

TRAMONTINA

HOSPITALITY

EQUIPMENT

COZINHAS PROFISSIONAIS
COCINAS PROFESIONALES

Cocção, fornos, refrigeração,
ultracongeladores e mobiliário

Cocción, hornos, refrigeración,
abatidores y muebles

2025

EQUIPMENT

COCÇÃO, FORNOS, REFRIGERAÇÃO, ULTRACONGELADORES
E MOBILIÁRIO EM AÇO INOX

COCCIÓN, HORNOS, REFRIGERACIÓN, ABATIDORES Y
MUEBLES DE ACERO INOXIDABLE

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

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, apoyándose en 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 implica 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
Cafeterías | Cafeterías
Hotéis | Hoteles
Pousadas | Posadas
Lanchonetes



COOKING CENTERS

Empresas
Escolas | Escuelas
Hospitais | Hospitales



VAREJO | MINORISTAS

Supermercados
Shoppings | Centros Comerciales
Franquias | Franquicias



GOURMET

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



Em 2024 a fábrica recebeu o prêmio: Troféu de Melhor Fornecedor da Hotelaria de 2024, na categoria Fabricante de Equipamentos de Cozinha.

En 2024, la fábrica recibió el premio a mejor proveedor hotelero en la categoría Equipamiento de Cocina



COCCÇÃO • 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.

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

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.

La línea América dispone de equipos imprescindibles para cocinas que necesitan sobre todo practicidad. Son sencillos, super 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.

Equipos fabricados con altísimos estándares de calidad y eficiencia.

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.

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 diseñoúnico 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

CALIDAD SUPERIOR CON EXCELENTE COSTO-BENEFICIO

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, exige pouca manutenção 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.

Lo eficiente no tiene por qué ser complicado ni caro. La línea América de Tramontina fui 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, requiere poco mantenimiento 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 sensíveis, a manutenção pode ser menos frequente e mais simples.

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 muy resistentes y sin dispositivos sensibles, el mantenimiento puede ser menos frecuente y más sencillo.



Cozinha do
restaurante Guarapó
Farroupilha/RS - Brasil

Cocina del
restaurante Guarapó
Farroupilha/RS - Brasil

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 de potência cada um.
- ✓ 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 ELIGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Área de cocción hermética estampada con un espesor de 1,2 mm.
- ✓ Quemadores con 6 kW de potencia cada uno.
- ✓ Encendido manual.
- ✓ Perillas reforzadas en plastico (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 Referencia | 67301/007 | 67101/007 |
| Dim. L x P x A (mm) | 400 x 770 x 375 | 400 x 1000 x 378 |
| Consumo de Gás Consumo de gas | GLP: 0,8 kg/h GN: 1,1 m³/h | GLP: 1,06 kg/h GN: 1,46 m³/h |
| Pressão de Trabalho Gás Presión de trabajo gas | 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) Dimensión trébedes (mm) | 400 x 310 | 408 x 396 |
| Peso Líquido (kg) | 28,5 | 28,5 |



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



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

| | 700 | 900 | 700 | 900 |
|---|--|--|--|--|
| Referência Referencia | 67303/007 | 67103/007 | 67305/007 | 67105/007 |
| Dim. L x P x A (mm) | 800 x 770 x 375 | 800 x 970 x 378 | 1200 x 770 x 375 | 1200 x 1000 x 378 |
| Consumo de Gás Consumo de gas | GLP: 1,6 kg/h GN: 2,2 m ³ /h | GLP: 2,2 kg/h GN: 2,8 m ³ /h | GLP: 2,4 kg/h GN: 3,3 m ³ /h | GLP: 3,36 kg/h GN: 4,27 m ³ /h |
| Pressão de Trabalho Gás Presión de trabajo gas | GLP: 30 mbar GN: 20 mbar |
| Potência (kW) | 24 | 32 | 36 | 48 |
| Diâmetro Queimador (mm) | Ø78 | 6 kW Ø78, 10 kW Ø101 | Ø78 | 6 kW Ø78, 10 kW Ø101 |
| Dimensão Trempe (mm) Dimensión trébedes (mm) | 400 x 310 | 408 x 396 | 400 x 310 | 408 x 396 |
| Peso Líquido (kg) | 43,2 | 43,9 | 57,9 | 117 |



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



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

| | 700 | 900 | 700 | 900 |
|---|--|--|--|--|
| Referência Referencia | 67303/027 | 67103/027 | 67305/027 | 67105/027 |
| Dim. L x P x A (mm) | 800 x 850 x 378 | 800 x 970 x 378 | 1200 x 770 x 375 | 1200 x 970 x 350 |
| Consumo de Gás Consumo de gas | GLP 1,6 kg/h GN 2,2 m ³ /h | GLP 2,2 kg/h GN 2,8 m ³ /h | GLP: 2,4 kg/h GN: 3,3 m ³ /h | GLP: 3,36 kg/h GN: 4,27 m ³ /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 |
| Potência (kW) | 24 kW | 32 kW | 36 | 48 |
| Diâmetro Queimador (mm) | Ø78 | 6kW Ø78, 10kW Ø101 | Ø78 | 6 kW Ø78, 10 kW Ø101 |
| Dimensão Trempe (mm) Dimensión trébedes (mm) | 400 x 310 | 408 x 396 | 400 x 310 | 408 x 396 |
| Peso Líquido (kg) | 57,4 | 46,9 | 57,9 | 117 |

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 ELIGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Mayor potencia y eficiencia que las cocinas a gas y eléctricas.
- ✓ Estructura hecha de acero inoxidables.
- ✓ 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 Referencia | 67303/607 |
| Dim. L x P x A (mm) | 800 x 770 x 375 |
| Potência Elétrica (kW) Potencia Eléctrica (kW) | 7 |
| Corrente (A) Corriente (A) | 30,5 |
| Capacidade Disjuntor (A) Capacidad disyuntor (A) | 32 |
| Tensão - 220 V Tensión - 220 V | 1F + N + T 60 Hz |
| Seção Nominal do Cabo Sección nominal del cable | 3 x 6 mm ² |
| Dimensão Placa Vitrócerâmica (mm) Dimensión placa vitrocerámica (mm) | 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 ELIGIR 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 | Referencia |
| | 67303/017 |
| Dim. L x P x A (mm) | 800 x 800 x 955 |
| Consumo de Gás | GLP: 0,44 kg/h |
| <i>Consumo de gas</i> | GN: 0,63 m ³ /h |
| Pressão de Trabalho Gás | GLP: 30 mbar |
| <i>Presión de trabajo gas</i> | GN: 20 mbar |
| Potência (kW) | 6 |
| Capacidade do Forno (L) | 62 |
| <i>Capacidad del horno (L)</i> | |
| Temperatura Trabalho (°C) | 60 °C a 280 °C |
| <i>Temperatura trabajo (°C)</i> | |
| 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 recolhedora de detritos.
- ✓ Válvula de segurança contra vazamento de gás.

PLACA A GAS

Placas lisas que garantizan potencia y un reinicio más rápido

POR QUÉ ELIGIR 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 770 x 430 | 400 x 970 x 430 | 800 x 770 x 430 | 800 x 970 x 433 | 1200 x 770 x 430 |
| Consumo de Gás Consumo de gas | GLP: 0,42 kg/h GN: 0,55 m ³ /h | GLP: 0,8 kg/h GN: 0,9 m ³ /h | GLP: 0,84 kg/h GN: 1,10 m ³ /h | GLP: 1,6 kg/h GN: 1,8 m ³ /h | GLP: 1,26 kg/h GN: 1,65 m ³ /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) | 43,5 | 55,9 | 79,5 | 82,9 | 115,5 |

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 ELIGIR 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
Chapa eléctrica lisa Countertop

| Referência Referencia | 67333/407 | Chapa elétrica lisa Countertop Chapa eléctrica lisa Countertop | 67333/707 |
|---|-----------------|---|-----------------|
| Dim. L x P x A (mm) | 800 x 770 x 375 | | 800 x 770 x 375 |
| Potência (kW) | 10,8 kW | | 10,8 kW |
| Área Útil da Chapa (mm) Área útil de la placa (mm) | 525 x 750 | | 525 x 750 |
| Tensão Trifásica Tensión Trifásica | 380V 3+N+T | | 220V 3+T |
| Temperatura Trabalho (°C) Temperatura trabajo (°C) | 70°C a 300°C. | | 70°C a 300°C. |
| Peso Líquido (kg) | 90 kg | | 90 kg |

CHAR BROILER A GÁS

Potência e agilidade para grelhados de qualidade

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

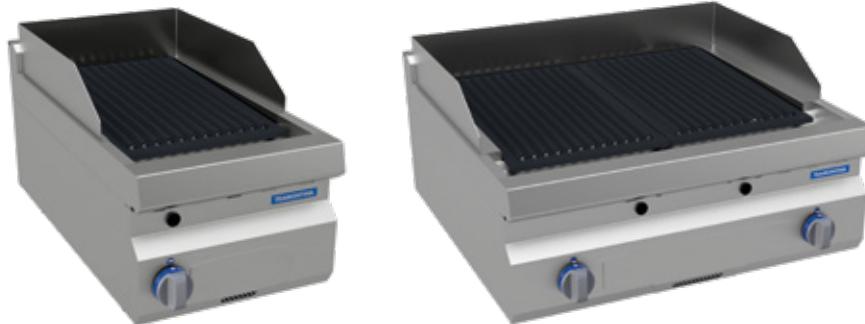
- ✓ Construído completamente em aço inox.
- ✓ Grelha em aço carbono 3 mm, com tratamento anticorrosivo.
- ✓ Queimadores com deflectores de calor em aço inox, posicionados estratégicamente para maior eficiência.
- ✓ Acendimento manual com controle da chama.
- ✓ Manípulos reforçados em plástico (ABS).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

PARRILLA CHAR BROIL A GAS

Potencia y agilidad para asados de calidad

POR QUÉ ELIGIR 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 d 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 770 x 430 | 400 x 970 x 430 |
| Consumo de Gás | GLP: 0,61 kg/h GN: 0,77 m ³ /h | GLP: 0,9 kg/h GN: 1,3 m ³ /h |
| Pressão de Trabalho Gás | GLP: 30 mbar GN: 20 mbar | GLP: 30 mbar GN: 20 mbar |
| Potência (kW) | 7,5 | 12 |
| Peso Líquido (kg) | 29 | 37 |

Char broiler 800 Countertop
Parrilla Char broil 800 Countertop

| | 700 | 900 |
|--------------------------------|--|--|
| Referencia Gás GLP | 67323/007 | 67323/007 |
| Referencia Gás Natural | 67323/008 | 67323/008 |
| Dim. L x P x A (mm) | 800 x 770 x 430 | 800 x 770 x 430 |
| Consumo de Gás | GLP: 0,61 kg/h GN: 0,77 m ³ /h | GLP: 0,9 kg/h GN: 1,3 m ³ /h |
| Pressão de Trabalho Gás | GLP: 30 mbar GN: 20 mbar | GLP: 30 mbar GN: 20 mbar |
| Potência (kW) | 7,5 | 12 |
| Peso Líquido (kg) | 29 | 37 |

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 ELIGIR 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.

| Referência Referencia |
|---|
| 67311/207 |
| Dim. L x P x A (mm) |
| 400 x 770 x 375 |
| Potência Elétrica (kW) Potencia Eléctrica (kW) |
| 1,8 |
| Corrente (A) Corriente (A) |
| 8,2 |
| Capacidade Disjuntor (A) Capacidad disyuntor (A) |
| 10 |
| Tensão - 220 V Tensión - 220 V |
| 1F + N + T 60 Hz |
| Seção Nominal do Cabo Sección nominal del cable |
| 3 x 2,5 mm ² |
| Peso Líquido (kg) |
| 16,5 |

Banho-maria 400 Countertop Baño maria 400 Countertop

| |
|-------------------------|
| 67311/207 |
| 800 x 770 x 375 |
| 2,2 |
| 10 |
| 16 |
| 1F + N + T 60 Hz |
| 3 x 2,5 mm ² |
| 25 |

Banho-maria 800 Countertop Baño maria 800 Countertop

| |
|-------------------------|
| 67313/207 |
| 800 x 770 x 375 |
| 10 |
| 16 |
| 1F + N + T 60 Hz |
| 3 x 2,5 mm ² |
| 25 |

COZEDOR DE MASSAS

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Estrutura construída em aço inox, capacidade da cuba de água 26,5 L, 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 ELIGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Estructura construida en acero inoxidable, capacidad del depósito de agua de 26,5 L, 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 770 x 900 | 400 x 1000 x 900 |
| Consumo de Gás Consumo de gas | GLP 0,9 kg/h GN 1,08 m ³ /h | GLP 1,20 kg/h GN 1,5 m ³ /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) | 48,5 | |

*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 ELIGIR 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 Referencia | 67261/007 | 67061/007 |
| Dim. L x P x A (mm) | 400 x 770 x 1120 | 400 x 970 x 1120 |
| Consumo de Gás Consumo de gas | GLP: 1,11 kg/h GN: 1,35 m³/h | |
| Pressão de Trabalho Gás Presión de trabajo gas | GLP: 30 mbar GN: 20 mbar | GLP: 30 mbar GN: 20 mbar |
| Potência (kW) | 13,5 | |
| Peso Líquido (kg) | 48,6 | |
| Capacidade (L) Capacidad (L) | 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 ELIGIR 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 770 x 375 | 400 x 970 x 980 | 500 x 970 x 980 |
| Potência Elétrica (kW) Potência Eléctrica (kW) | 5 | | |
| Corrente (A) Corriente (A) | 22,5 | | |
| Capacidade Disjuntor (A) Capacidad disyuntor (A) | 25 | | |
| 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 | | |
| Capacidade de Óleo (L) Capacidad de aceite (l) | 14 máx. | 21 | 21 |
| Peso Líquido (kg) | 17,5 | | |

CONSERVADOR DE FRITURA

Elétrico, com lâmpadas cerâmicas infravermelhas

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Construído completamente em aço inox.
- ✓ Aquecimento mediante resistências cerâmicas infravermelhas protegidas 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.
- ✓ Ação direta, simplesmente pressionando o botão.

CONSERVADOR DE FRITURAS

Eléctrico, con lámparas cerámicas infrarrojas

POR QUÉ ELIGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Hecho totalmente de acero inoxidable.
- ✓ Calentamiento mediante resistencias cerámicas infrarrojas protegidas por una rejilla de acero inoxidable.
- ✓ Fondo falso fácilmente extraíble para limpieza.
- ✓ Cuba con fondo falso perforado para drenar el exceso de aceita, evitando el contacto prolongado con los alimentos.
- ✓ Accionamiento directo, con una simple presión del botón.



Conservador de fritura elétrico **Countertop**

Conservador de frituras eléctrico **Countertop**

| | |
|---|-----------------|
| Referência Referencia | 67391/207 |
| Dim. L x P x A (mm) | 400 x 770 x 557 |
| Potência Elétrica (kW) Potencia Eléctrica (kW) | 1 |
| Peso Líquido (kg) | 20 |

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.



ELEMENTOS NEUTROS

Elementos modulares de soporte para la línea de cocción

- ✓ Hechos totalmente de acero inoxidable.
- ✓ Bordes redondeados y sellados, evitando la infiltración de resíduos
- ✓ Bases con ajuste de altura en las patas.



Elemento neutro

| | 700 | 900 |
|------------------------------|-----------------|-----------------|
| Referência Referencia | 67391/907 | 67191/907 |
| Dim. L x P x A (mm) | 400 x 770 x 375 | 400 x 970 x 430 |

Elemento neutro

| | 700 | 900 |
|------------------------------|-----------------|-----------------|
| Referência Referencia | 67393/907 | 67193/907 |
| Dim. L x P x A (mm) | 800 x 770 x 375 | 800 x 977 x 660 |



Base neutra

| | 700 | 900 |
|------------------------------|-----------------|-----------------|
| Referência Referencia | 67391/807 | 67191/807 |
| Dim. L x P x A (mm) | 400 x 610 x 610 | 400 x 970 x 610 |

Base neutra

| | 700 | 900 |
|------------------------------|-----------------|-----------------|
| Referência Referencia | 67393/807 | 67193/807 |
| Dim. L x P x A (mm) | 800 x 610 x 610 | 800 x 970 x 610 |

Base neutra

| | 700 | 900 |
|------------------------------|-----------------|-----------------|
| Referência Referencia | 67393/827 | 67193/827 |
| Dim. L x P x A (mm) | 800 x 610 x 610 | 800 x 810 x 610 |



Base neutra

| | 700 | 900 |
|------------------------------|------------------|------------------|
| Referência Referencia | 67395/807 | 67195/807 |
| Dim. L x P x A (mm) | 1200 x 610 x 610 | 1200 x 970 x 610 |

Base neutra

| | 700 | 900 |
|------------------------------|------------------|------------------|
| Referência Referencia | 67395/827 | 67195/827 |
| Dim. L x P x A (mm) | 1200 x 770 x 610 | 1200 x 970 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 | 67300/910 | 67300/911 | 67300/913 | 67300/915 |

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 <i>Kit soporte GNs</i> | Kit gás GLP <i>Equipo de gas GLP</i> | Kit gás GLP Duplo <i>Equipo de gas GLP doble</i> |
| Referência | 67300/914 | 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> | Kit simples para instalação equipamentos para gás GN, baixa pressão <i>Kit simple para instalación de equipos para gas GN, baja presión</i> |
| Referência | 67301/913 | 67000/950 | 67301/915 |



COCCÃO ▪ COCCIÓN EUROPA

EXPERIÊNCIA E COMPROMISSO COM A INOVAÇÃO
EXPERIENCIA Y COMPROMISO CON LA INNOVACIÓN

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 30 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 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 30 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.
- ✓ Trempos 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 piezelétrico.
- ✓ Temperatura do forno controlada com termostato ajustável 60 °C a 300 °C.
- ✓ Forno a gás isolado com manta de fibra de cerâmica.



Trempos 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 piezelétrico.

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 ELIGIR 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 activada por sistema piezoelectrónico.
- ✓ Temperatura del horno controlada con termostato regulable de 60 °C a 300 °C.
- ✓ Horno de 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 piezoelectrónico.

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 Referencia | 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 Consumo de gas | GLP: 0,945 kg/h GN: 1,269 m ³ /h | GLP: 1,26 kg/h GN: 1,69 m ³ /h | GLP: 1,89 kg/h GN: 2,54 m ³ /h | GLP: 2,44 kg/h GN: 3,28 m ³ /h | GLP: 2,83 kg/h GN: 3,81 m ³ /h | GLP: 3,78 kg/h GN: 5,07 m ³ /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 | GLP: 30 mbar GN: 20 mbar |
| Potência (kW) | 12 | 16 | 24 | 32 | 36 | 48 |
| Diâmetro Queimador (mm) | 6 kW: Ø65 10 kW: Ø100 | 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) Dimensión trébedes (mm) | 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 | 700 | 900 |
|---|--|--|--|--|
| Referência Referencia | 67203/001 | 67003/001 | 67205/003 | 67005/003 |
| Dim. L x P x A (mm) | 800 x 750 x 900 | 800 x 950 x 900 | 1200 x 750 x 900 | 1200 x 950 x 900 |
| Consumo de Gás Consumo de gas | GLP: 2,52 kg/h GN: 3,38 m ³ /h | GLP: 3,15 kg/h GN: 4,23 m ³ /h | GLP: 3,62 kg/h GN: 4,86 m ³ /h | GLP: 4,57 kg/h GN: 6,13 m ³ /h |
| Pressão de Trabalho Gás Presión de trabajo gas | GLP: 30 mbar GN: 20 mbar |
| Potência (kW) | Queimadores: 24 Forno: 8 | Queimadores: 32 Forno: 8 | Queimadores: 36 Forno: 10 | Queimadores: 48 Forno: 10 |
| Diâmetro Queimador (mm) | 6 kW: Ø65 10 kW: Ø100 | 6 kW: Ø65 10 kW: Ø100 | 6 kW: Ø65 | 6 kW: Ø65 10 kW: Ø100 |
| Dimensão Trempe (mm) Dimensión trébedes (mm) | 400 x 300 | 400 x 400 | 400 x 300 | 400 x 400 |
| Peso Líquido (kg) | 113 | 173 | 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 Referencia | 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 Consumo de gas | GLP: 0,945 kg/h GN: 1,269 m ³ /h | GLP: 1,26 kg/h GN: 1,69 m ³ /h | GLP: 1,89 kg/h GN: 2,54 m ³ /h | GLP: 2,44 kg/h GN: 3,28 m ³ /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 |
| 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) Dimensión trébedes (mm) | 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 Referencia | 67305/000 | 67105/000 |
| Dim. L x P x A (mm) | 1200 x 750 x 240 | 1200 x 950 x 240 |
| Consumo de Gás Consumo de gas | GLP: 2,83 kg/h GN: 3,81 m ³ /h | GLP: 3,78 kg/h GN: 5,07 m ³ /h |
| Pressão de Trabalho Gás Presión de trabajo gas | 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) Dimensión trébedes (mm) | 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).

COCINA DE INDUCCIÓN

Seguridad y mucha eficiencia

POR QUÉ ELIGIR 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 Cocina 2 áreas horizontales | Fogão 2 áreas Countertop Cocina 2 áreas Countertop |
|---|--|---|
| Referência Reference | 67203/600 | 67303/600 |
| Dim. L x P x A (mm) | 800 x 750 x 900 | 800 x 750 x 240 |
| Potência Elétrica (kW) Potencia Eléctrica (kW) | 7 | 7 |
| Corrente (A) Corriente (A) | 30,5 | 30,5 |
| Capacidade Disjuntor (A) Capacidad disyuntor (A) | 32 | 32 |
| Tensão - 220 V Tensión - 220 V | 220 - 1+N+T - 60 Hz | 220 - 1+N+T - 60 Hz |
| Seção Nominal do Cabo Sección nominal del cable | 3 x 6 | 3 x 6 |
| Dimensão Placa Vitrócerâmica (mm) Dimensión placa vitrocerámica (mm) | 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).

COCINA DE INDUCCIÓN 1 ÁREA PORTÁTIL

Seguridad y eficiencia

POR QUÉ ELIGIR 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).



Fogão 1 área portátil
Cocina 1 área portátil

| | |
|---|----------------------------|
| Referência | Referencia |
| Dim. L x P x A (mm) | 327 X 420 X 105 |
| Potência Elétrica (kW) | 3,5 |
| Potência Eléctrica (kW) | |
| Corrente (A) | 20 |
| Corriente (A) | |
| Capacidade Disjuntor (A) | - |
| Capacidad disyuntor (A) | |
| Tensão - 220 V | 220 - 1+N+T - 60 Hz |
| Tensión - 220 V | |
| Seção Nominal do Cabo | - |
| Sección nominal del cable | |
| Dimensão Placa Vitrócerâmica (mm) | 220 X 220 |
| Dimensión placa vitrocerámica (mm) | |
| Peso Líquido (kg) | 5 |

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 regulagem 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**

| | 700 | 900 |
|---|---|---|
| Referência | 67201/400 | 67001/400 |
| Dim. L x P x A (mm) | 400 x 750 x 900 | 400 x 950 x 900 |
| Potência Elétrica (kW) | 5,2 | 8 |
| Corrente (A) | 220 V: 19,6 380 V: 11,3 | 220 V: 30,1 380 V: 17,1 |
| Capacidade Disjuntor (A) | 20 | 220 V: 20 380 V: 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 |
| Seção Nominal do Cabo (mm²) | 220 V: 4x2,5 380 V: 5x2,5 | 220 V: 4x6 380 V: 5x4 |
| Dimensão Placas (mm) | Ø220 | 300 x 300 |
| Peso Líquido (kg) | 41 | 66 |

Fogão 4 placas **base aberta**

| | 700 | 900 | |
|---|---|--------------------|-------------------|
| Referência | 67203/400 | 67003/400 | 67003/700 |
| Dim. L x P x A (mm) | 800 x 750 x 900 | 800 x 950 x 900 | 800 x 950 x 900 |
| Potência Elétrica (kW) | 10,4 | 16 | 16 |
| Corrente (A) | 220 V: 29,9 380 V: 22,6 | 34,8 | 30,1 |
| Capacidade Disjuntor (A) | 220 V: 32 380 V: 25 | 40 | 32 |
| Tensão Trifásica | 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: 4x6 380 V: 5x4 | 5x10 | 4x6 |
| Dimensão Placas (mm) | Ø220 | 300 x 300 | 300 x 300 |
| Peso Líquido (kg) | 63 | 96 | 96 |

COCINAS ELÉCTRICAS

Modelos de base abierta o con hornos eléctricos



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ 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 |
|--|---|---|---|--------------------|
| <i>Referencia</i> | 67201/400 | 67001/400 | 67203/400 | 67003/400 |
| <i>Dim. L x P x A (mm)</i> | 400 x 750 x 900 | 400 x 950 x 900 | 800 x 750 x 900 | 800 x 950 x 900 |
| <i>Potência Elétrica (kW)</i> | 5,2 | 8 | 10,4 | 16 |
| <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 |
| <i>Capacidad disyuntor (A)</i> | 20 | 220 V: 20 380 V: 32 | 220 V: 32 380 V: 25 | 40 |
| <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 |
| <i>Sección nominal del cable (mm²)</i> | 220 V: 4x2,5 380 V: 5x2,5 | 220 V: 4x6 380 V: 5x2,5 | 220 V: 4x6 380 V: 5x4 | 5x10 |
| <i>Dimensión placas (mm)</i> | Ø220 | 300 x 300 | Ø220 | 300 x 300 |
| <i>Peso Líquido (kg)</i> | 41 | 66 | 63 | 96 |



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

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



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

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

| | 700 | 900 | 700 | 900 | |
|---|---|---|---|--------------------|-------------------|
| Referência Referencia | 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) Potencia Eléctrica (kW) | 5,2 | 8 | 10,4 | 16 | 16 |
| Corrente (A) 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 |
| Capacidade Disjuntor (A) Capacidad disyuntor (A) | 20 | 220 V: 20 380 V: 32 | 220 V: 32 380 V: 25 | 40 | 32 |
| Tensão Trifásica 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 |
| Seção Nominal do Cabo Sección nominal del cable | 220 V: 4x2,5 380 V: 5x2,5 | 220V: 4x6 380V: 5x2,5 | 220 V: 4x6 380 V: 5x4 | 5x10 | 4x6 |
| Dimensão Placas (mm) Dimensión placas (mm) | 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 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 MARÍA

Eléctrica módulo 400

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



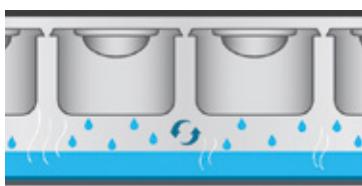
Cantos arredondados para facilitar a limpeza do equipamento.

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 ELIGIR 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 gás



| | Chapa Lisa 400 <i>Placa Lisa 400</i> | Chapa Lisa 800 <i>Placa Lisa 800</i> |
|---|--|--|
| | 700 | 700 |
| Referência Referencia | 67231/000 | 67233/000 |
| Dim. L x P x A (mm) | 400 x 750 x 900 | 800 x 750 x 900 |
| Consumo de Gás Consumo de gas | GLP: 0,55 kg/h GN: 0,74 m ³ /h | GLP: 1,10 kg/h GN: 1,48 m ³ /h |
| Pressão de Trabalho Gás Presión de trabajo gas | GLP: 30 mbar GN: 20 mbar | GLP: 30 mbar GN: 20 mbar |
| Potência Potencia (kW) | 7 | 14 |
| Área Útil da Chapa (mm) Área útil de la placa (mm) | 560 x 360 | 560 x 760 |
| Peso Líquido (kg) | 70 | 120 |
| Versão Versión Countertop | 67331/000 | 67333/000 |
| | 900 | 900 |

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 dissipia 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 ELIGIR 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 | Referencia |
|---|------------|
| 67231/003 | |
| 400 x 750 x 900 | |
| GLP: 0,55 kg/h GN: 0,74 m ³ /h | |
| GLP: 30 mbar GN: 20 mbar | |
| 7 | |
| 560 x 360 | |
| 70 | |
| 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 piezelétrico.
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 ELIGIR 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 abierta, módulo **400**

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

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

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

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

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



Chapa elétrica lisa
base aberta, módulo **800**

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

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

CHAPAS ELÉTRICAS CHAPAS ELÉCTRICAS

Lisa top



Chapa elétrica lisa top, módulo **400**

*Chapa eléctrica lisa top, módulo **400***

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



Chapa elétrica lisa top, módulo **800**

*Chapa eléctrica lisa top, módulo **800***

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



Chapa elétrica lisa top, módulo **800**

*Chapa eléctrica lisa top, módulo **800***

| | | |
|---|-----------------|-----------------|
| Referência Referencia | 67133/400 | 67133/700 |
| Dim. L x P x A (mm) | 800 x 950 x 240 | 800 x 950 x 240 |
| Potência Potencia (kW) | 15 | 15 |
| Temperatura de Trabalho (°C) <i>Temperatura de Trabajo (°C)</i> | 140° - 330°C | 140° - 330°C |
| Tensão Trifásica Tensión Trifásica | 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 antirrespings 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 piedras volcánicas

POR QUÉ ELIGIR 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 antirrespings 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 Referencia | 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 Consumo de gas | GLP: 0,63 kg/h GN: 0,84 m ³ /h | GLP: 0,94 kg/h GN: 1,27 m ³ /h | GLP: 1,26 kg/h GN: 1,69 m ³ /h | GLP: 1,89 kg/h GN: 2,54 m ³ /h |
| Pressão de Trabalho Gás Presión de trabajo gas | GLP: 30 mbar GN: 20 mbar |
| Potência Potencia (kW) | 8 | 12 | 16 | 24 |
| Peso Líquido (kg) | 75 | 85 | 100 | 134 |
| Versão Versión 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.

COCINA FRANCESCA

POR QUÉ ELIGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Estructura hecha de acero inoxidable.
- ✓ Temperatura máxima en el centro de la placa y más baja en los laterales, para diferentes tipos de cocción.
- ✓ Encendido con piezoeléctrico.
- ✓ Válvula de seguridad con termopar.
- ✓ Disco central de la placa desmontable.
- ✓ Las áreas térmicas son diferenciadas, con temperatura máxima en el centro de la placa y más baja en los laterales, para diferentes tipos de cocción.



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



Fogão francês 800
Cocina francesa 800

| | 700 | 900 |
|---|--|--|
| Referência Referencia | 67343/000 | 67143/000 |
| Dim. L x P x A (mm) | 800 x 750 x 240 | 800 x 900 x 240 |
| Consumo de Gás <i>Consumo de gas</i> | GLP: 0,63 kg/h GN: 0,84 m ³ /h | GLP: 0,94 kg/h GN: 1,27 m ³ /h |
| Pressão de Trabalho Gás <i>Presión de trabajo gas</i> | GLP: 30 mbar GN: 20 mbar | GLP: 30 mbar GN: 20 mbar |
| Potência Potencia (kW) | 8 | 12 |
| Peso Líquido (kg) | 87 | 130 |
| Base de Apoio Base de apoyo | 67394/803 | 67194/803 |

COZEDOR DE MASSA

A gás com 1 reservatório de 26 litros, módulo 400



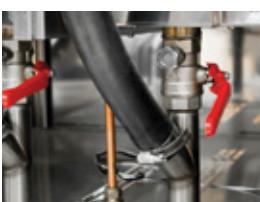
Chama piloto com acendimento piezelétrico.



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.



| Referência | 700 | 900 |
|-------------------------|---|--|
| 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 m ³ /h | GLP: 1,10 kg/h GN: 1,47 m ³ /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 ELIGIR 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 m ³ /h | GLP: 1,10 kg/h GN: 1,47 m ³ /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 ELIGIR 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 / Referencia | 67250/941 | 67050/941 |
| Dim. L x P x A (mm) | 150 x 705 x 900 | 150 x 905 x 900 |
| Potência Elétrica (kW) Potencia Eléctrica (kW) | 0,06 | 0,06 |
| Corrente (A) / Corriente (A) | 0,1 | 0,1 |
| Tomada Elétrica (A) Toma eléctrica (A) | 20 | 20 |
| Tensão - 220 V Tensión - 220 V | 220 V: 1+N+T, 60 Hz | 220 V: 1+N+T, 60 Hz |
| Seção Nominal do Cabo (m²) Sección nominal del cable | 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 ELIGIR ESTE PRODUCTO:

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

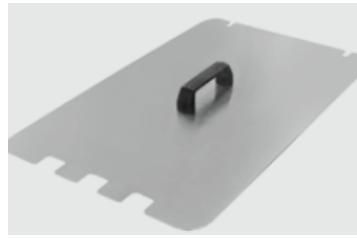
Fritadeira a gás
Freidora a gas

| | 700 | 900 |
|---|---------------------------------|---------------------------------|
| Referência Referencia | 67261/004 | 67061/004 |
| Dim. L x P x A (mm) | 400 x 750 x 900 | 400 x 950 x 900 |
| Consumo de Gás Consumo de gas | GLP: 1,18 kg/h GN: 1,57 m³/h | GLP: 1,61 kg/h GN: 2,16 m³/h |
| Pressão de Trabalho Gás Presión de trabajo gas | GLP: 30 mbar GN: 20 mbar | GLP: 30 mbar GN: 20 mbar |
| Potência (kW) Potencia | 15 | 20,5 |
| Reservatório (L) Cuba (L) | 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 | 700 | 900 | |
|---|------------------------|----------------------|------------------------|
| Dim. L x P x A (mm) | 67261/401 | 67261/701 | 67061/401 |
| Potência Elétrica (kW) Potência Eléctrica (kW) | 400 x 750 x 900 | 400 x 750 x 900 | 400 x 900 x 900 |
| Tensão Trifásica Tensión trifásica | 14 | 14 | 17,4 |
| Reservatório (L) Cuba | 380 V - 3+N+T 60 Hz | 220 V - 3+T 60 Hz | 380 V - 3+N+T 60 Hz |
| Peso Líquido (kg) | 15 | 15 | 21 |
| | 50 | 50 | 68 |

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 ELIGIR 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 | |
|---|------------------------|----------------------|------------------------|
| Referência Referencia | 67261/401 | 67261/701 | 67061/401 |
| Dim. L x P x A (mm) | 400 x 750 x 900 | 400 x 750 x 900 | 400 x 900 x 900 |
| Potência Elétrica (kW) Potencia Eléctrica (kW) | 14 | 14 | 17,4 |
| Tensão Trifásica Tensión trifásica | 380 V - 3+N+T 60 Hz | 220 V - 3+T 60 Hz | 380 V - 3+N+T 60 Hz |
| Reservatório (L) Cuba | 15 | 15 | 21 |
| Peso Líquido (kg) | 50 | 50 | 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.
- ✓ 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 ELIGIR ESTE PRODUCTO:

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



Versão Countertop.
Versión Countertop.



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

CALDEIRÕES 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.



MARMITA A GAS

Calentamiento indirecto con o sin autoclave

POR QUÉ ELIGIR 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 Referencia | 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 m ³ /h |
| Pressão de Trabalho Gás <i>Presión de trabajo gas</i> | GLP: 30 mbar GN: 20 mbar |
| Potência Potencia (kW) | 21 |
| Peso Líquido (kg) | 139 |



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



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 gas, 80 litros, con cuba en acero inoxidable

POR QUÉ ELIGIR 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 Referencia | 67074/001 |
| Dim. L x P x A (mm) | 800 x 900 x 900 |
| Consumo de Gás Consumo de gas | GLP: 1,73 kg/h GN: 2,32 m ³ /h |
| Pressão de Trabalho Gás Presión de trabajo gas | GLP: 30 mbar GN: 20 mbar |
| Potência Potencia (kW) | 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

ELEMENTOS NEUTROS

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

POR QUÉ ELIGIR ESTE PRODUCTO:

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



Neutro módulo 800

| | 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 |

| | 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>Reducer 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 antirrespingsos <i>Borde antisalpicaduras</i> | | |
| Referência <i>Referencia</i> | 67030/902 | 67030/910 | 67030/911 | 67230/900 |
| Dim. L x P x A (mm) | 290 x 23 x 105 | 400 x 900 x 100 | 400 x 900 x 100 | 400 x 700 x 120 |

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 |

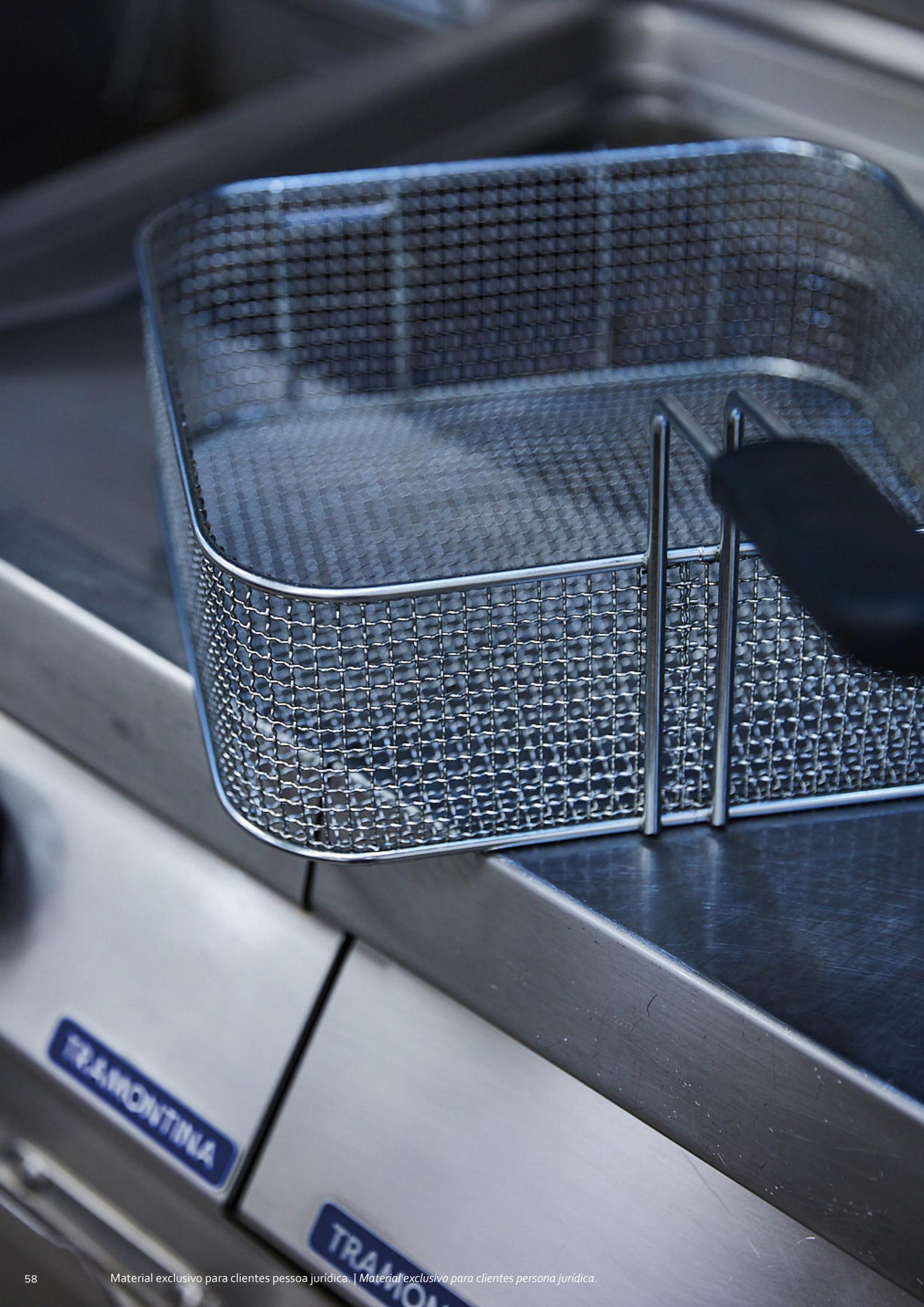
Para Cozedor de Massas Para cocedor de pastas



| | | | |
|-------------------------------------|---|---|---|
| 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 1/3) | 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</i> <i>línea Cocción 900</i> | Cesto p/ a fritadeira elétrica 15 L , 67261/401 e 67261/701 <i>Cesto para freidora eléctrica</i> 15 L, 1/2 líneas <i>Cocción 700</i> | Cesto p/ a fritadeira elétrica 21 L , 67061/401 e 67061/701 <i>Cesto para freidora eléctrica</i> 21 L, 1/2 líneas <i>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</i> 23L, 1/2 líneas <i>Cocción 900</i> | Cesto p/ a fritadeira 23 L , 67061/004 <i>Cesto para freidora a gas</i> 23L, 1/2 líneas <i>Cocción 900</i> | Cesto p/ a fritadeira elétrica 15 L , 67261/401 e 67261/701 <i>Cesto para freidora eléctrica</i> 15 L, 1/2 líneas <i>Cocción 700</i> |
| Referência <i>Referencia</i> | 67060/951 | 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</i> 15 L, 1/2 líneas <i>Cocción 700</i> | Cesto p/ a fritadeira a gás 15 L , 67261/004 <i>Cesto para freidora a gas</i> 11 - 15 L, 1/2 líneas <i>Cocción 700</i> | Cesto para fritadeira 15 L com suporte de levanta cestos <i>Cesto para freidora a gas</i> 11 - 15 L, 1/2 líneas <i>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**

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 caladeira

FORNOS

Venda exclusiva no Brasil



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 |

Venda exclusiva no Brasil



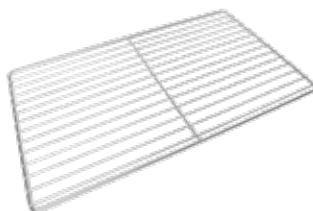
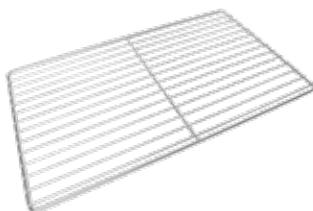
Tramontina Classic 20 GNS Elétrico

| | | |
|-------------------------|------------------|------------------|
| 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 |



Venda exclusiva no Brasil

ACESSÓRIOS



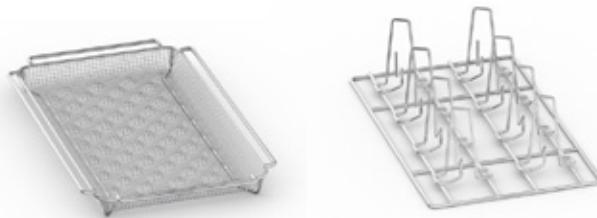
| | | | |
|----------------------------|---------------------------|------------------------------|---------------------------|
| Produto | Grelha em aço inox GN 1/1 | Grelha em aço carbono GN 1/1 | Mesa para forno combinado |
| Referência | 67739/907 | 67739/906 | 68711/890 |
| Dim. L x P x A (mm) | 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 |
| Referência | 67905/903 | 67905/904 |
| Dim. L x P x A (mm) | 325 x 530 | 325 x 530 x 10 |
| Peso (Kg) | 3,6 | 0,9 |

Venda exclusiva no Brasil

| | | |
|----------------------------|-----------|------------------------|
| Produto | CombiFry | Superspike de Frango 6 |
| Referência | 67905/906 | 67905/907 |
| Dim. L x P x A (mm) | 325 x 530 | 325 x 530 |
| Peso (Kg) | 1 | 1,5 |



| | | |
|-------------------|---|---|
| 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



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ 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.
- ✓ Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.
- ✓ Pés ajustáveis.
- ✓ Porta com fechamento automático 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 a +8 °C para refrigerador e -20 °C a -10 °C para freezer. Degelo automático com opção de degelo manual.



Paredes com 75 mm de poliuretano aumentam o isolamento térmico do refrigerador.

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



POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ 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.
- ✓ Estructura totalmente de acero inoxidable.
- ✓ Patas regulables.
- ✓ Puerta con cierre automático 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 a +8°C para refrigerador y -20°C a -10°C para freezer. Descongelación automática con opción de descongelación manual.



Paredes con 75 mm de poliuretano aumentan el aislamiento térmico del refrigerador.

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

Eficiencia energética garantizada;
Bajo nivel de ruído (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 | 67605/300* | 67605/601* | 67605/320 | 67605/621 | 67606/310* | 67606/601* |
| 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) | 280 W | 460 W | 280 W | 460 W | 450 W | 775 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 |
| 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 |



**1 porta inteiriça e 1 porta bipartida de aço
1 puerta entera y 1 puerta bipartida de acero**

**2 portas bipartidas de aço
2 puertas bipartidas de acero**

| | Refrigerador | Freezer | Refrigerador | Freezer |
|---|---------------------|-------------------|---------------------|-------------------|
| Referência Referencia | 67606/320 | 67606/621 | 67606/340 | 67606/641 |
| Dim. L x P x A (mm) | 1500 x 820 x 2025 | 1500 x 820 x 2025 | 1500 x 820 x 2025 | 1500 x 820 x 2025 |
| Potência Elétrica (W) Potencia Eléctrica (W) | 450 W | 775 W | 450 W | 775 W |
| Tensão Tensión | 220 V - 60 Hz | 220 V- 60 Hz | 220 V - 60 Hz | 220 V- 60 Hz |
| Litragem (L) Capacidad en litros | 1340 | 1340 | 1340 | 1340 |
| Temperatura (°C) | -2 °C +8 °C | -20 °C -10 °C | -2 °C +8 °C | -20 °C -10 °C |

*Disponibilidade de versão 50Hz nos modelos destacados | *Disponibilidad de versión 50Hz en los modelos destacados.

REFRIGERADORES E FREEZERS

Com portas de vidro

REFRIGERADORES Y FREEZERS

Con puertas de vidrio



1 porta de vidro
1 puerta de vidrio

2 portas de vidro
2 puertas de vidrio

| | Refrigerador | Freezer | Refrigerador |
|---|------------------|------------------|-------------------|
| Referência Referencia | 67605/203 | 67605/604 | 67606/203 |
| 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) Potencia Eléctrica (W) | 440 W | 620 W | 780 W |
| Tensão Tensión | 220 V - 60 Hz | 220 V- 60 Hz | 220 V - 60 Hz |
| Litragem (L) Capacidad en litros | 600 | 600 | 1340 |
| Temperatura (°C) | -5 °C + 5 °C | -20 °C -10 °C | -5 °C + 10 °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.

*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 energí.
- ✓ 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.

*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 | 67685/800 | 67685/801 |
| 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 - 60 Hz | 220 V - 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:

- ✓ Estrutura externa e interna em aço inox AISI 304.
- ✓ 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.

*Não acompanha grelhas e cubas Gn's



PASS-THROUGH

Refrigerador o calentador con puertas de acero inoxidable o de vidrio

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Estructura interna y externa de acero inoxidable AISI 304.
- ✓ 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.

*No incluye rejillas ni 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 | 67685/212 |
| Dim. L x P x A (mm) | 750 x 930 x 2025 |
| Potência Elétrica Potencia Eléctrica | 350 W |
| Tensão Tensión | 220 V - 60 Hz |
| Litragem (L) Capacidad en litros | 600 |
| Temperatura (°C) | 0 °C +10 °C |

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 |
| Referência | 67685/812 |
| Dim. L x P x A (mm) | 750 x 930 x 2025 |
| Potência Elétrica Potencia Eléctrica | 2200 W |
| Tensão Tensión | 220 V - 60 Hz |
| Litragem (L) Capacidad en litros | 600 |
| Temperatura (°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> | Par de guias, em aço inox 304, para refrigeradores, cremalheira de plástico <i>Par de guías, de acero inoxidable 304, para refrigeradores, cremallera de plástico</i> |
| Referência <i>Referencia</i> | 67685/916 | 67690/917 |
| Dim. L x P x A (mm) | 620 x 35 x 20 | 635 x 30 x 10 |



| | | |
|-------------------------------------|--|---|
| 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> | Grelha pintada para refrigerador, branca <i>Parrilla pintada para refrigerador, blanca</i> |
| Referência <i>Referencia</i> | 67685/908 | 67699/912 |
| Dim. L x P x A (mm) | 708 x 15 x 25 | 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> | Rodízio fixo sem freio <i>Soporte de ruedas fijo sin freno</i> |
| Referência <i>Referencia</i> | 67699/910 | 68000/067 |
| Dim. L x P x A (mm) | 650 x 530 x 10 | Ø 130 |



| | | |
|-------------------------------------|---|---|
| Produto <i>Producto</i> | Rodízio giratório sem freio <i>Soporte de ruedas giratorio sin freno</i> | Rodízio giratório com freio <i>Soporte de ruedas giratorio con freno</i> |
| Referência <i>Referencia</i> | 68000/068 | 68000/069 |
| Dim. L x P x A (mm) | Ø 130 | Ø 130 |

BALCÕES REFRIGERADOS

Máxima uniformidade de temperatura interna para uma perfeita preservação dos alimentos



*Não acompanha guias e cubas Gn's

POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

- ✓ Tampo reforçado com MDF ultratratado com microban, para garantir máxima resistência na superfície de trabalho; revestimento de aço inox.
- ✓ Frost Free: evaporação automática da água condensada. Não há necessidade de dreno, pois não acumula água ou gelo.
- ✓ Estrutura realizada inteiramente em aço inoxidável.
- ✓ Pés 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.



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 a +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.



Unidade de refrigeração removível para facilitar a manutenção. Motor facilmente acessível e com ventilação frontal, que permite posicionar outros equipamentos nas laterais e na parte traseira.

Estrutura em aço inoxidável AISI 304 com acabamento externo satinado e superfícies de trabalho com espessura de 38 mm.

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



*Não acompanha guias e cubas Gn's

POR QUÉ ELIGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Tapa reforzada con MDF ultra tratado con Microban, para garantizar la máxima resistencia en la superficie de trabajo; revestimiento de acero inoxidable.
- ✓ No Frost: evaporación automática del agua condensada. No es necesario desagüe ya que no acumula agua ni hielo.
- ✓ Estructura hecha totalmente de acero inoxidable.
- ✓ Patas regulables.
- ✓ 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.



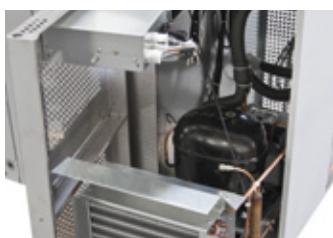
La ventilación trasera forzada garantiza una temperatura uniforme en toda la cámara del equipo, que está libre de componentes del motor.



Panel de control de temperatura -2 °C a +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.



Unidad de refrigeración extraíble para facilitar el mantenimiento. Motor de fácil acceso y con ventilación frontal, que permite posicionar otros equipos en los laterales y en la parte trasera.

Estructura de acero inoxidable AISI 304 con terminación externa satinada y superficies de trabajo de 38 mm de espesor.

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 Referencia | 67631/300 | 67631/600 |
| Dim. L x P x A (mm) | 910 x 680 x 810 | 910 x 680 x 810 |
| Potência Elétrica (W) Potencia Eléctrica (W) | 360 W | 830 W |
| Tensão 220V Tensión 220V | 220 V - 60 Hz | 220 V - 60 Hz |
| Litragem (L) Capacidad en litros | 102 | 102 |
| Temperatura (°C) | -2 °C +8 °C | -20 °C -10 °C |

2 portas
2 puertas

| | Refrigerador | Freezer |
|---|------------------|------------------|
| Referência Referencia | 67632/300* | 67632/600 |
| Dim. L x P x A (mm) | 1352 x 680 x 810 | 1352 x 680 x 810 |
| Potência Elétrica (W) Potencia Eléctrica (W) | 470 W | 830 W |
| Tensão 220V Tensión 220V | 220 V - 60 Hz | 220 V - 60 Hz |
| Litragem (L) Capacidad en litros | 235 | 235 |
| Temperatura (°C) | -2 °C +8 °C | -20 °C -10 °C |



3 portas
3 puertas

| | Refrigerador | Freezer |
|---|------------------|------------------|
| Referência Referencia | 67633/300* | 67633/600 |
| Dim. L x P x A (mm) | 1805 x 680 x 810 | 1805 x 680 x 810 |
| Potência Elétrica (W) Potencia Eléctrica (W) | 470 W | 970 W |
| Tensão 220V Tensión 220V | 220 V - 60 Hz | 220 V - 60 Hz |
| Litragem (L) Capacidad en litros | 368 | 368 |
| Temperatura (°C) | -2 °C +8 °C | -20 °C -10 °C |

4 portas
4 puertas

| | Refrigerador | Freezer |
|---|------------------|------------------|
| Referência Referencia | 67634/300* | 67634/600 |
| Dim. L x P x A (mm) | 2250 x 680 x 810 | 2250 x 680 x 810 |
| Potência Elétrica (W) Potencia Eléctrica (W) | 470 W | 970 W |
| Tensão 220V Tensión 220V | 220 V - 60 Hz | 220 V - 60 Hz |
| Litragem (L) Capacidad en litros | 500 | 500 |
| Temperatura (°C) | -2 °C +8 °C | -20 °C -10 °C |

*Disponibilidade de versão 50Hz nos modelos destacados. | *Disponibilidad de versión 50Hz en los modelos destacados

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

| | | | | |
|---|-------------|--------------|--------------|--------------|
| Referência Referencia | 67631/304 | 67632/304 | 67633/304 | 67634/304 |
| Dim. L x P x A (mm) | 910x680x810 | 1352x680x810 | 1805x680x810 | 2250x680x810 |
| Potência Elétrica (W) Potencia Eléctrica (W) | 360 W | 470 W | 470 W | 470 W |
| Tensão 220V Tensión 220V | 220V | 220V | 220V | 220V |
| Litragem (L) Capacidad en litros | 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 Referencia | 67631/303 | 67632/303 | 67633/303 | 67634/303 |
| Dim. L x P x A (mm) | 910x680x810 | 1352x680x810 | 1805x680x810 | 2250x680x810 |
| Potência Elétrica (W) Potencia Eléctrica (W) | 360 W | 470 W | 470 W | 470 W |
| Tensão 220V Tensión 220V | 220V | 220V | 220V | 220V |
| Litragem (L) Capacidad en litros | 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 Referencia | 67631/302 | 67632/302 | 67633/302 | 67634/302 |
| Dim. L x P x A (mm) | 910x680x810 | 1352x680x810 | 1805x680x810 | 2250x680x810 |
| Potência Elétrica (W) Potencia Eléctrica (W) | 360 W | 470 W | 470 W | 470 W |
| Tensão 220V Tensión 220V | 220V | 220V | 220V | 220V |
| Litragem (L) Capacidad en litros | 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.



TAPAS

Para mesas refrigeradas

POR QUÉ ELIGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Tapas reforzadas con MDF ultrarresistente al agua, con protección contra la humedad y la contaminación, garantizando una enorme resistencia a las exigencias de trabajo.
- ✓ Espesor de la tapa de 38 mm.
- ✓ Estructura de acero inoxidable AISI 304, terminación cepillada, 1mm de espesor.
- ✓ Esquinas soldadas y redondeadas para evitar acumulación de suciedad.



Tampo de encosto Tapa de apoyar

| Referência Referencia | 67530/919 | 67530/920 | 67530/921 | 67530/922 |
|--------------------------|-----------|------------|------------|------------|
| Dim. L x P (mm) | 910 x 700 | 1355 x 700 | 1805 x 700 | 2250 x 700 |

Tampo de centro Tapa de centro

| Referência Referencia | 67530/924 | 67530/925 | 67530/926 | 67530/927 |
|--------------------------|-----------|------------|------------|------------|
| Dim. L x P (mm) | 910 x 700 | 1350 x 700 | 1805 x 700 | 2250 x 700 |



Tampo de encosto com cuba Tapa de apoyar con cuba

| Referência Referencia | 67530/928 | 67530/930 | 67530/931 | 67530/932 |
|--------------------------|-----------|------------|------------|------------|
| Dim. L x P (mm) | 910 x 700 | 1355 x 700 | 1805 x 700 | 2250 x 700 |



Tampo de centro com cuba Tapa de centro con cuba

| Referência Referencia | 67530/933 | 67530/934 | 67530/935 | 67530/936 |
|--------------------------|-----------|------------|------------|------------|
| Dim. L x P (mm) | 910 x 700 | 1355 x 700 | 1805 x 700 | 2250 x 700 |

ACESSÓRIOS | ACCESORIOS

Para balcões refrigerados
Para mesas de refrigeración



| | | |
|---|---|---|
| Par de guias em aço inox 304 <i>Par de guías de acero inoxidable 304</i> | Grelha em aço carbono pintada GN 1/1 <i>Parrilla de acero carbono pintada GN 1/1</i> | Rodízio fixo sem freio <i>Soporte de ruedas fijo sin freno</i> |
| Referência <i>Referencia</i> | 67530/900 | 67739/909 |
| Dim. L x P x A (mm) | 513 x 61 x 15 | 325 x 530 x 45 |



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



| | |
|---|---|
| Kit 2 gavetas 2x1/2 <i>Kit 2 cajones 2x1/2</i> | Kit 3 gavetas 3x1/3 <i>Kit 3 cajones 3x1/3</i> |
| Referência <i>Referencia</i> | 67639/903 |
| Dim. L x P x A (mm) | 435 x 210 x 700 |



| | |
|--|---|
| Porta direita para balcão refrigerado <i>Puerta derecha para mesas de refrigeración</i> | Porta esquerda para balcão refrigerado <i>Puerta izquierda para mesas de refrigeración</i> |
| Referência <i>Referencia</i> | 67639/907 |
| Dim. L x P x A (mm) | 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 ELIGIR 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

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

Base Refrigerada 6 Gavetas
Base Refrigerada 6Cajones

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

ACESSÓRIOS OBRIGATÓRIOS

ACCESORIOS OBLIGATORIOS

Para bases refrigeradas

| | | | | |
|--|---|-----------|---|-----------|
| Referência <i>Referencia</i> | 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> | 67696/920 | 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 |
| Referência <i>Referencia</i> | 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> | 67697/920 | 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 |
| Referência <i>Referencia</i> | 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> | 67696/924 | 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 |
| Dim. | 1200 | | 1600 | |
| Referência <i>Referencia</i> | 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> | 67696/925 | 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 |
| Dim. | 1200 | | 1600 | |
| | <i>Tampo para base refrigerada - 4 gavetas</i> <i>Cubierta para base refrigerada - 4 cajones</i> | 67696/922 | <i>Tampo para base refrigerada - 4 gavetas</i> <i>Cubierta para base refrigerada - 4 cajones</i> | 67696/923 |
| | 1200 x 700 x 40 | | 1200 x 900 x 40 | |
| | <i>Tampo para base refrigerada - 6 gavetas</i> <i>Cubierta para base refrigerada - 6 cajones</i> | 67697/922 | <i>Tampo para base refrigerada - 6 gavetas</i> <i>Cubierta para base refrigerada - 6 cajones</i> | 67697/923 |
| | 1600 x 700 x 40 | | 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 ELIGIR 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.

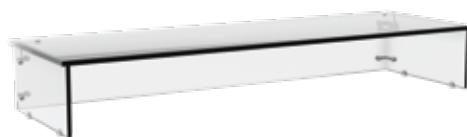
Cabeçote refrigerado sem vidro | Vitrina refrigerada sin vidrio

| | | | | | | |
|---|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Referência <i>Referencia</i> | 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) <i>Potencia (W)</i> | 200 W |
| Tensão <i>Tensión</i> | 220 V - 60 Hz |
| Temperatura (°C) <i>Temperatura</i> | 0 °C +15 °C |
| Capacidade de cubas 1/3 <i>Capacidad de cubas 1/3</i> | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |

Vidro de proteção | Vidrio de protección

| | | | | | | |
|--|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Referência <i>Referencia</i> | 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 <i>Producto</i> | Conjunto de parafusos para vidros Juego de tornillos para vidrios |
| Referência <i>Referencia</i> | 67869/930 |



ACESSÓRIOS | ACCESSORIOS

Para cabeçote refrigerado

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> | 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 | 67869/932 |
| Dim. L x P x A (mm) | 336 x 40 x 200 | 336 x 40 x 200 |
| Compatível (mm) <i>Compatible (mm)</i> | 1200 - 1800 | 2000 - 2150 |



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> | 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 |



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

ULTRACONGELADORES ABATIDORES



Mais agilidade nos preparamos • 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 eficiente • Seguridad alimentaria
Conservación superior del sabor y nutrientes de los alimentos • Ahorro de tiempo, espacio y mano de obra

ULTRACONGELADORES E RESFRIADORES RÁPIDOS

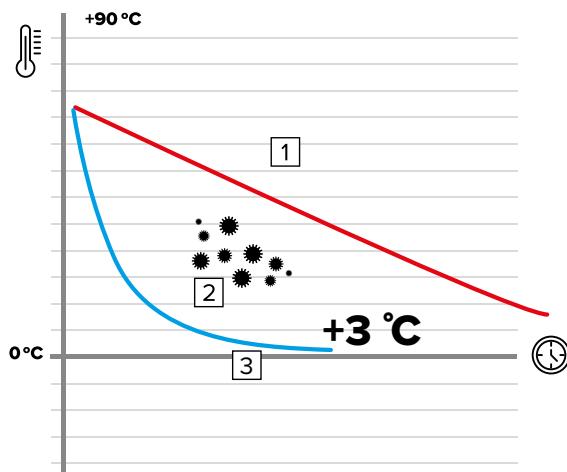
A tecnologia a serviço do sabor e da qualidade dos alimentos

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

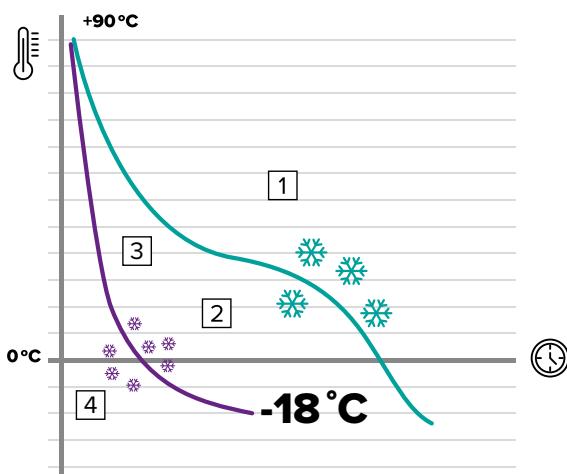
presentes nos alimentos, permitem preservar as características organolépticas e nutricionais dos alimentos e aumentar o seu período de conservação. Os pratos terão a qualidade, o sabor e a consistência de alimentos frescos, obtidos com uma considerável economia de tempo e de dinheiro.

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 [3] Com congelamento rápido Tramontina
- [2] Formação de macrocristais [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

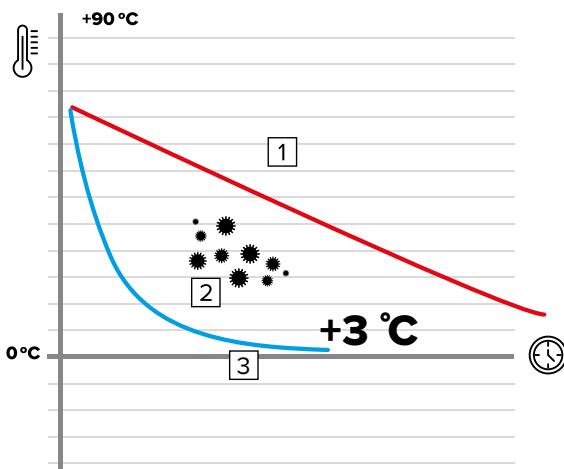
La tecnología al servicio del sabor y la calidad de los alimentos

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

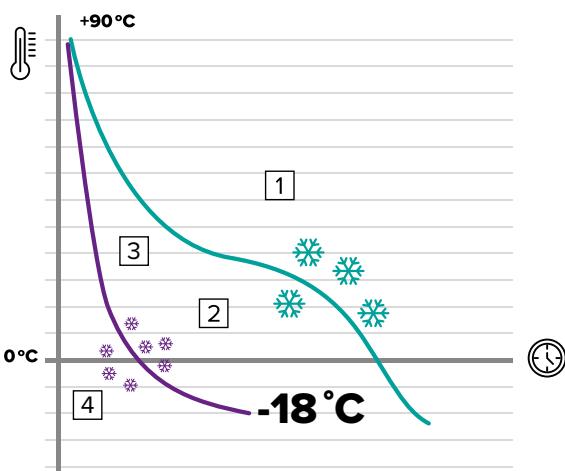
El enfriamiento rápido lleva la temperatura en el centro del producto de +90 °C a +3 °C en un máximo de 90 minutos. El rango térmico entre +65 °C y +10 °C, en el que existe la mayor proliferación de bacterias, se produce con tanta rapidez que no compromete la seguridad alimentaria. Por lo tanto, los 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 [3] Con congelamiento rápido Tramontina
[2] Formación de macrocristales [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 °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.



TRAMONTINA

888.8



VANTAGENS

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

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



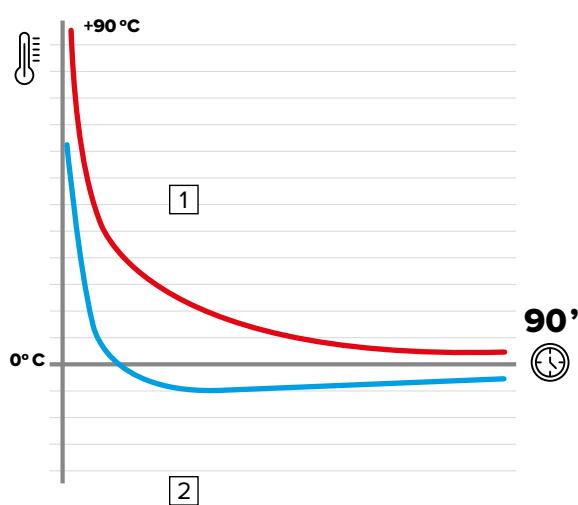
SORVETERIAS

CICLO OPERATIVO RESFRIAMENTO RÁPIDO



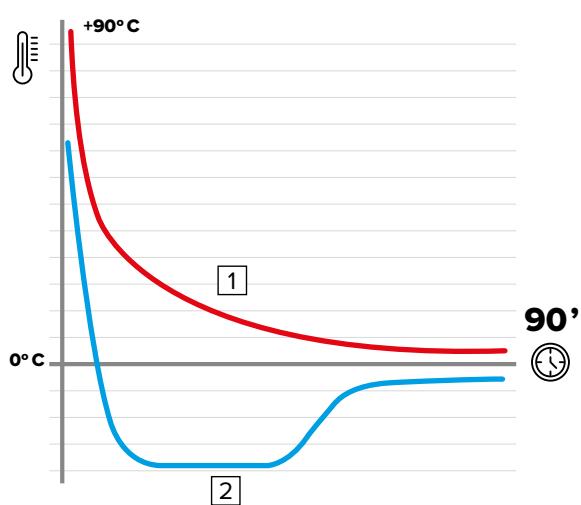
NORMAL (SOFT)

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



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.



[1] Temperatura do produto

[2] Temperatura da câmara fria

VENTAJAS

Hay muchos negocios que pueden beneficiarse de los abatidores y ultraenfriadores

POR QUÉ ELIGIR 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 aplicación dos equipamentos ultracongeladores:



RESTAURANTES



REPOSTERÍAS



PANADERÍAS



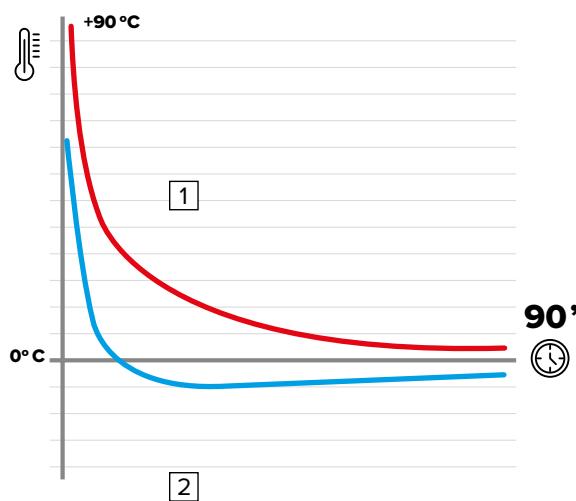
HELADERÍAS

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.

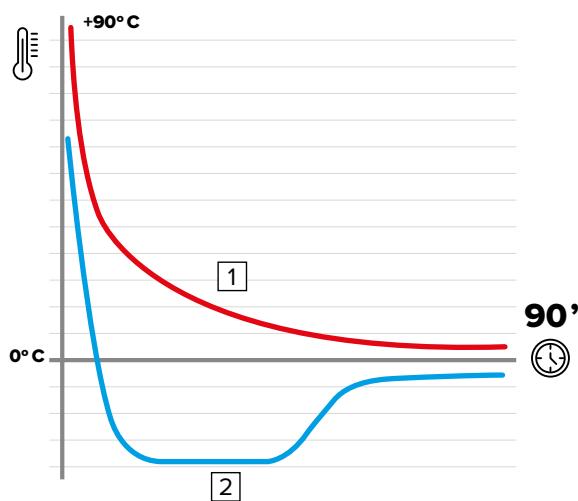


[1] Temperatura del producto



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.



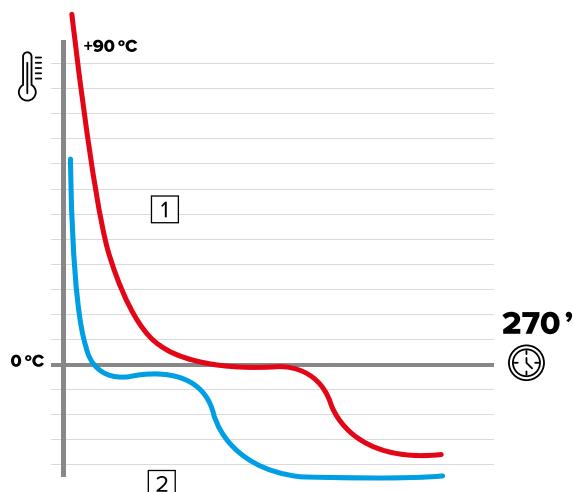
[2] Temperatura de la cámara fría

CICLO OPERATIVO CONGELAMENTO RÁPIDO



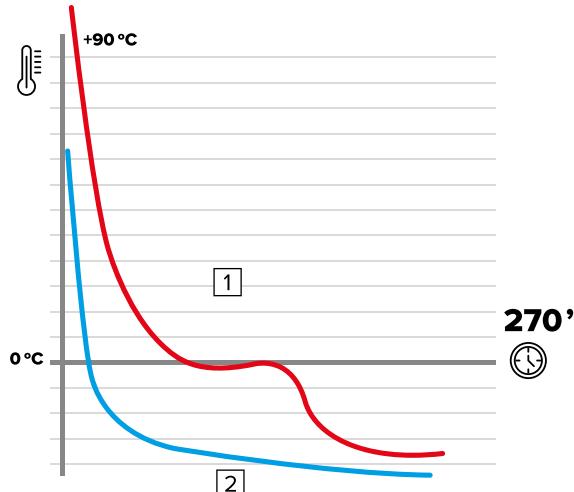
NORMAL (SOFT)

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.



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



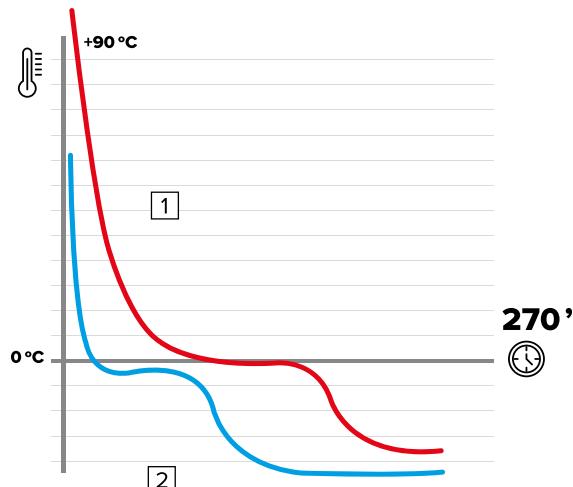
Tortas e doces

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.

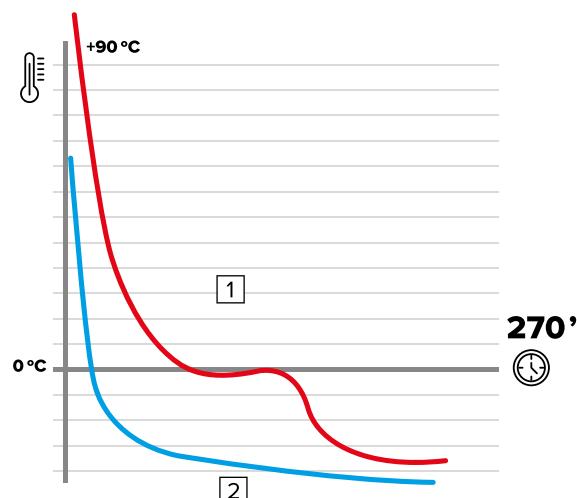


[1] Temperatura del producto



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.



[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 enfriá 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

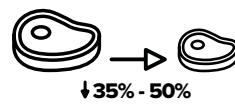
La calidad siempre estará garantizada, tendrá la posibilidad de programar preparaciones y estandarizar recetas y resultados, independientemente del operador.



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.

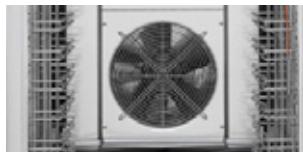
LO ABATIDOR TRAMONTINA

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 ELIGIR 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)



**Ultracongelador 5 GN's
Abatidor 5 GN's**

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



**Ultracongelador 10 GN's
Abatidor 10 GN's**

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



**Ultracongelador 14 GN's
Abatidor 14 GN's**

| | | |
|---|------------------|------------------|
| Referência Referencia | 67655/514 | 67655/515 |
| Dim. L x P x A (mm) | 800 x 825 x 2025 | 800 x 825 x 2025 |
| Potência Potencia (W) | 2700 | 970 |
| Tensão Tensión | 220V 3+T | 380V 3+N+T |
| Litragem (L) Capacidad en litros | 500 | 500 |
| Temperatura (°C) | +90 °C -18 °C | +90 °C -18 °C |
| Desempenho Resfriamento (kg) Capacidad ciclo de enfriamiento (kg) | 38 | 38 |
| Desempenho Congelamento (kg) Capacidad ciclo de congelamiento (kg) | 25 | 25 |

MOBILIÁRIO MUEBLES

EM AÇO INOX
DE ACERO INOXIDABLE



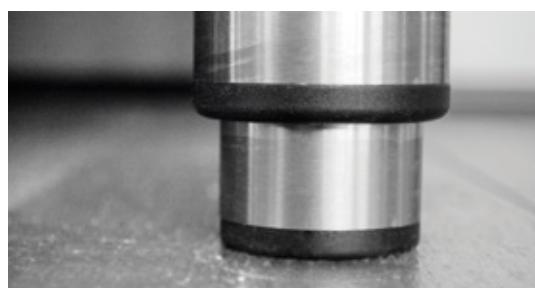
Robustez para o preparo • Higiene e segurança
Acabamento impecável • Customização e flexibilidade

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 quadro da mesa.
- ✓ Pés reguláveis.
- ✓ Cantos arredondados para facilitar a limpeza e evitar acidentes.



LÍNEA 600/700

POR QUÉ ELIGIR 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.

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.





Mesa de encosto
Mesa con respaldo

| Largura (mm) Ancho (mm) | P x A | Com prateleira inferior <i>Con entredicho inferior</i> | Sem prateleira inferior <i>Sin entredicho inferior</i> |
|-------------------------|-----------|---|---|
| 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 | 600 x 850 | 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 <i>Con entredicho inferior</i> | Sem prateleira inferior <i>Sin entredicho inferior</i> |
|-------------------------|-----------|---|---|
| 2100 | | 68612/721 | 68611/721 |
| 2200 | | 68612/722 | 68611/722 |
| 2300 | | 68612/723 | 68611/723 |
| 2400 | 600 x 850 | 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

| Largura (mm) Ancho (mm) | P x A | Com prateleira inferior Con entredicho inferior | Sem prateleira inferior Sin entredicho inferior |
|-------------------------|-----------|--|--|
| 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 | 700 x 850 | 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

| Largura (mm) Ancho (mm) | P x A | Com prateleira inferior Con entredicho inferior | Sem prateleira inferior Sin entredicho inferior |
|-------------------------|-----------|--|--|
| 2100 | | 68712/721 | 68711/721 |
| 2200 | | 68712/722 | 68711/722 |
| 2300 | | 68712/723 | 68711/723 |
| 2400 | 700 x 850 | 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 entrepaño inferior | Sem prateleira inferior Sin entrepaño inferior |
|------------------------------------|------------------|---|---|
| | | <i>Referência Referencia</i> | <i>Referência Referencia</i> |
| 600 | | 68612/806 | 68611/806 |
| 700 | | 68612/807 | 68611/807 |
| 800 | 600 x 850 | 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 entrepaño inferior | Sem prateleira inferior Sin entrepaño inferior |
|------------------------------------|------------------|---|---|
| | | <i>Referência Referencia</i> | <i>Referência Referencia</i> |
| 1000 | | 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 | 600 x 850 | 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 entrepaño inferior | Sem prateleira inferior Sin entrepaño inferior |
|------------------------------------|------------------|---|---|
| | | <i>Referência Referencia</i> | <i>Referência Referencia</i> |
| 2100 | | 68612/821 | 68611/821 |
| 2200 | | 68612/822 | 68611/822 |
| 2300 | | 68612/823 | 68611/823 |
| 2400 | | 68612/824 | 68611/824 |
| 2500 | 600 x 850 | 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 | Referência <i>Referencia</i> | Referência <i>Referencia</i> |
|--------------|------------|-----------|---------------------------------|---------------------------------|
| 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 | | 700 x 850 | 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 | Referência <i>Referencia</i> | Referência <i>Referencia</i> |
|--------------|------------|-------|---------------------------------|---------------------------------|
| 2100 | | | 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



Mesa de centro com rodízios e prateleira inferior

Mesa de centro con ruedas y entrepaño inferior



Mesas de canto direito com prateleira inferior

Mesa esquinera con respaldo derecho 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 | |

| 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 | |

| Largura (mm) | Ancho (mm) | P x A | Referência | Referencia |
|--------------|------------|-----------|------------|------------|
| 700 | | | 68612/407 | |
| 800 | | | 68612/408 | |
| 900 | | | 68612/409 | |
| 1000 | | | 68612/410 | |
| 1100 | | | 68612/411 | |
| 1200 | | | 68612/412 | |
| 1300 | | | 68612/413 | |
| 1400 | | 600 x 850 | 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 | | | 68712/407 | |
| 800 | | | 68712/408 | |
| 900 | | | 68712/409 | |
| 1000 | | | 68712/410 | |
| 1100 | | | 68712/411 | |
| 1200 | | | 68712/412 | |
| 1300 | | 700 x 850 | 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 |
|--------------|------------|-----------|------------|------------|
| 700 | | | 68612/507 | |
| 800 | | | 68612/508 | |
| 900 | | | 68612/509 | |
| 1000 | | | 68612/510 | |
| 1100 | | | 68612/511 | |
| 1200 | | | 68612/512 | |
| 1300 | | 600 x 850 | 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 | | | 68712/507 | |
| 800 | | | 68712/508 | |
| 900 | | | 68712/509 | |
| 1000 | | | 68712/510 | |
| 1100 | | | 68712/511 | |
| 1200 | | | 68712/512 | |
| 1300 | | 700 x 850 | 68712/513 | |
| 1400 | | | 68712/514 | |
| 1500 | | | 68712/515 | |
| 1600 | | | 68712/516 | |
| 1700 | | | 68712/517 | |
| 1800 | | | 68712/518 | |
| 1900 | | | 68712/519 | |
| 2000 | | | 68712/520 | |

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 ELIGIR 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 armário com portas de correr
Mesas con respaldo y armario con puertas corredizas

| Referência Referencia | 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 | | | | |



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

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



| | | | |
|------------------|------------------|------------------|------------------|
| 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 | | | |

Balcões de centro com armário com portas de correr
Mesas de centro con armario y puertas corredizas

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



| | | | |
|------------------|------------------|------------------|------------------|
| 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 | | | |

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

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



| | | | |
|------------------|------------------|------------------|------------------|
| 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 armário com portas de correr
Mesas de centro con armario y puertas corredizas

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



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

Balcões de encosto sem porta
Mesas con respaldo sin puerta

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



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.



| 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 |

68617/741 68617/742 68617/743 68617/744

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

MESAS CALENTANTES

POR QUÉ ELIGIR 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) | |

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 |

68717/741 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 | |

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

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

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

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

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

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

| Referência | Referencia |
|---------------------|-----------------|
| Dim. L x P x A (mm) | |
| 68730/801 | 68730/811 |
| 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 ELIGIR 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 ELIGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Inclinación 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 na tampa 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 entrepaño inferior

Pia com 1 cuba, escorredor à direita, com prateleira inferior

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

Pia com 1 cuba, escorredor à esquerda, com prateleira inferior

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

| Referência | Referencia |
|----------------------------|-----------------|
| Mesa - Dim. L x P x A (mm) | 68622/706 |
| Cuba - Dim. L x P x A (mm) | 600 x 600 x 850 |

| Referência | Referencia |
|----------------------------|-----------------|
| Mesa - Dim. L x P x A (mm) | 68622/712 |
| Cuba - Dim. L x P x A (mm) | 500 x 500 x 300 |

Pia com 1 cuba sem prateleira inferior
Fregadero con 1 cuba sin entrepaño inferior

Pia com 1 cuba, escorredor à direita, sem prateleira inferior

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

Pia com 1 cuba, escorredor à esquerda, sem prateleira inferior

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

| Referência | Referencia |
|----------------------------|-----------------|
| Mesa - Dim. L x P x A (mm) | 68621/706 |
| Cuba - Dim. L x P x A (mm) | 600 x 600 x 850 |

| Referência | Referencia |
|----------------------------|-----------------|
| Mesa - Dim. L x P x A (mm) | 68621/712 |
| Cuba - Dim. L x P x A (mm) | 500 x 500 x 300 |



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

| | |
|------------------------------|-----------------|
| Referência Referencia | 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 entredespacho inferior*

| | | | | |
|------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Referência Referencia | 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, escorredor
à direita e com prateleira
inferior
*Fregadero con 1 cuba,
escrificador a la derecha y
con entredespacho inferior*

| | | |
|------------------------------|------------------|------------------|
| Referência Referencia | 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 |



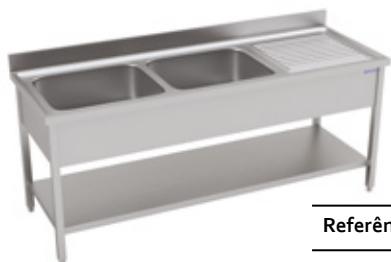
Pia com 1 cuba, escorredor
à esquerda e com prateleira
inferior
*Fregadero con 1 cuba,
escrificador a la izquierda
y con entredespacho inferior*

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

| | |
|--|---|
| Pia com 2 cubas sem prateleira inferior | Fregadero con 2 cubas sin entrepaño inferior |
| 68721/721 | |
| 1400 x 700 x 850 | |
| 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 |
| Referência Referencia | 68722/732 |
| Mesa - L x P x A (mm) | 1800 x 700 x 850 |
| Cuba - L x P x A (mm) | 600 x 500 x 300 |

| | |
|--|--|
| Pia com 2 cubas, escorredor à direita e sem prateleira inferior | Fregadero con 2 cubas, escurridor a la derecha y sin entrepaño inferior |
| 68721/732 | |
| 1800 x 700 x 850 | |
| 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 |
| Referência Referencia | 68722/736 |
| Mesa - L x P x A (mm) | 1800 x 700 x 850 |
| Cuba - L x P x A (mm) | 600 x 500 x 300 |

| | |
|---|--|
| Pia com 2 cubas, escorredor à esquerda e sem prateleira inferior | Fregadero con 2 cubas, escurridor a la izquierda y sin entrepaño inferior |
| 68721/736 | |
| 1800 x 700 x 850 | |
| 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 Referencia | 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 com 2 cubas com prateleira inferior, escorredor em ambos os lados | Fregadero con 2 cubas con entrepaño inferior, escurridor en ambos lados |
| 68721/742 | |
| 2400 x 700 x 850 | |
| 600 x 500 x 320 | |

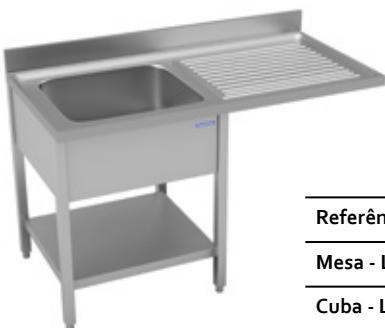




Pia com 1 cuba, com escorredor e com espaço para máquina de lavar embaixo

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

| Escorredor à direita <i>Escurridor a la derecha</i> | Escorredor à esquerda <i>Escurridor a la izquierda</i> |
|--|---|
| Referência Referencia 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 escorredor e com espaço para máquina de lavar embaixo

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

| Escorredor à direita <i>Escurridor a la derecha</i> | Escorredor à esquerda <i>Escurridor a la izquierda</i> |
|--|---|
| Referência Referencia 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

| | |
|--|-----------------|
| Referência Referencia 68723/702 | 68723/700 |
| 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, escorredor à direita

Fregadero con mesa, 1 cuba, escurridor a la derecha

| |
|---|
| Referência Referencia 68723/713 |
| 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 300 |

Pia com balcão, 1 cuba, escorredor à esquerda

Fregadero con mesa, 1 cuba, escurridor a la izquierda

| |
|---|
| Referência Referencia 68723/717 |
| 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 300 |



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

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

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



Pia com balcão, 2 cubas

Fregadero con mesa, 2 cubas

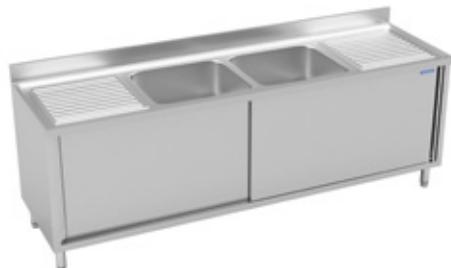
| Referência Referencia | 68723/721 |
|----------------------------|------------------|
| Mesa - Dim. L x P x A (mm) | 1400 x 700 x 850 |
| Cuba - Dim. L x P x A (mm) | 600 x 500 x 320 |



Pia com balcão, 2 cubas, escorredor à direita

Pia com balcão, 2 cubas, escorredor à esquerda

| Referência Referencia | Fregadero con mesa, 2 cubas, escorridor a la derecha | Fregadero con mesa, 2 cubas, escorridor a la izquierda |
|----------------------------|--|--|
| Mesa - Dim. L x P x A (mm) | 68723/732 | 68723/736 |
| Cuba - Dim. L x P x A (mm) | 1800 x 700 x 850 | 1800 x 700 x 850 |
| | 600 x 500 x 300 | 600 x 500 x 300 |



Pia com balcão, 2 cubas, escorredores 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 E LAVATÓRIOS

BASUREROS Y LAVABOS



| | |
|---|--|
| Carro para detritos 50 L com pedal | Carro para detritos 100 L com pedal |
| <i>Carro para desechos 50 L con pedal</i> | <i>Carro para desechos 100 L con pedal</i> |
| Referência <i>Referencia</i> | 68000/027 |
| Diâmetro <i>Diámetro</i> (mm) | 380 |
| Altura (mm) | 605 |

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> | 68000/707 |
| Dim. L x P x A (mm) | 350 x 400 x 280 |

Estrutura em aço inox AISI 304. Tampa 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 |
| <i>Dispensador de papel</i> |
| Referência <i>Referencia</i> |

Dispensador de papel
Dispensador de papel

68000/720



| |
|------------------------------|
| Dispensador de sabão |
| <i>Dispensador de jabón</i> |
| Referência <i>Referencia</i> |

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 ELIGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Las puertas correderas 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.
- ✓ Entrepaño 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 | Referencia | 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 | Referencia | 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, 1entrepaño ajustable*

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



Prateleira / Entrepaños

Lisa *Liso*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 | - |
| | 400 | 68255/721 | - |
| 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
Entrepaño doble colgante de techo

| Referência | Referencia | 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
Entrepaño doble sobre montantes

| Referência | Referencia | 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
Entrepaño sobre montantes

| Referência | Referencia | 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

Referência Referencia

68286/900

Módulo de aquecimento para prateleira de apoio de 1400-1600

Módulo de calentamiento para entrepaño de apoyo de 1400-1600

68286/901

Módulo de aquecimento para prateleira de apoio de 1800-2000

Módulo de calentamiento para entrepaño de apoyo de 1800-2000

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 ELIGIR 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 | | Lisa | Liso | Perfurada | Perforada |
|---|---------------|------------|------------|------------|------------|
| Largura | Longitud (mm) | P x A (mm) | Referência | Referencia | Referência |
| 800 | 480 x 1830 | 68240/716 | | 68241/716 | |
| | 600 x 1830 | | - | | - |
| 900 | 480 x 1830 | 68240/717 | | 68241/717 | |
| | 600 x 1830 | | - | | - |
| 1000 | 480 x 1830 | 68240/700 | | 68241/700 | |
| | 600 x 1830 | 68240/720 | | 68241/720 | |
| 1100 | 480 x 1830 | 68240/701 | | 68241/701 | |
| | 600 x 1830 | 68240/721 | | 68241/721 | |
| 1200 | 480 x 1830 | 68240/702 | | 68241/702 | |
| | 600 x 1830 | 68240/722 | | 68241/722 | |
| 1300 | 480 x 1830 | 68240/703 | | 68241/703 | |
| | 600 x 1830 | 68240/723 | | 68241/723 | |
| 1400 | 480 x 1830 | 68240/704 | | 68241/704 | |
| | 600 x 1830 | 68240/724 | | 68241/724 | |
| 1500 | 480 x 1830 | 68240/705 | | 68241/705 | |
| | 600 x 1830 | 68240/725 | | 68241/725 | |
| 1600 | 480 x 1830 | 68240/706 | | 68241/706 | |
| | 600 x 1830 | 68240/726 | | 68241/726 | |
| 1700 | 480 x 1830 | 68240/707 | | 68241/707 | |
| | 600 x 1830 | 68240/727 | | 68241/727 | |
| 1800 | 480 x 1830 | 68240/708 | | 68241/708 | |
| | 600 x 1830 | 68240/728 | | 68241/728 | |
| 1900 | 480 x 1830 | 68240/709 | | 68241/709 | |
| | 600 x 1830 | 68240/729 | | 68241/729 | |
| 2000 | 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 ELIGIR 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 | 68270/701 | 68270/702 | 68270/703 | 68270/704 |
|-----------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Dim L x P x A (mm) | 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

CARRITOS

Estructura de acero inoxidable AISI 304



| | |
|--|---|
| Carrinho cantoneira porta-GNs, 16 GNs 1/1 | Carrito esquinero puerta-GNs, 16 GNs 1/1 |
| Referência Referencia | 68360/820 |
| Dim L x P x A (mm) | 385 x 545 x 1640 |



| |
|--|
| Carro auxiliar com 2 planos <i>Carro auxiliar con 2 superficies</i> |
| Referência Referencia |
| 68360/834 |



| |
|--|
| Carro auxiliar com 3 planos <i>Carro auxiliar con 3 superficies</i> |
| Referência Referencia |
| 68360/836 |



| |
|--|
| Carro plataforma <i>Carro de plataforma</i> |
| Referência Referencia |
| 68360/831 |

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 Bloque 1 cajón de 150 mm | Bloco 2 gavetas de 150 mm Bloque 2 cajón de 150 mm | Bloco 3 gavetas de 150 mm Bloque 3 cajón de 150 mm |
|-----------------------|--|---|---|
| Referência Referencia | 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**
Entrepiso para estantes lisos

| | | | | | |
|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| 68240/089 | 68240/090 | 68240/074 | 68240/075 | 68240/076 | 68240/077 |
| 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**
Entrepiso para estantes perforadas

| | | | | | |
|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| 68241/089 | 68241/090 | 68241/074 | 68241/075 | 68241/076 | 68241/077 |
| 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
Entrepáño intermedio para mesas

| | | | | | | | |
|--------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Referência | Referencia | 68700/818 | 68700/819 | 68700/820 | 68700/821 | 68700/822 | 68700/823 |
| Dim L x P x A (mm) | | 800 x 700 | 900 x 700 | 1000 x 700 | 1100 x 700 | 1200 x 700 | 1300 x 700 |
| | | 68700/824 | 68700/825 | 68700/826 | 68700/827 | 68700/828 | 68700/829 |
| | | 1400 x 700 | 1500 x 700 | 1600 x 700 | 1700 x 700 | 1800 x 700 | 1900 x 700 |
| | | 68700/830 | 68700/831 | 68700/832 | 68700/833 | 68700/834 | |
| | | 2000 x 700 | 2100 x 700 | 2200 x 700 | 2300 x 700 | 2400 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 | Producto | Espelho lateral, linha 700 <i>Espejo lateral, línea 700</i> | Funil para mesas <i>Embudo para mesas</i> |
| Referência | Referencia | 68780/001 | 68780/002 |
| Dim L x P x A (mm) | | 700 x 20 x 100 | - |

| | | | |
|--------------------|------------|--|--|
| Produto | Producto | 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 | Referencia | 68360/900 | 68360/901 |
| Dim L x P x A (mm) | | 12,5 | 12,5 |

| | | | | |
|--------------------|------------|---|---|--|
| Produto | Producto | 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 | Referencia | 68000/069 | 68000/067 | 68000/068 |
| Dim L x P x A (mm) | | Ø 130 | Ø 130 | Ø 130 |

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



| | | | |
|------------------------------|---|--|--|
| Produto Producto | 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 Referencia | 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 Referencia | 68812/810 | 68812/811 | 68812/812 |
|-----------------------|------------------|------------------|------------------|
| Dim L x P x A (mm) | 1000 x 800 x 850 | 1100 x 800 x 850 | 1200 x 800 x 850 |



| | | |
|------------------|------------------|------------------|
| 68812/813 | 68812/814 | 68812/815 |
| 1300 x 800 x 850 | 1400 x 800 x 850 | 1500 x 800 x 850 |

| | | |
|------------------|------------------|------------------|
| 68812/816 | 68812/817 | 68812/818 |
| 1600 x 800 x 850 | 1700 x 800 x 850 | 1800 x 800 x 850 |

| | |
|------------------|------------------|
| 68812/819 | 68812/820 |
| 1900 x 800 x 850 | 2000 x 800 x 850 |

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

| Referência Referencia | 68912/810 | 68912/811 | 68912/812 |
|-----------------------|------------------|------------------|------------------|
| Dim L x P x A (mm) | 1000 x 900 x 850 | 1100 x 900 x 850 | 1200 x 900 x 850 |



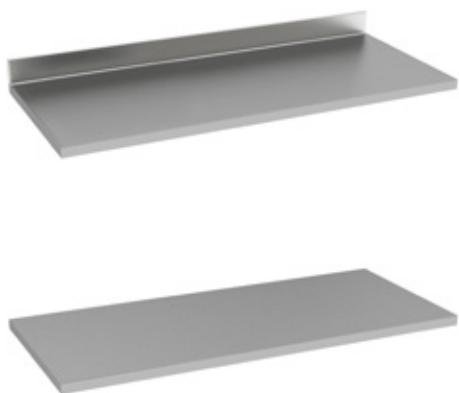
| | | |
|------------------|------------------|------------------|
| 68912/813 | 68912/814 | 68912/815 |
| 1300 x 900 x 850 | 1400 x 900 x 850 | 1500 x 900 x 850 |

| | | |
|------------------|------------------|------------------|
| 68912/816 | 68912/817 | 68912/818 |
| 1600 x 900 x 850 | 1700 x 900 x 850 | 1800 x 900 x 850 |

| | |
|------------------|------------------|
| 68912/819 | 68912/820 |
| 1900 x 900 x 850 | 2000 x 900 x 850 |

MÓDULOS COMPONÍVEIS

MÓDULOS 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 entrepaño inferior



| | | | | |
|-------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Referência / Referencia | 68787/554 | 68787/555 | 68787/556 | 68787/557 |
| Dim L x P x A (mm) | 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 / Referencia | 68787/762 | 68787/763 | 68787/764 | 68787/765 |
| Dim L x P x A (mm) | 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 entrepaño intermedio

Gabinete com porta com prateleira intermediária
Gabinete con puerta y entrepaño intermedio

Gabinete com porta com prateleira intermediária
Gabinete con puerta y entrepaño intermedio

| | | | |
|-------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Referência / Referencia | 68783/704 | 68783/705 | 68783/706 |
| Dim L x P x A (mm) | 400 x 680 x 670 | 600 x 680 x 670 | 800 x 680 x 670 |



| | |
|--|--|
| Gaveteiro 3 gavetas sem tampo | Gaveteiro 4 gavetas sem tampo |
| <i>Cajonera 3 cajones sin tapa</i> | <i>Cajonera 4 cajones sin tapa</i> |
| Referência Referencia | Referência Referencia |

68784/714 68784/724

| | |
|---------------------------|---------------------------|
| Dim L x P x A (mm) | Dim L x P x A (mm) |
| 400 x 680 x 670 | 400 x 680 x 670 |

Pés para componível
Cajonera 3 cajones sin tapa

| | |
|------------------------------|------------------------------|
| Referência Referencia | Referência Referencia |
| 67209/943 | |



| | |
|------------------------------|------------------------------|
| Lixeira basculante | Basurero basculante |
| <i>Basurero basculante</i> | |
| Referência Referencia | Referência Referencia |

68783/710

| | |
|---------------------------|---------------------------|
| Dim L x P x A (mm) | 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 |
| <i>Carrito para ingredientes</i> | |
| Referência Referencia | Referência Referencia |

68788/801

| | |
|---------------------------|---------------------------|
| Dim L x P x A (mm) | 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 |
| <i>Mesa de apoyo para lavavajillas</i> | |
| Referência Referencia | Referência Referencia |

68711/799

| | |
|---------------------------|---------------------------|
| Dim L x P x A (mm) | 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 | 68729/908 | 68729/910 |
| 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 de entrada ou saída com cuba para a máquina de lavar Mesa de entrada o salida con cuba para lavavajillas

| | | | | | |
|-----------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Referência Referencia | 68114/808 | 68114/810 | 68114/812 | 68114/814 | 68114/816 |
| 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;
- Suministrada con patas regulables para ajustar la altura;
- Dimensiones de la cuba: 400 x 400 x 320 mm.

Espelho traseiro
Espejo trasero

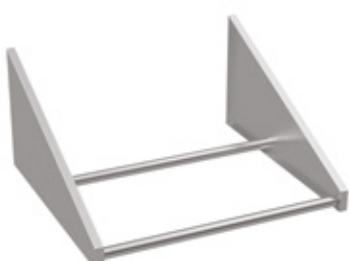
| Referência | Referencia | 68114/908 | 68114/909 | 68114/910 | 68114/911 | 68114/912 |
|--------------------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Dim L x P x A (mm) | | 800 x P | 900 x P | 1000 x P | 1100 x P | 1200 x P |



| 68114/913 | 68114/914 | 68114/915 | 68114/916 |
|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 1300 x P | 1400 x P | 1500 x P | 1600 x P |

Prateleira porta-rack
Repisa porta-rack

| Referência | Referencia | 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 |

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.
Accionamento 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*

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.



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

| Referência | Referencia | 68000/042 |
|--------------------|------------|------------------|
| Dim L x P x A (mm) | | 130 x 400 x 1200 |

Esquicho com misturador
Boquilla con mezclador

| Referência | Referencia | 68000/044 |
|--------------------|------------|------------------|
| Dim L x P x A (mm) | | 130 x 400 x 1200 |

Fixação bifuro de parede.
Accionamento 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

Esguicho com misturador
Boquilla con mezclador

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Referência | <i>Referencia</i> |
| | 68000/048 |
| Dim L x P x A (mm) | 200 x 400 x 950 |

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Referência | <i>Referencia</i> |
| | 68000/043 |
| Dim L x P x A (mm) | 200 x 400 x 950 |

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Referência | <i>Referencia</i> |
| | 68000/043 |
| Dim L x P x A (mm) | 200 x 400 x 950 |



Torneira com misturador
Grifo con mezclador

Torneira com misturador
Grifo con mezclador

Coluna de enchimento com
torneira
Columna para llenar con grifo

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

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

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

Fixação monofuro de
bancada. Accionamento 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.*

Fixação bifuro de parede.
Accionamento 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.*

Torneira com misturador.
Fixação monofuro de
bancada. Accionamento 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*



Esguicho de parede
sem misturador

*Boquilla de pared sin
mezclador mixer*



Torneira de parede sem
misturador

Grifo de pared sin mezclador

| Referência Referencia | 68000/049 | 68000/038 | 68000/037 |
|-----------------------|-----------------|-----------|----------------|
| Dim L x P x A (mm) | 130 x 200 x 700 | 400 x 950 | 70 x 250 x 260 |

Fixação monofuro de bancada.
Açãoamento 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.*

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

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



TRAMONTINA

parceria para fazer bem feito
alianza para lucirse

www.tramontina.com.br



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