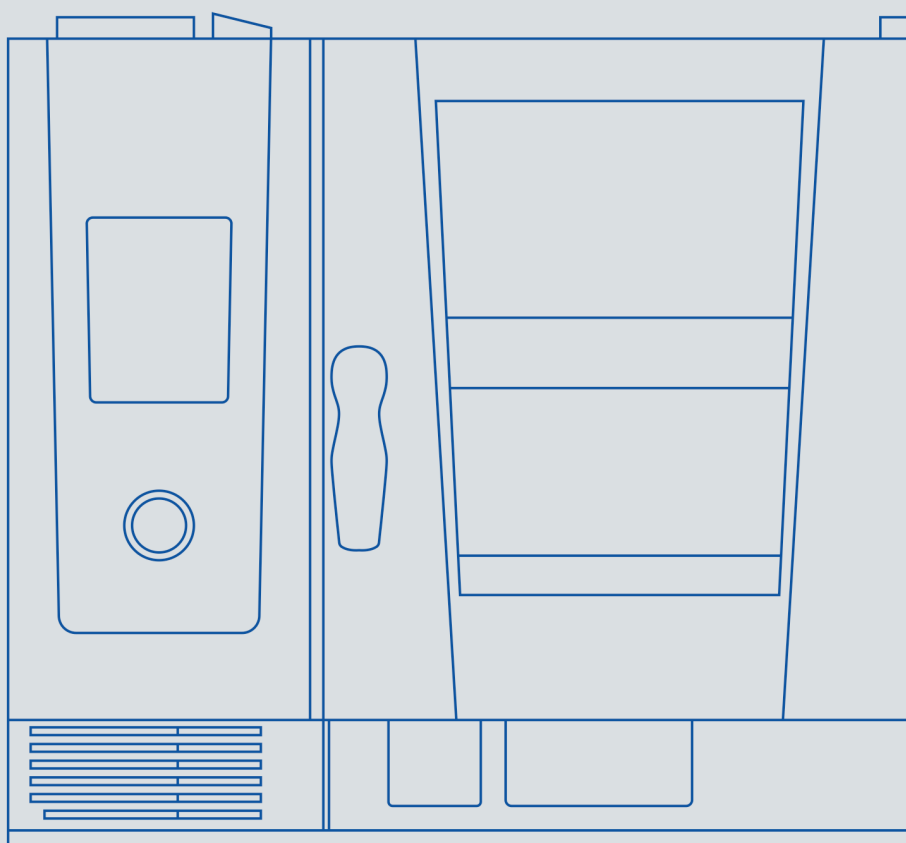


EQUIPMENT

COZINHAS PROFISSIONAIS
COCINAS PROFESIONALES



FORNOS

Robustez e tecnologia em um único equipamento

***Venda exclusiva no Brasil**

FORNOS COMBINADOS

Robustez e tecnologia em um único equipamento.

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

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



POR QUE ESCOLHER ESSE PRODUTO:

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



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



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



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



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



Tramontina Classic 6 GNS Elétrico

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



Tramontina Classic 6 GNS a Gás

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



Tramontina Classic 10 GNS Elétrico

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



Tramontina Classic 10 GNS a Gás

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



Tramontina Classic 20 GNS Elétrico

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





iCombi Pro XS

Capacidade: 6 x 2/3 GN

Quantidade de refeições por dia: 20-80

Elétrico



iCombi Pro 6-1/1

Capacidade: 6 x 1/1 GN

Quantidade de refeições por dia: 30-100

Elétrico/gás



iCombi Pro 6-2/1

Capacidade: 6 x 2/1 GN

Quantidade de refeições por dia: 60-160

Elétrico/gás

iCombi Pro 10-1/1

Capacidade: 10 x 1/1 GN

Quantidade de refeições por dia: 80-150

Elétrico/gás



iCombi Pro 10-2/1

Capacidade: 10 x 2/1 GN

Quantidade de refeições por dia: 150-300

Elétrico/gás

iCombi Pro 20-1/1

Capacidade: 20 x 1/1 GN

Quantidade de refeições por dia: 150-300

Elétrico/gás



iCombi Pro 20-2/1

Capacidade: 20 x 2/1 GN

Refeições por dia: 300-500

Elétrico/gás



iVario Pro | Basculante, caldeira e panela de pressão.



iVario 2-XS.

(1100 mm x 756 mm x 482 mm)

iVario Pro 2-S.

(1100 mm x 938 mm x 482 mm)



iVario Pro L.

(1030 mm x 894 mm x 608 mm)

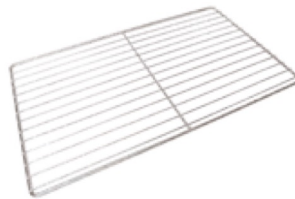
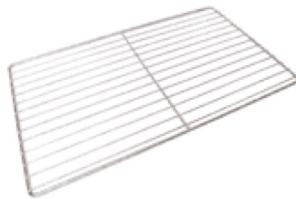
iVario Pro XL.

(1365 mm x 894 mm x 608 mm)

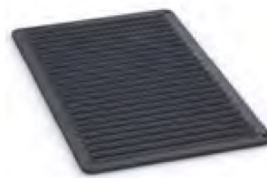


ACESSÓRIOS

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



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



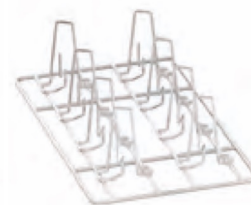
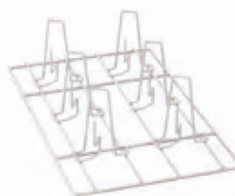
Produto	Multibaker 8 cavidades	Grelha CombiGrill TRILAX	Bandeja Cruz e Listras 1/1
Referência	67905/910	67905/914	67905/902
Dim. L x P x A (mm)	325 x 530 x 16	325 x 530 x 14	325 x 530 x 16
Peso (Kg)		2,4	1,9



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

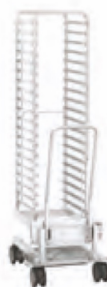


Produto	Grelha em aço inox de carregamento	Recipiente em granito esmaltado			Defumador Vario Smoker
Referência	67905/901	67905/908	67910/005	67910/007	67905/913
Dim. L x P x A (mm)	325 x 618	325 x 530 x 20	325 x 530 x 40	325 x 530 x 60	385 x 565 x 210
Peso (Kg)	0,84	1,73	2,1	3	1,5



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

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



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

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