de vuelta. Material: latón cromado.



Torneira com misturador
Grifo con mezclador

Referência <i>Referencia</i>	68000/040
Dim L x P x A (mm)	280 x 250 x 320

Fixação bifuro de parede. Acionamento de torneira com abertura 1/4 de volta. Material: latão cromado

La instalación se realiza con dos orificios en la pared. Activación del grifo con apertura 1/4 de vuelta. Material: latón cromado.



Coluna de enchimento com torneira
Columna para llenar con grifo

Referência <i>Referencia</i>	68000/039
Dim L x P x A (mm)	30 x 630 x 800

Torneira com misturador. Fixação monofuro de bancada. Acionamento de torneira manual. Material: latão cromado

Grifo con mezclador. La instalación se realiza con un orificio en la mesada. Activación del grifo manual. Material: latón cromado.



Esguicho com misturador modelo compacto
Boquilla con mezclador modelo compacto

Referência <i>Referencia</i>	68000/049
Dim L x P x A (mm)	130 x 200 x 700

Fixação monofuro de bancada. Acionamento de torneira com abertura 1/4 de volta. Material: latão cromado

La instalación se realiza con un orificio en la mesada. Activación del grifo con apertura 1/4 de vuelta. Material: latón cromado.



Esguicho de parede sem misturador
Boquilla de pared sin mezclador mixer

Referência <i>Referencia</i>	68000/038
Dim L x P x A (mm)	400 x 950

Fixação monofuro de parede. Acionamento de torneira com abertura 1/4 de volta. Material: latão cromado

Instalación con un orificios en la pared. Activación del grifo con apertura 1/4 de vuelta. Material: latón cromado.



Torneira de parede sem misturador
Grifo de pared sin mezclador

Referência <i>Referencia</i>	68000/037
Dim L x P x A (mm)	70 x 250 x 260



This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



empresas.tramontina.com.br



Conheça todos os produtos do segmento.
Conozca todos los productos del segmento.