

TRAMONTINA

HOSPITALITY

EQUIPMENT

PROFESSIONAL KITCHENS
COCINAS PROFESIONALES

Cooking, ovens, refrigeration, blast
chillers and furniture

Cocción, refrigeración,
abatidores y muebles de acero
inoxidable

2024

EQUIPMENT

COOKING, OVENS, REFRIGERATION, BLAST CHILLERS AND
STAINLESS STEEL FURNITURE

COCCIÓN, REFRIGERACIÓN, ABATIDORES Y MUEBLES DE
ACERO INOXIDABLE

Good gastronomy is not only about choosing quality ingredients - it is also the result of the space where dishes are prepared. With that in mind, in 2013, Tramontina expanded its mission of providing top quality products to a line of Professional Kitchens designed for the food service sector, such as hotels, restaurants and cafeterias. The proposal is to deliver a complete service, beginning with offering customers assistance during the planning and design stage, monitoring the construction and finally, completing the assembly.

The equipment includes products for the preparation, cooking, hygiene maintenance and preservation of food, all manufactured in a modern facility covering over 13 thousand square meters in Farroupilha/RS (Brazil). With an advanced and automated manufacturing line, technology meets the brand's commitment to provide the strictest quality standards, thus ensuring safe, innovative and functional items. Tramontina's commitment to its customers extends to after-sales; a commitment based on trust and transparency, which offers special training in the use of equipment, accessible information and technical support. At all stages, quality is the main ingredient!

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!

06

AMERICA
COOKING LINE
COCCIÓN AMÉRICA

18

EUROPA
COOKING LINE
COCCIÓN EUROPA

56

REFRIGERATION
REFRIGERACIÓN

74

BLAST CHILLERS
ABATIDORES

86

STAINLESS
STEEL
FURNITURE

MUEBLES
DE ACERO
INOXIDABLE

ROBUST AND EFFICIENT WORK ENVIRONMENT

CUSTOMIZED PROJECTS FOR YOUR BUSINESS

The goal of the Tramontina professional kitchens line is to create a kitchen that is efficient, safe, robust and complete, and which has all the necessary equipment for cooking every kind of dish. A kitchen that provides a balanced work environment for professionals to express their creative cooking talents, using the most advanced, functional and reliable equipment.

Tramontina kitchens offer chefs an avant-garde structure that will assist them in all aspects of food preparation, thanks to the variety of equipment available. This makes this line the ideal partner for guaranteeing optimal working conditions and perfect results with every dish. These products are ideal for any businesses in the area of gastronomy.

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.

Customized projects to meet the needs of all types of business:

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



CATERING

Restaurants | Bars
Coffee Shops | Hotels
Guesthouses | Snack bars

Restaurantes | Bares
Cafeterías | Hoteles
Posadas



COOKING CENTERS

Companies | Schools
Hospitals

Empresas | Escuelas
Hospitales



RETAIL | MINORISTAS

Grocery stores | Shopping malls
Franchising

Supermercados
Centros comerciales
Franquicias



GOURMET

Gastronomy courses
Shared kitchen facilities in gated communities

Cursos de gastronomía
Áreas gourmet residenciales y condominios



In 2023, the factory received the award for the best hotel supplier in the Kitchen Equipment category.

En 2023, la fábrica recibió el premio a mejor proveedor hotelero en la categoría Equipamiento de Cocina.



COOKING - COCCIÓN

STOVES, FRY-TOP GRIDDLES, CHARBROILERS, FRYERS, BAIN-MARIE,
PASTA COOKER, BOILING PANS AND TILTING BRATT PANS

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



Modules with a perfect fit • Easy-to-clean kitchen

Guaranteed safety, power and quality • Wide range of electric and gas models

Módulos con unión impecable • Cocina de fácil limpieza

Seguridad, potencia y amplia garantía de calidad • Gama de modelos eléctricos y a gas

AMERICA LINE

Essential products for kitchens that demand agility, sturdiness and durability with excellent cost-benefit.

LÍNEA AMÉRICA

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

The America Line has the essential cooking equipment for kitchens that value practicality above all. These products are uncomplicated, extra resistant and powerful and come with all the quality of manufacturing, finish and assembly that only Tramontina can offer.

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.



Suitable for those looking for
CONVENIENCE AND STURDINESS
Indicados para quienes buscan
PRACTICIDAD Y RESISTENCIA

EUROPA LINE

Equipment manufactured with an extremely high level of quality, standards and efficiency.

LÍNEA EUROPA

Equipos fabricados con altísimos estándares de calidad y eficiencia.

The Europa Line offers products with state-of-the-art technology, designed with the expertise of professionals that have been working in the international market for 30 years. These are innovative instruments that have a distinctive design and above-average performance, ensuring efficiency, energy savings and great precision.

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



Recommended for those looking for
TECHNOLOGY AND EXCELLENCE
Indicados para quienes buscan
TECNOLOGÍA Y EXCELENCIA

AMERICA COOKING LINE·COCCIÓN

AMÉRICA

SUPERIOR QUALITY WITH GREAT COST-BENEFIT
CALIDAD SUPERIOR CON EXCELENTE COSTO-BENEFICIO

An efficient product doesn't have to be either complicated or expensive. Tramontina's America Line has been designed to integrate convenience into professional kitchens with those consumers and users in mind who look for savings without giving up on quality.

Developed jointly by both Tramontina engineering and an industrial design company specialized in this segment, the America Line is robust and safe and requires little maintenance. The simplicity of the products in no way detracts from their appearance and it's the perfect combination of both performance and practicality.

All kitchens from the America Line are manufactured and delivered with the Tramontina standard of quality and service, reflected in the distinctive finish and customer support, such as assistance with the design, training and installation stages, as well as simply the very best after-sales support. You'll discover a new world in the professional kitchens segment.

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

Desarrollada por la ingeniería de Tramontina junto a una empresa de diseño industrial especializada en el segmento, la línea América es robusta y segura, 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.



ROBUSTNESS/POWER

These products are very powerful, strong and resistant to constant use, with finish and quality superior to the market standard.



EASY TO USE

Equipment with devices that can be used in an intuitive and simple manner to increase team agility.



COST BENEFIT

Tramontina quality in cost-effective products. The investment that's just right for your business.



EASY MAINTENANCE

As the equipment is very sturdy, with no fragile parts, maintenance becomes simpler and less frequent.

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.

*The kitchen, Guarapipo
restaurant
Farroupilha/RS – Brazil*



GAS STOVES

Robustness and durability

Tramontina America line stoves were designed to offer greater strength and durability for your kitchen operations. Along with an ergonomic design, they provide power and speed when it comes to cooking.

WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Seamless stamped cooking top, 1.2mm thick and in 304 stainless steel.
- ✓ 6kW burners.
- ✓ Manual ignition.
- ✓ PBT polymer reinforced knobs.
- ✓ Cast iron pan supports with anti-corrosive treatment.
- ✓ Cast iron burners.
- ✓ Special flame that adapts to the bottom of the pan, optimizing gas consumption.
- ✓ Structure made entirely of stainless steel.

COCINA A GAS

Robustez y durabilidad

Las cocinas Tramontina de la línea América fueron creadas para brindar más robustez y durabilidad al funcionamiento de su cocina. Además de poseer un diseño ergonómico, otorgan potencia y velocidad al momento de la cocción.

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Área de cocción hermética estampada con un espesor de 1,2 mm de acero inoxidable 304.
- ✓ Quemadores con 6 kW de potencia cada uno.
- ✓ Encendido manual.
- ✓ Perillas reforzadas de polímero PBT.
- ✓ Trébedes de hierro fundido con tratamiento anticorrosivo.
- ✓ Quemadores de hierro fundido.
- ✓ Llama especial que se adapta al fondo de la olla, optimizando el consumo de gas.
- ✓ Hecho totalmente de acero inoxidable.



| | 2-burner countertop stove <i>Cocina 2 quemadores Countertop</i> | 4-burner countertop stove <i>Cocina 4 quemadores Countertop</i> | 6-burner countertop stove <i>Cocina 6 quemadores Countertop</i> | 6-burner center countertop stove <i>Cocina central 6 quemadores Countertop</i> |
|--|--|--|--|---|
| Ref | 67301/007 | 67101/007 | 67303/007 | 67103/007 |
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) | 400 x 770 x 375 | 400 x 1000 x 378 | 800 x 770 x 375 | 800 x 1000 x 378 |
| Gas consumption LPG / GLP Consumo de gas NG / GN | 0,8 kg/h 1,1 m ³ /h | 1,06 kg/h 1,46 m ³ /h | 1,6 kg/h 2,2 m ³ /h | 2,2 kg/h 2,8 m ³ /h |
| Gas working pressure LPG / GLP Presión de trabajo gas NG / GN | 30 mbar 20 mbar | 30 mbar 20 mbar | 30 mbar 20 mbar | 30 mbar 20 mbar |
| Power (kW) Potencia (kW) | 12 | 16 | 24 | 32 |
| Burner diameter (mm) Diámetro quemador (mm) | Ø78 | 6 kW Ø78, 10 kW Ø101 | Ø78 | 6 kW Ø78, 10 kW Ø101 |
| Pan support dimension (mm) Dimensión trébedes (mm) | 400 x 310 | 408 x 396 | 400 x 310 | 408 x 396 |
| Net weight (kg) Peso Líquido (kg) | 28,5 | 28,5 | 43,2 | 43,9 |
| | | | | 57,9 |
| | | | | 117 |
| | | | | 57,9 |
| | | | | 117 |

INDUCTION STOVE

Agility with great savings

Induction technology is here to speed up kitchen operations, reducing preparation time, controlling use of energy, helping with cleaning and improving the working conditions of the operator.

WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Higher power and efficiency than gas and electric stoves.
- ✓ Stainless steel structure.
- ✓ Cooking surface on a Schott Ceran® glass-ceramic plate.
- ✓ 10 levels of power control with temperature control from 60 °C to 240 °C.
- ✓ Easy to clean and low heat levels.
- ✓ Operates only when a pan touches its surface, thus avoiding waste of energy.
- ✓ Feet with height adjustment.
- ✓ Requires the use of pots with a magnetic bottom.



COCINA DE INDUCCIÓN

Agilidad con mucho ahorro

La tecnología de inducción llegó para agilizar el proceso dentro de la cocina, reduciendo el tiempo de preparación, aprovechando mejor el consumo de energía, facilitando la limpieza y mejorando las condiciones de trabajo del operador.

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

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

2-plate countertop stove

Cocina 2 quemadores Countertop

| | |
|---|-----------------------|
| Ref | 67303/607 |
| Dim. W x D x H (mm) | 800 x 770 x 375 |
| Dim. L x P x A (mm) | |
| Electric power (kW) | |
| Potencia eléctrica (kW) | 7 |
| Current (A) | 30,5 |
| Corriente (A) | |
| Breaker capacity (A) | 32 |
| Capacidad disyuntor (A) | |
| Voltage - 220 V | 1F + N + T 60 Hz |
| Tensión- 220 V | |
| Nominal cable size | 3 x 4 mm ² |
| Sección nominal del cable | |
| Glass-ceramic plate dimension (mm) | 700 x 350 |
| Dimensión placa vitrocerámica (mm) | |
| Net weight (kg) | 30 |
| Peso líquido (kg) | |

GAS OVEN

Essential in every kitchen

A practical and efficient piece of equipment, essential for the preparation of countless dishes. The Tramontina gas oven is made entirely of stainless steel; it has a thermostat for temperature control, a reinforced knob and chamber insulation in rockwool. This oven can also be used as support for other pieces of equipment, providing yet more flexibility to the line.

WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Structure made entirely of stainless steel.
- ✓ Chamber insulation in rockwool.
- ✓ Thermostatic temperature control from 60 °C to 280 °C.
- ✓ Safety valve against gas leaks.
- ✓ Manual ignition.
- ✓ PBT polymer reinforced knobs, with temperature markers.
- ✓ GN 1/1 and / or 600x400 (standard confectionery).



HORNO A GAS

Indispensable en cualquier cocina

Un equipo práctico y eficiente, indispensable en la preparación de numerosos platos. El horno a gas Tramontina está fabricado totalmente de acero inoxidable, posee termostato de control de temperatura, aislamiento de la cámara con lana de roca y perilla reforzada. También se puede usar como soporte de los equipos para dar aún más flexibilidad a la línea.

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

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

| | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| Ref | 67303/017 |
| Dim. W x D x H (mm) | 800 x 800 x 955 |
| Dim. L x P x A (mm) | |
| Gas consumption | LPG / GLP: 0,44 kg/h |
| Consumo de gas | NG / GN: 0,63 m ³ /h |
| Gas working pressure | LPG / GLP: 30 mbar |
| Presión de trabajo gas | NG / GN: 20 mbar |
| Gas power (kW) | 6 |
| Potencia gas (kW) | |
| Oven capacity (liters) | 62 |
| Capacidad del horno (litros) | |
| Working temperature (°C) | 60 °C a 280 °C |
| Temperatura trabajo (°C) | |
| Net weight (kg) | 54,4 |
| Peso líquido (kg) | |

GAS FRY-TOP GRIDDLE

Smooth plates that guarantee power and quick resumption

Tramontina America Line fry-tops provide power and speed for your operation. They have a very thick cooking surface that guarantees heat retention and quick heat recovery time.

WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Structure made entirely of stainless steel.
- ✓ 15 mm thick iron plate.
- ✓ Stainless steel burners, with individual control.
- ✓ Manual ignition with pilot light.
- ✓ PBT polymer reinforced knobs, with flame control.
- ✓ Hole for waste disposal with a drawer for collecting the waste.
- ✓ Safety valve against gas leaks.



Countertop
400 fry-top griddle
Placa 400
Countertop

| Ref | 700 | 900 |
|---|----------------------|--|
| 67331/007 | 67131/007 | |
| 67331/008 | 67131/008 | |
| Dim. W x D x H (mm) <i>Dim. L x P x A (mm)</i> | 400 x 770 x 430 | 400 x 1000 x 430 |
| Gas consumption <i>Consumo de gas</i> | LPG / GLP NG / GN | 0,42 kg/h 0,55 m ³ /h 0,8 kg/h 0,9 m ³ /h |
| Gas working pressure <i>Presión de trabajo gas</i> | LPG / GLP NG / GN | 30 mbar 20 mbar |
| Gas power (kW) <i>Potencia gas (kW)</i> | 7,5 | 10 |
| Useful cooking surface (mm) <i>Área útil de la placa (mm)</i> | 525 x 350 | 726 x 350 |
| Net weight (kg) <i>Peso líquido (kg)</i> | 43,5 | 55,9 |

PLACA A GAS

Placas lisas que garantizan potencia y un reinicio más rápido

Las placas de la línea América de Tramontina brindan potencia y velocidad para su operación. Cuentan con un área de cocción de gran espesor que garantiza la retención de calor y un reinicio rápido.

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

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



Countertop
800 fry-top griddle
Placa 800
Countertop



Countertop
1200 fry-top griddle
Placa 1200
Countertop

| Ref | 700 | 900 | 700 | 900 | Ref |
|---|----------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|-----------|-------------------------------------|
| 67333/007 | 67133/007 | | 67333/007 | 67133/007 | 67335/007 |
| 67333/008 | 67133/008 | | 67333/008 | 67133/008 | 67335/008 |
| Dim. W x D x H (mm) <i>Dim. L x P x A (mm)</i> | 800 x 770 x 430 | 800 x 1000 x 433 | | | 1200 x 770 x 430 |
| Gas consumption <i>Consumo de gas</i> | LPG / GLP NG / GN | 0,84 kg/h 1,10 m ³ /h | 1,6 kg/h 1,8 m ³ /h | | 1,26 kg/h 1,65 m ³ /h |
| Gas working pressure <i>Presión de trabajo gas</i> | LPG / GLP NG / GN | 30 mbar 20 mbar | 30 mbar 20 mbar | | 30 mbar 20 mbar |
| Gas power (kW) <i>Potencia gas (kW)</i> | 15 | 20 | | | 22,5 |
| Useful cooking surface (mm) <i>Área útil de la placa (mm)</i> | 525 x 750 | 726 x 750 | | | 525 x 1150 |
| Net weight (kg) <i>Peso líquido (kg)</i> | 79,5 | 82,9 | | | 115,5 |

GAS CHARBROILER

Power and agility for quality grills

WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Structure made entirely of stainless steel.
- ✓ 3 mm carbon steel cooking grid with anti-corrosive treatment.
- ✓ Burners with stainless steel heat deflectors, strategically positioned for greater efficiency.
- ✓ Manual ignition with flame control.
- ✓ PBT polymer reinforced knob.
- ✓ Hole for waste disposal with a drawer for collecting the waste.



Countertop 400 charbroiler
Parrilla Char broil 400 Countertop

| Ref | 700 | 900 |
|---|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 67321/007 | 67121/007 | |
| 67321/008 | 67121/008 | |
| 400 x 770 x 430 | 400 x 1000 x 375 | |
| Gas consumption <i>Consumo de gas</i> | 0,61 kg/h 0,77 m ³ /h | 0,9 kg/h 1,3 m ³ /h |
| Gas working pressure <i>Presión de trabajo gas</i> | 30 mbar 20 mbar | 30 mbar 20 mbar |
| Power (kW) <i>Potencia gas (kW)</i> | 7,5 | 12 |
| Net weight (kg) <i>Peso líquido (kg)</i> | 29 | 37 |

PARRILLA CHAR BROIL A GAS

Potencia y agilidad para asados de calidad

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

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



Countertop 800 charbroiler
Parrilla Char broil 800 Countertop

| Ref | 700 | 900 |
|---|-------------------------------------|-----|
| 67323/007 | | |
| 67323/008 | | |
| 800 x 770 x 430 | | |
| Gas consumption <i>Consumo de gas</i> | 1,29 kg/h 1,61 m ³ /h | |
| Gas working pressure <i>Presión de trabajo gas</i> | 30 mbar 20 mbar | |
| Power (kW) <i>Potencia gas (kW)</i> | 16,5 | |
| Net weight (kg) <i>Peso líquido (kg)</i> | 53,4 | |

ELECTRIC BAIN-MARIE

Convenience and safety

Tramontina's electric bain-marie from the America line maintains the working temperature so that there is no food contamination. This equipment works with GN pans, creating a closed system, which causes the water to evaporate and condense, avoiding the necessity for continual water refill.

WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Structure made entirely of stainless steel.
- ✓ Stamped well in 304 stainless steel.
- ✓ Thermostatic temperature control from 20°C to 80°C.
- ✓ Chromed brass drain tap.
- ✓ PBT polymer reinforced knob for button ignition and temperature control.
- ✓ Well capacity of 2 liters and 6 liters.
- ✓ Compatible with standard 150 mm deep GN pans.



Countertop 400 bain-marie
Baño maria 400 Countertop



Countertop 800 bain-marie
Baño maria 800 Countertop

| Ref | 67311/207 |
|---|-------------------------|
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) | 400 x 770 x 375 |
| Electric power (kW) Potencia eléctrica (kW) | 1,8 |
| Current (A) Corriente (A) | 8,2 |
| Breaker capacity (A) Capacidad disyuntor (A) | 10 |
| Voltage - 220 V Tensión - 220V | 1F + N + T 60 Hz |
| Nominal cable size Sección nominal del cable | 3 x 2,5 mm ² |
| Net weight (kg) Peso líquido (kg) | 16,5 |

| Ref | 67313/207 |
|---|-------------------------|
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) | 800 x 770 x 375 |
| Electric power (kW) Potencia eléctrica (kW) | 2,5 |
| Current (A) Corriente (A) | 10 |
| Breaker capacity (A) Capacidad disyuntor (A) | 16 |
| Voltage - 220 V Tensión - 220V | 1F + N + T 60 Hz |
| Nominal cable size Sección nominal del cable | 3 x 2,5 mm ² |
| Net weight (kg) Peso líquido (kg) | 25 |

BAÑO MARIA ELÉCTRICA

Practicidad y seguridad

El baño maria eléctrica de la línea América de Tramontina permite mantener la temperatura de trabajo para no haber riesgo de contaminación del alimento. Este equipo trabaja con cubas GNs formando un sistema cerrado, lo que hace que el agua se evapore y se condense, sin necesidad de un suministro continuo de agua.

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

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



A close-up photograph of a stainless steel barbecue grill. The main body of the grill is made of brushed stainless steel. On the front left side, there is a blue rectangular badge with the brand name "TRAMONTINA" in white capital letters. Below this badge, there is a circular control knob with a blue and grey design. In the background, the dark silhouette of a person's head and shoulders is visible, looking towards the grill. The overall lighting is dramatic, highlighting the metallic texture of the grill.

TRAMONTINA

GAS FRYER

Safety and efficiency

Cooking by immersion in oil is a delicate operation that requires thermal power. However, it is important to maintain the organoleptic characteristics of the oil to ensure safety during the operation and that the food remains healthy. This fryer has a safety thermostat that turns off the fryer if it is used without oil or if the safe temperature is exceeded.

WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Structure made entirely of stainless steel.
- ✓ Stamped well with 3 internal burners.
- ✓ Cold zone in the lower part of the well.
- ✓ Operating temperature from 120 °C to 190 °C.
- ✓ PBT polymer reinforced knob.
- ✓ Safety thermostat that turns off the fryer if it is used without oil or if the safe temperature is exceeded.
- ✓ Well capacity for 18 liters of oil.
- ✓ Manual ignition with pilot flame.
- ✓ Thermocouple against gas leaks.
- ✓ Equipped with oil collection tank.
- ✓ Equipped with two 1/2 baskets.



FREIDORA A GAS

Seguridad y eficiencia

La cocción por inmersión en grasa es una operación delicada, que requiere potencia térmica. Sin embargo, es importante mantener las características organolépticas del aceite para que el alimento no se convierta en perjudicial y la operación no sea peligrosa. Dispone de un termostato de seguridad que no permite el funcionamiento de la freidora si es activada sin aceite o si se supera la temperatura de seguridad.

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Hecha 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 polímero PBT.
- ✓ 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.
- ✓ Capacidad de la cuba de 18 litros de aceite.
- ✓ Encendido manual con llama piloto.
- ✓ Termopar para evitar fugas de gas.
- ✓ Viene con una cuba recolectora de aceite.
- ✓ Acompañan 2 cestos 1/2.

| | |
|--|--|
| Ref | 67261/007 |
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) | 400 x 770 x 1120 |
| Gas consumption Consumo de gas (m³) | LPG / GLP: 1,11 kg/h NG / GN: 1,35 m³/h |
| Gas working pressure Presión de trabajo gas | LPG / GLP: 30 mbar NG / GN: 20 mbar |
| Power (kW) Potencia gas (kW) | 13,5 |
| Net weight (kg) Peso líquido (kg) | 48,6 |

ELECTRIC FRYER

A compact and powerful product

Tramontina's electric fryer from the America line was designed to work with small portions. It is compact and easy to adapt to small spaces. This equipment has a temperature control thermostat to make sure cooking is performed correctly, thus preventing oil from burning and the release of toxic gases.

WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Structure made entirely of stainless steel.
- ✓ Stamped well in 304 stainless steel, heated by a resistance heater.
- ✓ Cold zone in the lower part of the well.
- ✓ Operating temperature from 30 °C to 190 °C.
- ✓ PBT polymer reinforced knob.
- ✓ Safety thermostat that turns off the fryer if the safe temperature is exceeded or if it is operated without oil.
- ✓ Time and temperature control display.
- ✓ Comes with two 1/2 baskets.



FREIDORA ELÉCTRICA

Un producto compacto y potente

La freidora eléctrica de la línea América de Tramontina fue creada para trabajar con porciones pequeñas. Es compacta y fácil de adaptar en espacios reducidos. Posee un termostato de control de temperatura, lo que hace que mantenga la cocción correcta, evitando la quema de aceite y la generación de gases tóxicos.

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Hecha totalmente de acero inoxidable.
- ✓ Depósito estampado de acero inoxidable 304 que se calienta por resistencia.
- ✓ Zona fría en el fondo del depósito.
- ✓ Temperatura de operación de 30 °C a 190 °C.
- ✓ Perilla reforzada de polímero PBT.
- ✓ 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.

Countertop
electric fryer
Freidora eléctrica
Countertop

| | |
|---|-----------------------|
| Ref | 67361/207 |
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) | 400 x 770 x 375 |
| Electric power (kW) Potencia eléctrica (kW) | 5 |
| Current (A) Corriente (A) | 22,5 |
| Breaker capacity (A) Capacidad disyuntor (A) | 25 |
| Voltage - 220 V Tensión - 220V | 1F + N + T 60 Hz |
| Nominal cable size Sección nominal del cable | 3 x 4 mm ² |
| Oil capacity (l) Capacidad de aceite (l) | 14 máx. |
| Net weight (kg) Peso líquido (kg) | 17,5 |

NEUTRAL ELEMENTS

Modular support elements for the cooking line

- ✓ Structure made entirely of stainless steel.
- ✓ Rounded and sealed edges, prevent residues from getting into the equipment.
- ✓ Bases have feet with height adjustment.



Neutral element
Elemento neutro

| | |
|--|-----------------|
| Ref | 67391/907 |
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) | 400 x 770 x 375 |

ELEMENTOS NEUTROS

Elementos modulares de soporte para la línea de cocción

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



Neutral element
Elemento neutro

| | |
|--|-----------------|
| Ref | 67393/907 |
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) | 800 x 770 x 375 |



Neutral base
Base neutra

| | |
|--|-----------------|
| Ref | 67391/807 |
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) | 400 x 610 x 610 |



Neutral base
Base neutra

| | |
|--|-----------------|
| Ref | 67393/807 |
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) | 800 x 610 x 610 |



Neutral base
Base neutra

| | |
|--|------------------|
| Ref | 67395/807 |
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) | 1200 x 610 x 610 |



Neutral base
Base neutra

| | |
|--|------------------|
| Ref | 67395/827 |
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) | 1200 x 810 x 610 |

ACCESSORIES | ACCESORIOS



| | | | | |
|-----------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Product Producto | Right door Puerta derecha | Left door Puerta izquierda | 2-door set Kit 2 puertas | 3-door set Kit 3 puertas |
| Ref | 67300/910 | 67300/911 | 67300/913 | 67300/915 |

**For Plates
Para Chapas**



**For Bain-Marie
Para Baño María**



| | | | | | |
|-----------------------------|--|-----------------------------|---|-----------------------------|--|
| Product Producto | Smooth spatula for scraping plate Espátula lisa para raspar chapa | Product Producto | Transverse support for the vats Soporte transversal para las cubas | Product Producto | Longitudinal support for the vats Soporte longitudinal para las cubas |
| Ref | 67030/902 | | 67000/941 | | 67000/942 |

**For Char Broiler
Para Char Broiler**



**For Fryers
Para Freidoras**



| | | | |
|--|--|---|---|
| Product Producto | Spatula for char broiler Espátula para char broiler | 1/2 Fryer basket for 67261/007 and 67361/207 Cesto freidora 1/2 para 67261/007 y 67361/207 | Fryer basket for 67261/007 and 67361/207 Cesto freidora para 67261/007 y 67361/207 |
| Ref | 67230/902 | 67631/909 | 67261/909 |
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) | | 140 x 290 x 100 | 290 x 285 x 100 |



| | | |
|-----------------------------|---|---|
| Product Producto | Gastronorm support set Kit soporte GNs | Column for Gastronorm support kit for base from 800 to 1200 Columna para kit de soporte Gastronorm para base de 800 a 1200 |
| Ref | 67300/914 | 67300/912 |
| Product Producto | LPG gas set Equipo de gas GLP | Double LPG gas set Equipo de gas GLP doble |
| Ref | 67000/904 | 67000/918 |
| | | GN gas set Equipo de gas GN |
| | | 67000/949 |
| | | Double GN gas set Equipo de gas GN doble |
| | | 67000/950 |

TRAMONTINA

178 °C
03:30

EUROPA COOKING LINE·COCCIÓN

EUROPA

EXPERIENCE AND COMMITMENT TO INNOVATION
EXPERIENCIA Y COMPROMISO CON LA INNOVACIÓN

Experience and commitment to innovation are the basis of Tramontina's line of professional kitchens for meeting the demands of contemporary gastronomy. Tramontina kitchens are the perfect combination of tradition and innovation. This line of equipment was designed by professionals who have obtained first-hand knowledge by working in the Italian and international markets for over 30 years, guaranteeing an extremely high level of quality and efficiency for Tramontina's products.

Power and sturdiness in elegant and functional shapes. Here, excellent performance and good taste come together to make the act of cooking an exciting experience, backed-up by first-class equipment. Contemporary haute cuisine not only makes a difference at the table but it is also synonymous with technology and design. The Cooking Europa line was created exactly to lend support to the work in large restaurants, whose success is anchored to the chef's imagination. After all, haute cuisine also extends to the high level of tools available to those who create and experience it daily.

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.



EXCELLENCE

Products designed to meet the precise needs of every business.



CUSTOMIZATION

Projects created especially for your kitchen, making the best use of the space available.



SUPERIOR PERFORMANCE

Robust and powerful equipment to maximize your team's time.



PERFECT FINISH

Equipment that combines technology and design.

EXCELENCIA

Productos diseñados para cumplir exactamente las necesidades de cada negocio.

PERSONALIZACIÓN

Proyectos creados especialmente para su cocina, buscando aprovechar al máximo el espacio.

DESEMPEÑO SUPERIOR

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

ACABADO PERFECTO

Equipos que combinan tecnología y diseño.



GAS STOVES

Efficiency, performance and safety, with guaranteed savings

Tramontina stoves are designed to guarantee optimum performance, and this is due to the best gas burning efficiency. In addition, the construction features allow operators to work safely thanks to devices that prevent gas leakage and which offer precise combustion,

preventing carbon monoxide from forming. The seamless cooking top with its rounded edges is easy to clean and ensures maximum food safety for customers. The pilot light operation, in addition to optimizing efficiency during service, guarantees substantial gas savings.



WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Safety thermocouple, which interrupts the gas supply in the case of flame failure. Protected from dirt and impact.
- ✓ Cast iron pan supports with enamel finish.
- ✓ Structure made entirely of stainless steel.
- ✓ Special flame that adapts to the bottom of the pan, optimizing gas consumption.
- ✓ Single crown burners made of stainless steel and brass guarantee greater durability.
- ✓ Burners and oven ignited by pilot light.
- ✓ Oven pilot light is activated by piezoelectric system.
- ✓ Thermostat controls oven temperature. Adjustable from 60 °C to 300 °C.
- ✓ Gas oven insulated with a ceramic fiber blanket.



Cast iron pan supports with enamel finish, certified to meet the low carbon monoxide emission standard (CE Certification).



Special flame that adapts to the bottom of the pan, optimizing gas consumption.



Single crown burners made of stainless steel and brass guarantee greater durability. Very high efficiency burners with 6 kW (20,470 BTU, 5,160 kcal/h) and 10 kW (34,120 BTU, 8,600 kcal/h).



Burners and oven are ignited by a pilot light. The oven pilot light is activated by piezoelectric system.

The seamless cooking top prevents infiltration of food and liquids, decreases heat dissipation and increases cooking efficiency.

304 stainless steel:
1.5 mm thick in line 700 and
2 mm thick in line 900.

COCINAS A GAS

Eficiencia, desempeño y seguridad con ahorro

Las cocinas Tramontina están diseñadas para garantizar un excelente desempeño, aprovechando el mejor rendimiento de quema de gas. Además, las características constructivas permiten al operador actuar con total seguridad gracias a los controles que evitan las fugas de gas y la combustión exacta que evita la

formación de monóxido de carbono. El área de cocción hermética y el acabado con esquinas redondeadas facilitan la limpieza y por lo tanto, garantizan la seguridad alimentaria de los clientes. El funcionamiento de la llama piloto, además de maximizar la eficiencia durante el servicio, proporciona un considerable ahorro de gas.

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:



- ✓ Termopar de seguridad, que interrumpe el suministro de gas si se apaga la llama. Protegido de golpes y suciedad.
- ✓ Trébedes de hierro fundido con acabado esmaltado.
- ✓ Estructura fabricada totalmente de acero inoxidable.
- ✓ Llama especial que se adapta al fondo de la olla, reduciendo el consumo de gas.
- ✓ Quemadores con una sola corona de acero inoxidable y latón que garantizan mayor durabilidad.
- ✓ Encendido de los quemadores y del horno con llama piloto.
- ✓ Llama piloto del horno activada por sistema piezoeléctrico.
- ✓ 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 piezoeléctrico.

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

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



2-burner stove, open base
Cocina 2 bocas base abierta

4-burner stove, open base
Cocina 4 bocas base abierta

6-burner stove, open base
Cocina 6 bocas base abierta

| | 700 | 900 | 700 | 900 | 700 | 900 |
|--|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Ref | 67201/000 | 67001/000 | 67203/000 | 67003/000 | 67205/000 | 67005/000 |
| Dim. W x D x H (mm) 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 |
| Gas consumption LPG / GLP Consumo de gas NG / GN | 0,945 kg/h 1,269 m ³ /h | 1,26 kg/h 1,69 m ³ /h | 1,89 kg/h 2,54 m ³ /h | 2,44 kg/h 3,28 m ³ /h | 2,83 kg/h 3,81 m ³ /h | 3,78 kg/h 5,07 m ³ /h |
| Gas working pressure LPG / GLP Presión de trabajo gas NG / GN | 30 mbar 20 mbar | 30 mbar 20 mbar | 30 mbar 20 mbar | 30 mbar 20 mbar | 30 mbar 20 mbar | 30 mbar 20 mbar |
| Power (kW) Potencia gas (kW) | 12 | 16 | 24 | 32 | 36 | 48 |
| Burner diameter (mm) Diámetro quemador (mm) | 6 kW: Ø65 | 6 kW: Ø65 10 kW: Ø100 | 6 kW: Ø65 | 6 kW: Ø65 10 kW: Ø100 | 6 kW: Ø65 | 6 kW: Ø65 10 kW: Ø100 |
| Pan support dimension (mm) Dimensión trébede (mm) | 400 x 300 | 400 x 400 | 400 x 300 | 400 x 400 | 400 x 300 | 400 x 400 |
| Net weight (kg) Peso líquido (kg) | 51 | 68 | 85 | 102 | 113 | 160 |



4-burner stove, with oven
Cocina 4 bocas con horno



6-burner stove, with oven
Cocina 6 bocas con horno

| | 700 | 900 | 700 | 900 |
|--|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Ref | 67203/001 | 67003/001 | 67205/003 | 67005/003 |
| Dim. W x D x H (mm) 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 |
| Gas consumption LPG / GLP Consumo de gas NG / GN | 2,52 kg/h 3,38 m ³ /h | 3,15 kg/h 4,23 m ³ /h | 3,62 kg/h 4,86 m ³ /h | 4,57 kg/h 6,13 m ³ /h |
| Gas working pressure LPG / GLP Presión de trabajo gas NG / GN | 30 mbar 20 mbar | 30 mbar 20 mbar | 30 mbar 20 mbar | 30 mbar 20 mbar |
| Power (kW) Potencia gas (kW) | Queimadores: 24 Forno: 8 | Queimadores: 32 Forno: 8 | Queimadores: 36 Forno: 10 | Queimadores: 48 Forno: 10 |
| Burner diameter (mm) Diámetro quemador (mm) | 6 kW: Ø65 | 6 kW: Ø65 10 kW: Ø100 | 6 kW: Ø65 | 6 kW: Ø65 10 kW: Ø100 |
| Pan support dimension (mm) Dimensión trébede (mm) | 400 x 300 | 400 x 400 | 400 x 300 | 400 x 400 |
| Net weight (kg) Peso líquido (kg) | 113 | 173 | 180 | 250 |

COUNTERTOP GAS STOVES

For even more customized projects

COCINAS A GAS COUNTERTOP

Para proyectos aún más personalizados



2-burner countertop stove
Cocina 2 bocas Countertop

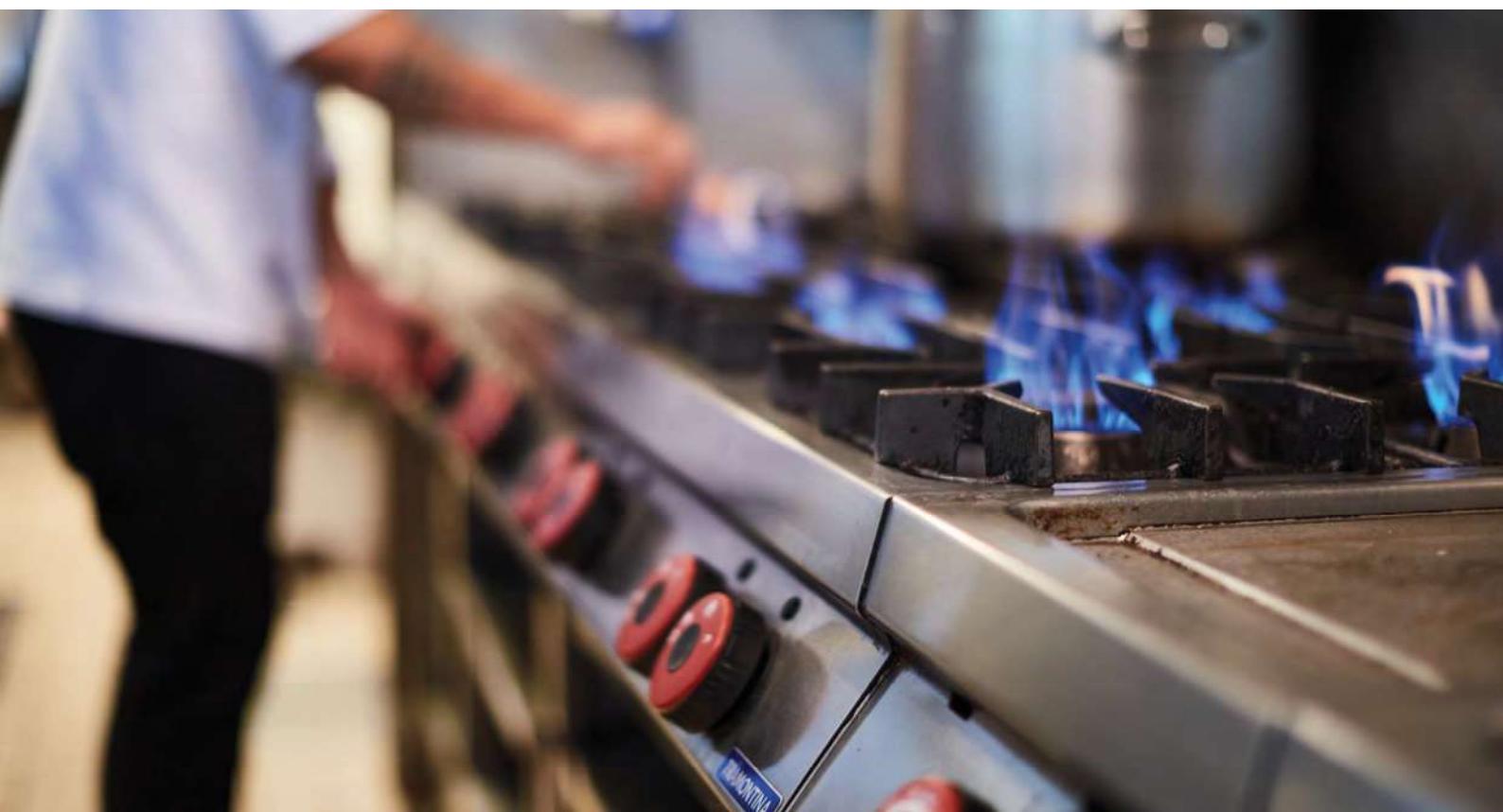


4-burner countertop stove
Cocina 4 bocas Countertop



6-burner countertop stove
Cocina 6 bocas Countertop

| | 700 | 900 | 700 | 900 | 700 | 900 |
|--|----------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Ref | 67301/000 | 67101/000 | 67303/000 | 67103/000 | 67305/000 | 67105/000 |
| Dim. W x D x H (mm) 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 | 1200 x 750 x 240 | 1200 x 950 x 240 |
| Gas consumption Consumo de gas | LPG / GLP NG / GN | 0,945 kg/h 1,269 m ³ /h | 1,26 kg/h 1,69 m ³ /h | 1,89 kg/h 2,54 m ³ /h | 2,44 kg/h 3,28 m ³ /h | 2,83 kg/h 3,81 m ³ /h |
| Gas working pressure Presión de trabajo gas | LPG / GLP NG / GN | 30 mbar 20 mbar | 30 mbar 20 mbar | 30 mbar 20 mbar | 30 mbar 20 mbar | 30 mbar 20 mbar |
| Power (kW) Potencia gas (kW) | 12 | 16 | 24 | 32 | 36 | 48 |
| Burner diameter (mm) Diámetro quemador (mm) | 6 kW | 6 kW: Ø65 10 kW: Ø100 | 6 kW | 6 kW: Ø65 10 kW: Ø100 | 6 kW | 6 kW: Ø65 10 kW: Ø100 |
| Pan support dimension (mm) Dimensión trébede (mm) | 400 x 300 | 400 x 400 | 400 x 300 | 400 x 400 | 400 x 300 | 400 x 400 |
| Net weight (kg) Peso líquido (kg) | 29,5 | 40 | 43 | 68 | 76 | 95 |



INDUCTION STOVES

Safety with great performance

WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Highly resistant SCHOTT CERAN® glass-ceramic plate.
- ✓ 10 levels of power control with temperature control from 60 °C to 240 °C.
- ✓ Individual power and temperature buttons for cooking surface control.
- ✓ Exclusively for pots with a magnetic bottom (ferritic stainless steel, iron, etc.).
- ✓ Operates only when a pot touches its surface (energy saving).



COCINAS A INDUCCIÓN

Seguridad y mucha eficiencia

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

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



Countertop stove with 2 plates
Cocina 2 áreas Countertop

| | |
|--|---------------------|
| Ref | 67303/600 |
| Dim. W x D x H (mm) | 800 x 750 x 240 |
| Dim. L x P x A (mm) | |
| Electric power (kW) Potencia eléctrica (kW) | 7 |
| Current (A) Corriente (A) | 30,5 |
| Breaker capacity (A) Capacidad disyuntor (A) | 32 |
| Voltage - 220 V Tensión - 220V | 220 - 1+N+T - 60 Hz |
| Nominal cable size (mm²) Sección nominal del cable (mm²) | 3 x 4 |
| Glass-ceramic plate dimension (mm) Dimensión placa vitrocerámica (mm) | 700 x 350 |
| Net weight (kg) Peso líquido (kg) | 18 |

Induction stove with 2 horizontal plates
Cocina 2 áreas horizontales

| | |
|--|---------------------|
| Ref | 67203/600 |
| Dim. W x D x H (mm) | 800 x 750 x 900 |
| Dim. L x P x A (mm) | |
| Electric power (kW) Potencia eléctrica (kW) | 7 |
| Current (A) Corriente (A) | 30,5 |
| Breaker capacity (A) Capacidad disyuntor (A) | 32 |
| Voltage - 220 V Tensión - 220V | 220 - 1+N+T - 60 Hz |
| Nominal cable size (mm²) Sección nominal del cable (mm²) | 3 x 4 |
| Glass-ceramic plate dimension (mm) Dimensión placa vitrocerámica (mm) | 700 x 350 |
| Net weight (kg) Peso líquido (kg) | 43 |

POR TABLE STOVE WITH 1 PLATE

Efficiency and convenience

Induction technology arrived to streamline the process inside the kitchen, reducing preparation time, making better use of energy consumption, streamline cleaning, and improving the operator's working conditions. Convenience exclusive in the national market, Tramontina's portable induction stove is ideal for those looking for convenience and quality. With the Schott Ceran® glass-ceramic hob cooking surface, the efficiency is superior to that of gas stoves and electric stoves and activation only occurs when in contact with the pan, avoiding energy waste. Weighing in at around 5 kg, the stove can be easily moved, allowing you to take the functionality of induction technology wherever you need it.

WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Highly resistant Schott Ceran® glass.
- ✓ Power control with 10 levels.
- ✓ Exclusive use for pans with a magnetic bottom (ferritic stainless steel, iron, etc.).
- ✓ Activation only when in contact with the pan (energy saving).



COCINA 1 ÁREA PORTÁTIL

Eficiencia y practicidad

La tecnología de la inducción llegó para agilizar el proceso en la cocina, lo que reduce el tiempo de preparación y permite aprovechar mejor el consumo de energía para facilitar la limpieza y mejorar la condición de trabajo del operador. Prácticamente exclusivo en el mercado nacional, la cocina de inducción portátil de Tramontina es ideal para quien busca practicidad y calidad. Gracias al área de cocción en la placa vitrocerámica de Schott Ceran®, la eficacia es superior a la de las cocinas de gas y cocinas eléctricas, y la activación ocurre solo cuando entra en contacto con la olla, lo que evita que se desperdicie energía. Con un peso de aproximadamente 5 kg, la cocina se puede trasladar con facilidad, lo que permite llevar la funcionalidad de la tecnología de inducción donde la necesite.

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Vidrio Schott Ceran® de altísima 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).

**Poertable stove with 1 plate
Cocina 1 área portátil**

| | |
|---|---------------------|
| Ref | 67302/600 |
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) | 300 x 410 x 100 |
| Electric power (kW) Potencia eléctrica (kW) | 3,5 |
| Current (A) Corriente (A) | 20 |
| Breaker capacity (A) Capacidad disyuntor (A) | ----- |
| Voltage - 220 V Tensión - 220V | 220 - 1+N+T - 60 Hz |
| Nominal cable size (mm²) Sección nominal del cable (mm²) | ----- |
| Glass-ceramic plate dimension (mm) Dimensión placa vitrocerámica (mm) | 220 x 220 |
| Net weight (kg) Peso líquido (kg) | 5 |

ELECTRIC STOVES

Open base models or with electric ovens

When electrical power is preferred or required for working, Tramontina's electric stoves are definitely your best alternative. These stoves are of equal power and efficiency to gas stoves, ensuring productivity and quality

of service in the kitchen. The stoves can be equipped with a standard GN 2/1 oven with top and lower heating. The heating plates are made of cast iron.



WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Heated by a resistance heater embedded in the cast iron plate.
- ✓ 6 different controls to adjust the heating plate temperature.
- ✓ Seamless cooking plan.
- ✓ Safety thermostats for all resistance heaters.
- ✓ Structure made entirely of stainless steel.
- ✓ Overheat protection.
- ✓ Easy knob-controlled operation.
- ✓ Thermostat controls oven temperature. Adjustable from 70 °C to 300 °C.



2-plate open stove

4-plate open stove

| Ref | 700 | 900 | 700 | 900 |
|---------------------------------------|---|---|---|--------------------|
| Dim. W x D x H (mm) | 67201/400 | 67001/400 | 67203/400 | 67003/400 |
| Electric power (kW) | 400 x 750 x 900 | 400 x 950 x 900 | 800 x 750 x 900 | 800 x 950 x 900 |
| Current (A) | 5,2 | 8 | 10,4 | 16 |
| Breaker capacity (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 |
| Three phase voltage | 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 |
| Nominal cable size (mm ²) | 220 V: 4x2,5 380 V: 5x2,5 | 220 V: 4x6 380 V: 5x4 | 220 V: 4x6 380 V: 5x4 | 5x10 |
| Plate dimension (mm) | Ø220 | 300 x 300 | Ø220 | 300 x 300 |
| Net weight (kg) | 41 | 66 | 63 | 96 |

COCINAS ELÉCTRICAS

Modelos de base abierta o con hornos eléctricos

Las cocinas eléctricas de Tramontina son la mejor alternativa cuando se prefiere o es necesario trabajar con una fuente de energía eléctrica. Los equipos cuentan con la misma potencia y eficiencia de cocinas a gas, garantizando la productividad y la calidad del servicio

en la cocina. Los equipos pueden poseer un horno estándar GN 2/1 con calentamiento superior e inferior. Las placas de calentamiento están hechas de hierro fundido.



POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

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



Cocina 2 placas **base abierta**

| | 700 | 900 |
|--|---|---|
| Ref | 67201/400 | 67001/400 |
| Dim. L x P x A (mm) | 400 x 750 x 900 | 400 x 950 x 900 |
| Potencia eléctrica (kW) | 5,2 | 8 |
| Corriente (A) | 220 V: 19,6 380 V: 11,3 | 220 V: 30,1 380 V: 17,1 |
| Capacidad disyuntor (A) | 20 | 220 V: 20 380 V: 32 |
| Tensión trifásica | 220 V: 3+T - 60 Hz 380 V: 3N+T - 60 Hz | 220 V: 3+T - 60 Hz 380 V: 3N+T - 60 Hz |
| Sección nominal del cable (mm ²) | 220 V: 4x2,5 380 V: 5x2,5 | 220 V: 4x6 380 V: 5x4 |
| Dimensión placas (mm) | Ø 220 | 300 x 300 |
| Peso líquido (kg) | 41 | 66 |

Cocina 4 placas **base abierta**

| | 700 | 900 |
|--|---|---|
| Ref | 67203/400 | 67003/400 67003/700 |
| Dim. L x P x A (mm) | 800 x 750 x 900 | 800 x 950 x 900 400 x 950 x 900 |
| Potencia eléctrica (kW) | 10,4 | 16 16 |
| Corriente (A) | 220 V: 29,9 380 V: 22,6 | 34,8 30,1 |
| Capacidad disyuntor (A) | 220 V: 32 380 V: 25 | 40 32 |
| Tensión 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 |
| Sección nominal del cable (mm ²) | 220 V: 4x6 380 V: 5x4 | 5x10 4x6 |
| Dimensión placas (mm) | Ø 220 | 300 x 300 |
| Peso líquido (kg) | 63 | 96 |



4-plate stove with oven
Cocina 4 placas con horno

| Ref | 700 | | 900 | |
|---|---|---|---|---|
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) | 67203/402 | 67203/702 | 67003/402 | 67003/702 |
| Electric power (kW) Potencia eléctrica (kW) | 800 x 750 x 900 Chapas: 10,4 Forno: 5,6 | 800 x 750 x 900 Chapas: 10,4 Forno: 5,6 | 800 x 950 x 900 Chapas: 16 Forno: 5,6 | 400 x 950 x 900 Chapas: 16 Forno: 5,6 |
| Current (A) Corriente (A) | 24,3 | Chapas: 31,6 Forno: 19,6 | 34,8 | Chapas: 36,3 Forno: 19,6 |
| Breaker capacity (A) Capacidad disyuntor (A) | 25 | Chapas: 31,6 Forno: 19,6 | 40 | Chapas: 32 Forno: 25 |
| Three phase voltage Tensión trifásica | 380 V: 3N+T - 60 Hz | 220 V: 3+T - 60 Hz | 380 V 3N+T - 60 Hz | 220 V 3+T - 60 Hz |
| Nominal cable size (mm ²) Sección nominal del cable (mm ²) | 5x4 | 4x6 | 5x10 | 4x10 |
| Plate dimension (mm) Dimensión placas (mm) | Ø220 | Ø220 | 300 x 300 | 300 x 300 |
| Net weight (kg) Peso líquido (kg) | 110 | 110 | 157 | 157 |



2-plate countertop stove
Cocina 2 placas Countertop

4-plate countertop stove
Cocina 4 placas Countertop

| Ref | 700 | 900 | 700 | 900 |
|---|---|---|---|------------------------------|
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) | 67301/400 400 x 750 x 240 | 67101/400 400 x 950 x 240 | 67303/400 800 x 750 x 240 | 67103/400 800 x 950 x 240 |
| Electric power (kW) Potencia eléctrica (kW) | 5,2 | 8 | 10,4 | 16 |
| Current (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 |
| Breaker capacity (A) Capacidad disyuntor (A) | 20 | 220 V: 20 380 V: 32 | 220 V: 32 380 V: 25 | 40 |
| Three phase voltage 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 | 220 V 3+T - 60 Hz |
| Nominal cable size (mm ²) Sección nominal del cable (mm ²) | 220 V: 4x2,5 380 V: 5x2,5 | 220V: 4x6 380V: 5x2,5 | 220 V: 4x6 380 V: 5x4 | 5x10 |
| Plate dimension (mm) Dimensión placas (mm) | Ø220 | 300 x 300 | Ø220 | 300 x 300 |
| Net weight (kg) Peso líquido (kg) | 28 | 45 | 41 | 65 |



BAIN-MARIE

Electric, module 400

This bain-marie is heated through an isolated electrical resistance fixed on the bottom of the well and the thermostat for temperature control can be adjusted for temperatures from 30 °C to 90 °C. The well is manufactured

using a stamping process and therefore has rounded edges to facilitate cleaning. This item is also supplied with a tap for water filling and the outlet can be directly connected to the piping system.



WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Structure made entirely of stainless steel.
- ✓ Stamped well in 304 stainless steel.
- ✓ Tap for filling and draining the well.
- ✓ Easy knob-controlled operation.
- ✓ Well capacity: GN 1/1 pans and 3,5 L of water.
- ✓ Safety thermostat.
- ✓ Supplied with an electrically operated tap.
- ✓ Uses 100 mm high GN pans.

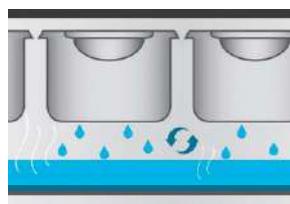
| | 700 | 900 |
|---------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Ref | 67211/200 | 67011/200 |
| Dim. W x D x H (mm) | 400 x 750 x 900 | 400 x 950 x 900 |
| Electric power (kW) | 2,5 | 2,5 |
| Current (A) | 10,9 | 10,9 |
| Breaker capacity (A) | 20 | 20 |
| Voltage - 220 V | 1+N+T - 60 Hz | 220 V - 60 Hz |
| Nominal cable size (mm ²) | 3x2,5 | 3x2,5 |
| Net weight (kg) | 40 | 50 |
| Countertop version | 67321/200 | 67121/200 |



Rounded edges for easy cleaning of equipment.



Easy operation with one single command: just turn the knob.



Heating generated by resistance heater fixed at the base of the well.



Supplied with an electrically operated tap.

BAÑO MARÍA

Eléctrica módulo 400

El equipo se calienta mediante resistencia eléctrica aislada y se apoya en el fondo del depósito. El depósito está hecho mediante el proceso de estampado, por lo que posee esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. El control de temperatura se lleva a cabo por medio de un

termostato regulable, en un rango de 30 °C hasta 90 °C. El producto también cuenta con un grifo para el suministro de agua y la posibilidad de conectar la salida directamente con el alcantarillado.



POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

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

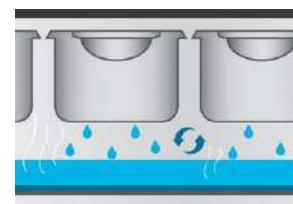
| | 700 | 900 |
|--------------------------------|-----------------|-----------------|
| Ref | 67211/200 | 67011/200 |
| Dim. L x P x A (mm) | 400 x 750 x 900 | 400 x 950 x 900 |
| Potencia eléctrica (kW) | 2,5 | 2,5 |
| Corriente (A) | 10,9 | 10,9 |
| Capacidad disyuntor (A) | 20 | 20 |
| Tensión - 220 V | 1+N+T - 60 Hz | 220 V - 60 Hz |
| Sección nominal del cable (m²) | 3x2,5 | 3x2,5 |
| Peso líquido (kg) | 40 | 50 |
| Versión countertop | 67321/200 | 67121/200 |



Esquinas redondeadas para facilitar la limpieza del equipo.



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



Calentamiento generado por resistencia colocado en la parte inferior del depósito



Grifo acoplado, con activación eléctrica.

GAS GRIDDLES

Thick iron cooking plates with high thermal conductivity

The Tramontina gas griddle ensures perfect cooking. The heat is evenly spread over the entire cooking surface by means of a thermostat to control and maintain a constant temperature, even during intense use. The cooking surface is stamped and there is a wide hole for discharging grease and food residues into a bowl placed below the griddle plate, which is easy to access and clean. It is heated by tubular burners evenly distributed under the griddle plate for a homogeneous distribution of heat and is equipped with a safety thermocouple, which stops the gas supply if the flame goes out.

WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Ideal for the fast cooking of any type of food.
- ✓ Self-regulating thermostat for temperature adjustment, ranging from 140 °C to 320 °C.
- ✓ Easy cleaning.
- ✓ Material of high resistance and durability with excellent distribution of heat.
- ✓ Safety thermocouple.
- ✓ Protection against dirt and impact.
- ✓ Pilot light with piezo ignition.
- ✓ Structure made entirely of stainless steel.
- ✓ Very thick griddle plate (15 mm).

PLACAS A GAS

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

La placa a gas Tramontina garantiza la difusión homogénea del calor en toda la superficie. Posee un termostato que permite mantener la temperatura constante incluso en el caso de uso intenso, garantizando una cocción ideal. El área de trabajo es estampada y posee un amplio agujero para la descarga de residuos de la cocción en una cuba colocada debajo de la placa, con fácil acceso para la limpieza. Calentamiento con quemadores tubulares distribuidos de manera uniforme debajo de la placa, que permiten la difusión homogénea del calor. Cuenta con un termopar de seguridad, que interrumpe el suministro de gas si la llama se apaga.

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

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



IRON GRIDDLES

Gas equipment

PLACAS DE HIERRO

Equipos a gas



Smooth griddle 400
Placa lisa 400

| | 700 |
|---|---|
| Ref | 67231/000 |
| Dim. W x D x H (mm) <i>Dim. L x P x A (mm)</i> | 400 x 750 x 900 |
| Gas consumption <i>Consumo de gas</i> | LPG/GLP: 0,55 kg/h NG/GN: 0,74 m ³ /h |
| Gas working pressure <i>Presión de trabajo gas</i> | LPG/GLP: 30 mbar NG/GN: 20 mbar |
| Gas power (kW) <i>Potencia gas (kW)</i> | 7 |
| Useful cooking surface (mm) <i>Área útil de la placa (mm)</i> | 560 x 360 |
| Net weight (kg) <i>Peso líquido (kg)</i> | 70 |
| Countertop version <i>Versión countertop</i> | 67331/000 |



Smooth griddle 800
Placa lisa 800

| | 700 | 900 |
|---|---|--|
| Ref | 67233/000 | 67033/000 |
| Dim. W x D x H (mm) <i>Dim. L x P x A (mm)</i> | 800 x 750 x 900 | 800 x 950 x 900 |
| Gas consumption <i>Consumo de gas</i> | LPG/GLP: 1,10 kg/h NG/GN: 1,48 m ³ /h | LPG/GLP: 1,41 kg/h NG/GN: 1,9 m ³ /h |
| Gas working pressure <i>Presión de trabajo gas</i> | LPG/GLP: 30 mbar NG/GN: 20 mbar | LPG/GLP: 30 mbar NG/GN: 20 mbar |
| Gas power (kW) <i>Potencia gas (kW)</i> | 14 | 18 |
| Useful cooking surface (mm) <i>Área útil de la placa (mm)</i> | 560 x 760 | 760 x 760 |
| Net weight (kg) <i>Peso líquido (kg)</i> | 120 | 152 |
| Countertop version <i>Versión countertop</i> | 67333/000 | 67133/000 |

CHROME GRIDDLES

Gas cooking griddle plates with chrome surface



The chromed surface version of Tramontina's gas cooking griddle plates does not absorb liquids or odors and is perfect for cooking fish as flavors are not transferred to other foods. In addition, it is easy to clean and maintains its original shine thanks to the safety thermostat, which also preserves the equipment's chrome layer.



Hole for the discharge of grease and food residues into a bowl placed below the griddle plate, which is easy to access and clean.



Pilot light with piezo ignition.



WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Ideal for preparing fish.
- ✓ Griddle plates keep heat close to the cooking area, preventing it from dissipating into the kitchen.
- ✓ Easy to clean and maintains its original shine.
- ✓ It does not absorb liquids, preventing the mixing of other food flavors.
- ✓ Self-regulating thermostat to adjust temperature, ranging from 120 °C to 290 °C.
- ✓ Equipped with safety thermostat, which preserves the chrome layer.

Smooth griddle 400

| | 0 0 7 |
|-----------------------------|--|
| Ref | 67231/003 |
| Dim. W x D x H (mm) | 400 x 750 x 900 |
| Gas consumption | LPG: 0,55 kg/h NG: 0,74 m ³ /h |
| Gas working pressure | LPG: 30 mbar NG: 20 mbar |
| Gas power (kW) | 7 |
| Useful cooking surface (mm) | 560 x 360 |
| Net weight (kg) | 0 7 |
| Countertop version | 67331/003 |

Electric Griddle

Tramontina also offers electric griddles.

PLACAS CROMADAS

Placas de cocción a gas con superficie cromada



La placa a gas de Tramontina, en la versión con superficie cromada, es perfecta para preparar pescado, ya que la placa no absorbe líquidos ni olores, imposibilitando la transferencia de sabor a otros alimentos. Además, es fácil de limpiar y mantiene su brillo original y gracias al termostato de seguridad, conserva la capa de cromo del equipo.

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

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



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



Llama piloto con encendido piezoelectrónico.



Placa lisa 400

o o 7

| | |
|-----------------------------------|--|
| Ref | 67231/003 |
| Dim. L x P x A (mm) | 400 x 750 x 900 |
| Consumo de gas | LPG: 0,55 kg/h NG: 0,74 m ³ /h |
| Presión de trabajo gas | LPG: 30 mbar NG: 20 mbar |
| Potencia gas (kW) | 7 |
| Área útil de la placa (mm) | 560 x 360 |
| Peso líquido (kg) | o 7 |
| Versión Countertop | 67331/003 |

Placas eléctricas

Tramontina posee placas eléctricas.

ELECTRICAL PLATES

Open base models

Heating with strengths distributed evenly, underneath the plate, which allow the homogeneous diffusion of heat and a minimum dispersion of it in the environment. Lighting with switch. Cooking surface with an iron plate with thickness of 15 mm and high thermal conductivity, as well as a thermostat that allows you to maintain a constant temperature for ideal cooking even in intensive use. It has a safety thermostat. Stainless steel structure.

CHAPAS ELÉCTRICAS

Modelos de base abierta

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.



Smooth electrical plate open base, module 400
Chapa eléctrica lisa base abierta, módulo 400

| | | |
|--|-----------------|-----------------|
| Ref | 67231/400 | 67231/700 |
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) | 400 x 750 x 240 | 400 x 750 x 900 |
| Electric power (kW) Potencia eléctrica (kW) | 5,4 | 2,5 |
| Working temperature (°C) Temperatura trabajo (°C) | 140 - 330 °C | 140 - 330 °C |
| Three phase voltage Tensión trifásica | 380V 3+N+T | 220V 3+T |



Smooth electrical plate open base, module 800
Chapa eléctrica lisa base abierta, módulo 800

| | | |
|--|-----------------|-----------------|
| Ref | 67233/400 | 67233/700 |
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) | 800 x 750 x 900 | 800 x 750 x 900 |
| Electric power (kW) Potencia eléctrica (kW) | 10,8 | 10,8 |
| Working temperature (°C) Temperatura trabajo (°C) | 140 - 330 °C | 140 - 330 °C |
| Three phase voltage Tensión trifásica | 380V 3+N+T | 220V 3+T |

Thick iron cooking plate with high thermal conductivity. It has a thermostat that allows you to maintain a constant temperature even in the case of intensive use, ensuring optimal cooking. The work surface is stamped and has a large hole for discharging cooking residues into a bowl placed under the plate, with easy access for cleaning. Heating with strengths distributed evenly, underneath the plate, which allow the homogeneous diffusion of heat. Lighting with switch. Safety ensured by safety thermostats.

Placa de cocción en hierro de gran espesor y alta conductividad térmica. Cuenta con un termostato que permite conservar la temperatura constante incluso en casos de uso intensivo, para garantizar una cocción ideal. El área de trabajo está estampada y posee un amplio orificio para descargar los residuos de la cocción en una cuba situada debajo de la chapa y de fácil acceso para la limpieza. Calentamiento con resistencias distribuidas uniformemente debajo de la chapa y que permiten la difusión homogénea del calor. Encendido con conmutador. Seguridad garantizada por el termostato de seguridad.



Smooth electrical plate open base, module 800
Chapa eléctrica lisa base abierta, módulo 800

| | | |
|--|-----------------|-----------------|
| Ref | 67033/400 | 67033/700 |
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) | 800 x 950 x 900 | 800 x 950 x 900 |
| Electric power (kW) Potencia eléctrica (kW) | 15 | 15 |
| Working temperature (°C) Temperatura trabajo (°C) | 140 - 330 °C | 140 - 330 °C |
| Three phase voltage Tensión trifásica | 380V 3+N+T | 220V 3+T |

ELECTRICAL PLATES

Top smooth

Heating with strengths distributed evenly, underneath the plate, which allow the homogeneous diffusion of heat and a minimum dispersion of it in the environment. Lighting with switch. Cooking surface with thick iron plate and high thermal conductivity, as well as a thermostat that allows you to maintain a constant temperature for ideal cooking even in intensive use. It has a safety thermostat.

CHAPAS ELÉCTRICAS

Lisa top

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 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.



Smooth top electrical plate, module 400
Chapa eléctrica lisa top, módulo 400



Smooth top electrical plate, module 800
Chapa eléctrica lisa top, módulo 800



Smooth top electrical plate, module 800
Chapa eléctrica lisa top, módulo 800

| | | | | | | |
|--|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Ref | 67331/400 | 67331/700 | 67333/400 | 67333/700 | 67133/400 | 67133/700 |
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) | 400 x 750 x 240 | 400 x 750 x 240 | 800 x 750 x 240 | 800 x 750 x 240 | 800 x 950 x 240 | 800 x 950 x 240 |
| Electric power (kW) Potencia eléctrica (kW) | 5,4 | 5,4 | 10,8 | 10,8 | 15 | 15 |
| Working temperature (°C) Temperatura trabajo (°C) | 140° - 330°C |
| Three phase voltage Tensión trifásica | 380V 3+N+T | 220V 3+T | 380V 3+N+T | 220V 3+T | 380V 3+N+T | 220V 3+T |

CHAR BROILER

With lava rocks

The stainless steel burners irradiate heat in a uniform manner over the lava rock layer, which then distributes the heat evenly and provides the typical ember flavor to food. Supplied with removable components that are easy to clean. Working temperature: from 140 °C to 380 °C.



Lava rock distributes heat evenly and provides typical smoky flavor to food.



Pilot light with piezo ignition.



3-side splash guards to contain grease splatter.



Grease collecting container located under the grate.

WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Stainless steel tubular burners heat the lava rock layer.
- ✓ Pilot light with piezo ignition.
- ✓ 3-side splash guards and a grate with adjustable height.
- ✓ Safety thermocouple.
- ✓ Structure made entirely of stainless steel.
- ✓ Cast iron grate.
- ✓ Grease collecting container located under the grate.
- ✓ Heating by AISI 304 stainless steel tubular burners with adjustable flame.



Char broiler 400



Char broiler 800

| Ref | 700 | 900 |
|----------------------|--|--|
| Dim. W x D x H (mm) | 400 x 750 x 900 | 400 x 950 x 900 |
| Gas consumption | LPG: 0,63 kg/h NG: 0,84 m ³ /h | LPG: 0,94 kg/h NG: 1,27 m ³ /h |
| Gas working pressure | LPG: 30 mbar NG: 20 mbar | LPG: 30 mbar NG: 20 mbar |
| Gas power (kW) | 8 | 12 |
| Net weight (kg) | 75 | 85 |
| Countertop version | 67321/000 | 67121/000 |

| Ref | 700 | 900 |
|--|--|-----|
| 67221/000 | 67021/000 | |
| 800 x 750 x 900 | | |
| LPG: 0,63 kg/h NG: 0,84 m ³ /h | LPG: 0,94 kg/h NG: 1,27 m ³ /h | |
| LPG: 30 mbar NG: 20 mbar | LPG: 30 mbar NG: 20 mbar | |
| 8 | 12 | |
| 75 | 85 | |
| 67321/000 | 67121/000 | |

| Ref | 700 | 900 |
|--|--|-----|
| 67223/000 | 67023/000 | |
| 800 x 950 x 900 | | |
| LPG: 1,26 kg/h NG: 1,69 m ³ /h | LPG: 1,89 kg/h NG: 2,54 m ³ /h | |
| LPG: 30 mbar NG: 20 mbar | LPG: 30 mbar NG: 20 mbar | |
| 16 | 24 | |
| 100 | 134 | |
| 67323/000 | 67123/000 | |



PARRILLA CHAR BROIL

Con piedras volcánicas

Calentamiento con quemadores de acero inoxidable los cuales irradian uniformemente la base de piedras volcánicas. Las piedras volcánicas distribuyen el calor de forma homogénea proporcionando el sabor típico de la brasa. Componentes desmontables y fáciles de limpiar. Temperatura de trabajo: 140 °C a 380 °C.



POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

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



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



Llama piloto con encendido piezoeléctrico.



Bordes antisalpicaduras y parrilla con altura regulable.



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



Parrilla char broil 400



Parrilla char broil 800

| Ref | 700 | 900 |
|------------------------|--|--|
| Dim. L x P x A (mm) | 400 x 750 x 900 | 400 x 950 x 900 |
| 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 |
| Presión de trabajo gas | GLP: 30 mbar GN: 20 mbar | GLP: 30 mbar GN: 20 mbar |
| Potencia gas (kW) | 8 | 12 |
| Peso líquido (kg) | 75 | 85 |
| Versión countertop | 67321/000 | 67121/000 |

| Ref | 700 | 900 |
|--|-----------|--|
| 67221/000 | 67021/000 | |
| 800 x 750 x 900 | | 800 x 950 x 900 |
| GLP: 1,26 kg/h GN: 1,69 m ³ /h | | GLP: 1,89 kg/h GN: 2,54 m ³ /h |
| GLP: 30 mbar GN: 20 mbar | | GLP: 30 mbar GN: 20 mbar |
| 16 | | 24 |
| 100 | | 134 |
| 67323/000 | | 67123/000 |

| Ref | 700 | 900 |
|-----------------------------|-----------|-----------------------------|
| 67223/000 | 67023/000 | |
| 800 x 750 x 900 | | 800 x 950 x 900 |
| GLP: 30 mbar GN: 20 mbar | | GLP: 30 mbar GN: 20 mbar |
| 16 | | 24 |
| 100 | | 134 |
| 67323/000 | | 67123/000 |

FRENCH HOT PLATE

For the most demanding chefs, Tramontina also offers a number of French hot plate models. The heating is via powerful burners evenly distributed under the plate. The heating zones are separate and used for various cooking

needs. The maximum temperature is applied at the center of the plate and lower temperatures at the outer edges. The cooking surface is made entirely of very thick heat diffuser steel and has a removable central disc.



Piezo ignition.



Removable central disc.

WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Structure made of stainless steel.
- ✓ Maximum temperature is applied at the center of the plate and lower temperatures at the outer edges for different cooking purposes.
- ✓ Piezo ignition.
- ✓ Safety valve with thermocouple.
- ✓ Removable central disc.
- ✓ The heating zones are separate and used for the various cooking needs.

French hot plate 800

| 700 | 900 |
|--|--|
| 67343/000 | 67143/000 |
| 800 x 750 x 240 | 800 x 950 x 240 |
| LPG: 0,63 kg/h NG: 0,84 m ³ /h | LPG: 0,94 kg/h NG: 1,27 m ³ /h |
| LPG: 30 mbar NG: 20 mbar | LPG: 30 mbar NG: 20 mbar |
| 8 | 12 |
| 87 | 130 |
| 67394/803 | 67194/803 |

COCINA FRANCESA

Para los chefs más exigentes, Tramontina también ofrece algunos modelos de cocinas francesas. Calentamiento con potentes quemadores distribuidos de forma uniforme debajo de la placa. 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. El área de cocción está hecha totalmente de acero termodifusor, de gran espesor y con un disco central desmontable.



Encendido con piezoeléctrico.



Disco central de la placa desmontable.

POR QUÉ ELEGIR 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.

Cocina francesa 800

| | 700 | 900 |
|------------------------|--|--|
| Ref | 67343/000 | 67143/000 |
| Dim. L x P x A (mm) | 800 x 750 x 240 | 800 x 950 x 240 |
| 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 |
| Presión de trabajo gas | GLP: 30 mbar GN: 20 mbar | GLP: 30 mbar GN: 20 mbar |
| Potencia gas (kW) | 8 | 12 |
| Peso líquido (kg) | 87 | 130 |
| Base de apoyo | 67394/803 | 67194/803 |

GAS PASTA COOKER

With one 26-liter well, module 400

Stamped well made of 316 L stainless steel, a material highly resistant to corrosion, wear, salt water and starch. It is supplied with a tap for water filling and an outlet to empty the well directly into the piping system. Heating is performed by burners placed under the well, which guarantee constant boiling water. Piezo ignition with pilot light. Safety guaranteed with thermal valves.



WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Pilot light with piezo ignition.
- ✓ Safety thermocouple.
- ✓ Structure made entirely of stainless steel.
- ✓ Supplied with an electric tap.
- ✓ Outlet drain to prevent overflow.
- ✓ Made of AISI 316 stainless steel, offering even more resistance to corrosion and rust.
- ✓ Drainage system connected directly to the piping system.

| | 700 | 900 |
|----------------------|---|--|
| Ref | 67251/000 | 67051/000 |
| Dim. W x D x H (mm) | 400 x 750 x 900 | 400 x 950 x 900 |
| Gas consumption | LPG: 0,710 kg/h NG: 0,95 m ³ /h | LPG: 1,10 kg/h NG: 1,47 m ³ /h |
| Gas working pressure | LPG: 30 mbar NG: 20 mbar | LPG: 30 mbar NG: 20 mbar |
| Gas power (kW) | 9 | 13,9 |
| Capacity (L) | 26 | 40 |
| Net weight (kg) | 50 | 75 |



Pilot light with piezo ignition.



Supplied with tap for water filling.



Outlet drain to prevent overflow.



Drainage system connected directly to the piping system.



COCEDOR DE PASTAS

A gas con 1 cuba de 26 litros, módulo 400

Cuba estampada fabricada de acero inoxidable 316 L, material altamente resistente a la corrosión, desgaste, al agua salada y al almidón. Grifo de abastecimiento de agua acoplado al equipo y al sistema de drenaje conectado directamente al alcantarillado. Calentamiento hecho por quemadores pegados debajo de la cuba que garantizan el hervor continuo del agua. Encendido piezoeléctrico con llama piloto. La seguridad es garantizada por válvulas térmicas.



POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

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

| | 700 | 900 |
|------------------------|---|--|
| Ref | 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 gas (kW) | 9 | 13,9 |
| Capacidad (L) | 26 | 40 |
| Peso líquido (kg) | 50 | 75 |



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.



BASKET LIFT MODULE

For pasta cookers or fryers

Modular element for automatic lifting of baskets to be used with pasta cookers or fryers. Adjustable timer for each basket, with 3 pre-set times. Beeps to indicate end of cycle. Self-lubricating pistons.

MÓDULO LEVANTA-CESTOS

Para cocedores de pastas o freidoras

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 |
|---|---------------------|---------------------|
| Ref | 67250/941 | 67050/941 |
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) | 150 x 705 x 900 | 150 x 905 x 900 |
| Electric power (kW) <i>Potencia eléctrica (kW)</i> | 0,06 | 0,06 |
| Current (A) <i>Corriente (A)</i> | 0,1 | 0,1 |
| Electrical outlet (A) <i>Toma eléctrica (A)</i> | 20 | 20 |
| Voltage - 220 V <i>Tensión - 220 V</i> | 220 V: 1+N+T, 60 Hz | 220 V: 1+N+T, 60 Hz |
| Nominal cable size (mm ²) <i>Sección nominal del cable (m²)</i> | 3x2,5 | 3x2,5 |
| Net weight (kg) <i>Peso líquido (kg)</i> | 24 | 32 |



FRYERS

Gas or electric

Cooking by immersion in oil is a delicate operation that requires high thermal power. However, it is important to maintain the nutritional and organoleptic characteristics of the oil to ensure safety during the operation and that the food remains healthy. This is a superefficient piece of equipment with high performance heating and cold

zone for food residue deposit. The well is manufactured by the stamping process, which ensures rounded edges. Tramontina's fryers have an exclusive draining system with filter for food residue separation and collection and a container, facilitating cleaning and oil disposal. Working temperature from 90 °C to 190 °C.



WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Stamped well which guarantees no leakages.
- ✓ Pilot light with piezo ignition.
- ✓ High performance heating with 3 burners located inside the well.
- ✓ Structure made entirely of stainless steel.
- ✓ Cold zone at the bottom of the well for retaining food residues and preventing contamination.

Gas fryer

| | 700 | 900 |
|----------------------|--|--|
| Ref | 67261/004 | 67061/004 |
| Dim. W x D x H (mm) | 400 x 750 x 900 | 400 x 950 x 900 |
| Gas consumption | LPG: 1,18 kg/h NG: 1,57 m ³ /h | LPG: 1,61 kg/h NG: 2,16 m ³ /h |
| Gas working pressure | LPG: 30 mbar NG: 20 mbar | LPG: 30 mbar NG: 20 mbar |
| Gas power (kW) | 15 | 20,5 |
| Well capacity (L) | 15 | 23 |
| Net weight (kg) | 59 | 80 |



Collection and filtering compartment for easy cleaning and oil disposal.



Lid included.



High performance heating with 3 burners located inside the well. *For gas models.

FREIDORAS

A gas o eléctricas

La cocción por inmersión en grasa es una operación delicada, que requiere alta potencia térmica. Sin embargo, es importante mantener las características nutricionales y organolépticas del aceite para que el alimento no se convierta en perjudicial y la operación, peligrosa. Equipos súper eficientes, con calentamiento de alto desempeño

y zona fría para la eliminación de residuos. El depósito está fabricado mediante el sistema de estampado, lo que garantiza esquinas redondeadas. Exclusivo sistema de drenaje con filtro para separar residuos y caja recogedora para facilitar la limpieza y el descarte del aceite. Temperatura de trabajo: 90 °C a 190 °C.



POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUTO:

- ✓ Cuba estampada que evita por completo el problema de fugas.
- ✓ Llama piloto con encendido piezoelectrónico.
- ✓ Calentamiento de alto desempeño con 3 quemadores ubicados en la parte interna de la cuba.
- ✓ Estructura hecha totalmente de acero inoxidable.
- ✓ Zona fría en el fondo de la cuba que retiene los residuos y evita la contaminación de los alimentos.

Freidora a gas

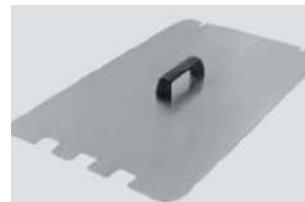
| Ref | 700 | 900 |
|------------------------|--|--|
| Dim. L x P x A (mm) | 400 x 750 x 900 | 400 x 950 x 900 |
| Consumo de gas | GLP: 1,18 kg/h GN: 1,57 m ³ /h | GLP: 1,61 kg/h GN: 2,16 m ³ /h |
| Presión de trabajo gas | GLP: 30 mbar GN: 20 mbar | GLP: 30 mbar GN: 20 mbar |
| Potência gas (kW) | 15 | 20,5 |
| Cuba (L) | 15 | 23 |
| Peso líquido (kg) | 59 | 80 |



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



Viene con tapa.



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

ELECTRIC FRYERS

Safety and power

Tramontina's fryers are also equipped with a safety thermostat that turns off the fryer if the safe temperature is exceeded or if it is operated without oil, thus preventing damage to the equipment and avoiding fires. The fryers come with a special system for draining and filtering the

oil, which speeds up the process and minimizes cleaning time. Keeping the oil clean increases the fryer's useful life and decreases operation costs.



Internal electric resistance heater in the well with a rotating system for facilitating cleaning.

Electric fryer, 1 well

| Ref | 700 | | 900 | |
|---------------------|-----------------------|--------------------|----------------------|--------------------|
| Dim. W x D x H (mm) | 67261/401 | 67261/701 | 67061/401 | 67061/701 |
| Electric power (kW) | 400 x 750 x 900 | 400 x 750 x 900 | 400 x 950 x 900 | 400 x 950 x 900 |
| Three phase voltage | 14 | 14 | 17,4 | 17,4 |
| Well capacity (L) | 380 V - 3+N+T - 60 Hz | 220 V - 3+T- 60 Hz | 380 V - 3+N+T- 60 Hz | 220 V - 3+T- 60 Hz |
| Net weight (kg) | 15 | 15 | 21 | 21 |
| | 50 | 50 | 68 | 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.



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

Freidora eléctrica 1 cuba

| | 700 | | 900 | |
|-------------------------|-----------------------|--------------------|----------------------|--------------------|
| Ref | 67261/401 | 67261/701 | 67061/401 | 67061/701 |
| Dim. L x P x A (mm) | 400 x 750 x 900 | 400 x 750 x 900 | 400 x 950 x 900 | 400 x 950 x 900 |
| Potencia eléctrica (kW) | 14 | 14 | 17,4 | 17,4 |
| Tensión trifásica | 380 V - 3+N+T - 60 Hz | 220 V - 3+T- 60 Hz | 380 V - 3+N+T- 60 Hz | 220 V - 3+T- 60 Hz |
| Cuba (L) | 15 | 15 | 21 | 21 |
| Peso líquido (kg) | 50 | 50 | 68 | 68 |

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Estructura hecha de acero inoxidable.
- ✓ Modelo eléctrico con resistencia interna a la cuba, con sistema giratorio que facilita la limpieza.
- ✓ 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.

CHIP WARMER

Electric, with infrared ceramic lights

To keep the food crispy, a chip warmer can be attached to the fryer. This heating system with infrared ceramic bulbs keeps the organoleptic characteristics of the food for longer at the correct storage temperature. The excess

oil drains through the bowl with perforated false bottom, avoiding contact with the food for prolonged periods of time.



WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Made entirely of stainless steel.
- ✓ Heating by irradiation with infrared ceramic light.
- ✓ Perforated false bottom to drain oil.
- ✓ Fresh fried food that stays crispy until serving time.

| | 700 | 900 |
|--------------------------------------|------------------|------------------|
| Ref | 67291/200 | 67091/200 |
| Dim. W x D x H (mm) | 400 x 750 x 900 | 400 x 950 x 900 |
| Electric power (kW) | 1 | 1 |
| Current (A) | 4,3 | 4,3 |
| Breaker capacity (A) | 20 | 20 |
| Voltage | 220V F+N+T 60 Hz | 220V F+N+T 60 Hz |
| Nominal cable size (m ²) | 3X2,5 | 3X2,5 |
| Net weight (kg) | 30 | 37 |
| Countertop version | 67391/202 | 67191/202 |



Countertop version



Perforated false bottom to drain the oil.

CONSERVADORA DE TEMPERATURA

Eléctrica, con lámparas infrarrojas de cerámica

Para mantener la fritura crujiente, es posible acoplar la conservadora de temperatura a la freidora. El sistema de calentamiento con lámparas infrarrojas de cerámica permite mantener las características organolépticas de los

alimentos durante más tiempo a la temperatura correcta de conservación. La cuba con el fondo falso perforado hace que el exceso de aceite se escurra, evitando que permanezca en contacto prolongado con los alimentos.



POR QUÉ ELEGIR 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.

| Ref | 700 | 900 |
|---|------------------|------------------|
| Dim. L x P x A (mm) | 67291/200 | 67091/200 |
| Potencia eléctrica (kW) | 400 x 750 x 900 | 400 x 950 x 900 |
| Corriente (A) | 1 | 1 |
| Capacidad disyuntor (A) | 4,3 | 4,3 |
| Tensión | 20 | 20 |
| Sección nominal del cable (m ²) | 220V F+N+T 60 Hz | 220V F+N+T 60 Hz |
| Peso líquido (kg) | 3X2,5 | 3X2,5 |
| Versión Countertop | 30 | 37 |
| | 67391/202 | 67191/202 |



Versión Countertop.



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

GAS BOILING PANS

Indirect heating with or without autoclave

The equipment burner is placed on the outside of the well bottom and there are components with power regulators to ensure uniform cooking and boil control. The bowls have rounded angles for better hygiene and easy clea-

ning. The boiling pan is equipped with a pressure gauge for constant pressure control, a safety valve and a steam release valve. It also comes with a safety thermocouple for temperature control.

WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Structure made of stainless steel.
- ✓ Piezo ignition.
- ✓ The internal bowl is made of AISI 316 L stainless steel, highly resistant to corrosion.
- ✓ With a reinforced handle on the lid.



100L indirect heating boiling pan

| | |
|----------------------|--|
| Ref | 67084/010 |
| Dim. W x D x H (mm) | 800 x 950 x 900 |
| Gas consumption | LPG: 1,65 kg/h NG: 2,22 m ³ /h |
| Gas working pressure | LPG: 30 mbar NG: 20 mbar |
| Gas power (kW) | 21 |
| Net weight (kg) | 139 |

Contact our representatives for boiling pans with 200 L, 300 L and 500 L capacity.



Pressure gauge for constant pressure control.



Rounded edges on the entire item for easy cleaning.



Outflow to drain the well.



150L indirect heating boiling pan

| | |
|----------------------|--|
| Ref | 67084/012 |
| Dim. W x D x H (mm) | 800 x 950 x 900 |
| Gas consumption | LPG: 1,65 kg/h NG: 2,22 m ³ /h |
| Gas working pressure | LPG: 30 mbar NG: 20 mbar |
| Gas power (kW) | 21 |
| Net weight (kg) | 139 |

150L indirect heating boiling pan with autoclave

| | |
|----------------------|--|
| Ref | 67084/013 |
| Dim. W x D x H (mm) | 800 x 950 x 900 |
| Gas consumption | LPG: 1,65 kg/h NG: 2,22 m ³ /h |
| Gas working pressure | LPG: 30 mbar NG: 20 mbar |
| Gas power (kW) | 21 |
| Net weight (kg) | 139 |

MARMITA A GAS

Calentamiento indirecto con o sin autoclave

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. Las cubas cuentan con 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.

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Estructura hecha de acero inoxidable.
- ✓ Encendido con piezoelectrónico.
- ✓ La cuba interna está hecha de acero inoxidable AISI 316 L, súper resistente a la corrosión.
- ✓ Posee una manija reforzada en la tapa.



Marmita 100L calentamiento indirecto

| | |
|------------------------|--|
| Ref | 67084/010 |
| Dim. L x P x A (mm) | 800 x 950 x 900 |
| Consumo de gas | GLP: 1,65 kg/h GN: 2,22 m ³ /h |
| Presión de trabajo gas | GLP: 30 mbar GN: 20 mbar |
| Potencia gas (kW) | 21 |
| Peso líquido (kg) | 139 |

Marmitas con disponibilidad en las versiones con 200 litros, 300 litros y 500 litros.



Manómetro para control de presión constante.



Esquinas redondeadas en toda la pieza para facilitar la limpieza.



Salida para el drenaje del depósito.



Marmita 150L calentamiento indirecto

| | |
|------------------------|--|
| Ref | 67084/012 |
| Dim. L x P x A (mm) | 800 x 950 x 900 |
| Consumo de gas | GLP: 1,65 kg/h GN: 2,22 m ³ /h |
| Presión de trabajo gas | GLP: 30 mbar GN: 20 mbar |
| Potencia gas (kW) | 21 |
| Peso líquido (kg) | 139 |



Marmita 150L calentamiento indirecto con autoclave

| | |
|------------------------|--|
| Ref | 67084/013 |
| Dim. L x P x A (mm) | 800 x 950 x 900 |
| Consumo de gas | GLP: 1,65 kg/h GN: 2,22 m ³ /h |
| Presión de trabajo gas | GLP: 30 mbar GN: 20 mbar |
| Potencia gas (kW) | 21 |
| Peso líquido (kg) | 139 |

GAS TILTING BRATT PANS

Well is made of 360 iron or stainless steel,
80 liters

For preparations in large quantities, the tilting bratt pan becomes an essential item for guaranteeing product quality. Thanks to the heating system and the shape of the well, this equipment performs any operation easily and quickly. Risottos, soups, sauces, meat dishes, grilled and sautéed food are just some of the types of food you can prepare with it. The pan's height and tilting system make this piece of equipment both ergonomic and safe for use by your staff.

WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Structure made of stainless steel.
- ✓ Stainless steel bottom.
- ✓ Safety valve with thermocouple.
- ✓ Tap attached to the equipment for water filling.
- ✓ Heating by tubular burners evenly distributed under the well.
- ✓ Lid made of AISI 304 stainless steel, with ergonomic handles and a spring system to prevent it from falling and to make it lighter.
- ✓ Manual and mechanical lifting. Can be tilted up to 90°.
- ✓ Adjustable stainless steel feet.



FREIDORA BASCULANTE

A gas, 80 litros, con cuba de hierro 360 o acero inoxidable

Para preparaciones en grandes cantidades, la freidora basculante se vuelve imprescindible para garantizar la calidad del producto. Gracias a su sistema de calentamiento y al formato de la cuba, el equipo permite realizar cualquier operación de forma fácil y rápida. Risotos, sopas, salsas, carnes, a la parrilla y guisados son solo algunas de las preparaciones para las que está apta la freidora. La altura y el sistema basculante hacen que el equipo sea seguro y ergonómico, preservando la salud del operador.

POR QUE ELEGIR ESTE PRODUCTO:

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

Tilting bratt pan with
stainless steel well

*Sartén con cuba de
acero inoxidable*

| | |
|--|-------------------------------------|
| Ref | 67074/001 |
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) | 800 x 950 x 900 |
| Gas consumption LPG / GLP Consumo de gas NG / GN | 1,73 kg/h 2,32 m ³ /h |
| Gas working pressure LPG / GLP Presión de trabajo gas NG / GN | 30 mbar 20 mbar |
| Gas power (kW) Potencia gas (kW) | 22 |
| Net weight (kg) Peso líquido (kg) | 135 |

NEUTRAL ELEMENTS

Modular support elements for the cooking line with drawer and open base

WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Structure made entirely of stainless steel.
- ✓ Rounded edges for easy cleaning.

ELEMENTOS NEUTROS

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

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

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



Neutral module 400
Neutro módulo 400

| Ref | 700 | 900 |
|---|-----------------|-----------------|
| Dim. W x D x H (mm) <i>Dim. L x P x A (mm)</i> | 67291/902 | 67091/902 |
| Net weight (kg) <i>Peso líquido (kg)</i> | 400 x 750 x 900 | 400 x 950 x 900 |
| | 27 | 37 |

Neutral module 800
Neutro módulo 800

| Ref | 700 | 900 |
|-----------------|-----------------|-----|
| 67293/902 | 67093/902 | |
| 800 x 750 x 900 | 800 x 950 x 900 | |
| 48 | 50 | |



Support base for Countertops
Base de apoyo para Countertop

| Ref | 700 | 900 |
|---|-----------------|-----------------|
| 67392/803 | 67192/803 | |
| Dim. W x D x H (mm) <i>Dim. L x P x A (mm)</i> | 400 x 650 x 660 | 400 x 850 x 660 |

Modular element with drawer
Elemento modular con cajón

| Ref | 700 | 900 |
|-----------------|-----------------|-----|
| 67391/001 | 67191/001 | |
| 400 x 700 x 240 | 400 x 900 x 240 | |

ACCESSORIES

ACCESORIOS

For stoves
Para cocinas


| | |
|--|--|
| Product <i>Producto</i> | Pan support reducer <i>Reductor de trébede</i> |
| Ref | 67000/900 |
| Dim. W x D x H (mm) <i>Dim. L x P x A (mm)</i> | 260 x 260 |

| |
|--|
| Right door for support base <i>Puerta derecha para base de apoyo</i> |
| 67200/910 |



| |
|---|
| Left door for support base <i>Puerta izquierda para base de apoyo</i> |
| 67200/911 |

| | |
|--|---|
| Product <i>Producto</i> | Feet for Countertop models <i>Patas de apoyo para modelos Countertop</i> |
| Ref | 67300/901 |
| Dim. W x D x H (mm) <i>Dim. L x P x A (mm)</i> | 50 x 50 x 80 |

| |
|---|
| Caster without brake , with stainless steel plate and nylon wheel <i>Soporte de ruedas fijo sin freno, con placa de acero inoxidable y rueda de nylon</i> |
| 68000/067 |



| |
|--|
| Caster with brake , with stainless steel plate and nylon wheel <i>Soporte de ruedas fijo con freno, con placa de acero inoxidable y rueda de nylon</i> |
| 68000/069 |

| | |
|--|--|
| For griddles <i>Para Placas</i> | |
| Product <i>Producto</i> | Spatula for scraping smooth / ribbed griddles <i>Espátula lisa/ acanalada para raspar la placa</i> |
| Ref | 67030/902 |
| Dim. W x D x H (mm) <i>Dim. L x P x A (mm)</i> | ----- |


Side splash guards
Borde antisalpicaduras

| | | | |
|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| 67030/910 | 67030/911 | 67230/900 | 67230/901 |
| 400 x 900 x 200 | 800 x 900 x 200 | 400 x 700 x 200 | 800 x 700 x 200 |

| | |
|--|----------------------------|
| For Char Broilers <i>Para Parilla char broil</i> | |
| Product <i>Producto</i> | Spatula <i>Espátula</i> |
| Ref | 67230/902 |
| Net weight (kg) <i>Peso líquido (kg)</i> | ----- |



| |
|--|
| Bag of lava rocks <i>Bolsa de piedras volcánicas</i> |
| 67020/912 |

| | |
|---|---|
| For Bain-Marie <i>Para Baño María</i> | |
| Product <i>Producto</i> | Transverse support for the vats <i>Soporte transversal para las cubas</i> |
| Ref | 67000/941 |



For Pasta Cookers
Para cocedor de pastas

| | | | |
|--|--|--|--|
| Product <i>Producto</i> | GN 1/1 basket for pasta cooker, 2 handles <i>Cesto GN 1/1 para cocedor de pastas, con 2 asas</i> | GN 1/3 basket for lifting <i>Cesto GN 1/3 de elevación</i> | GN 1/6 spare basket for basket-lift module <i>Cesto GN 1/6 por unidad para módulo levanta cestos</i> |
| Ref | 67050/901 | 67050/974 | 67050/979 |
| Dim. W x D x H (mm) <i>Dim. L x P x A (mm)</i> | 290 x 490 x 200 (GN 1/1) | 290 x 160 x 200 (GN 1/3) | 140 x 140 x 200 (GN 1/6) |



Product
Producto

| | | |
|--|--|--|
| GN 2/3 basket for pasta cooker, 2 handles <i>Cesto GN 2/3 para cocedor de pastas, con 2 asas</i> | GN 1/3 basket for pasta cooker, 2 handles <i>Cesto GN 1/3 para cocedor de pastas, con 2 asas</i> | GN 1/6 basket for pasta cooker, 1 handle <i>Cesto GN 1/6 para cocedor de pastas, con 1 asa</i> |
| Ref | 67050/902 | 67050/904 |
| Dim. W x D x H (mm) <i>Dim. L x P x A (mm)</i> | 290 x 290 x 200 (GN 2/3) | 290 x 160 x 200 (GN 1/3) |



For Fryers
Para Freidoras

| | | | |
|--|--|---|---|
| Product <i>Producto</i> | Fryer basket 19,5 - 21 L cooking line 900 <i>Cesto para freidora 19,5 - 21 L línea Cocción 900</i> | 15 L basket for electric fryer, 1/2 cooking line 700 <i>Cesto para freidora eléctrica 15 L, 1/2 línea Cocción 700</i> | Basket for electric fryer 21 L, 1/2 cooking line 900 <i>Cesto para freidora eléctrica 21 L, 1/2 línea Cocción 900</i> |
| Ref | 67061/909 | 67060/942 | 67060/943 |
| Dim. W x D x H (mm) <i>Dim. L x P x A (mm)</i> | 450 x 290 x 110 | 290 x 140 x 130 | 450 x 140 x 110 |



Product
Producto

| | | | |
|--|--|--|---|
| Product <i>Producto</i> | Basket for 23 L gas fryer, 1/2 cooking line 900 <i>Cesto para freidora a gas 23 L, 1/2 línea Cocción 900</i> | Basket for 23 L gas fryer, 1/2 cooking line 900 <i>Cesto para freidora a gas 23 L, 1/2 línea Cocción 900</i> | 15 L basket for electric fryer, 1/2 cooking line 700 <i>Cesto para freidora eléctrica 15 L, 1/2 línea Cocción 700</i> |
| Ref | 67060/951 | 67060/953 | 67261/923 |
| Dim. W x D x H (mm) <i>Dim. L x P x A (mm)</i> | 140 x 380 x 100 | 290 x 380 x 100 | 290 x 285 x 130 |



Product
Producto

| | | | |
|--|--|--|--|
| Product <i>Producto</i> | 15 L basket for gas fryer, 1/2 cooking line 700 <i>Cesto para freidora a gas 15 L, 1/2 línea Cocción 700</i> | 11 - 15 L basket for gas fryer, 1/2 cooking line 700 <i>Cesto para freidora a gas 11 - 15 L, 1/2 línea Cocción 700</i> | 11 - 15 L basket for gas fryer, 1/2 cooking line 700 <i>Cesto para freidora a gas 11 - 15 L, 1/2 línea Cocción 700</i> |
| Ref | 67261/909 | 67631/909 | 67250/901 |
| Dim. W x D x H (mm) <i>Dim. L x P x A (mm)</i> | 290 x 285 x 100 | 140 x 290 x 100 | 125 x 280 x 150 |



REFRIGERATION

REFRIGERACIÓN

REFRIGERATORS, FREEZERS, REFRIGERATED
COUNTERS AND REFRIGERATED DISPLAY CASES

REFRIGERADORES, FREEZERS, MESAS DE
REFRIGERACIÓN Y VITRINAS



Quality with Tramontina's guarantee • Food safety

Energy Savings • Easy to clean

Calidad con garantía Tramontina • Seguridad alimentaria

Ahorro de energía • Fácil limpieza

REFRIGERATED CABINETS

Designed to combine technology, efficiency and flexibility

In addition to their chefs' skills, professional kitchens should be able to count on a quality line of equipment that is functional, offers excellent products and has a high level of service. That is why, besides ensuring the best preservation for the food and ingredients that will be used during the preparation stage, Tramontina's Refrigeration line brings to you the equipment necessary for turning your kitchen into an ideal working environment that is organized and efficient at all times. The entire line was

designed to guarantee complete food safety, thanks to the structure that maintains the temperature of the interior chamber constant during use, even providing significant energy savings, if compared to the standard average consumption. The monoblock refrigeration system has no refrigeration components in the chamber, so it optimizes the storage space and maximizes efficiency during cleaning. The system has also been designed to require minimum time for maintenance of the equipment.



WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Fan stops automatically when door opens.
- ✓ Frost-free: condensed water evaporates automatically. No need for a drain as it does not accumulate water or ice.
- ✓ Structure made entirely of stainless steel.
- ✓ Adjustable feet.
- ✓ Door with self-closing and stay open feature at 90 °.
- ✓ Ideal for holding 1/1 GN and 2/1 GN pans and grids.



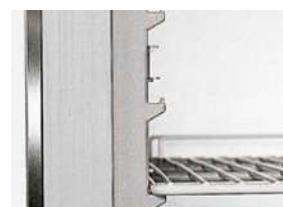
The circular ventilation system reduces heat transfer with the environment and reduces energy consumption.



Monoblock motor: The evaporator and fan are located outside the chamber as the cooling unit is placed at the top.



Temperature control panel from -2 °C to +8 °C for the refrigerator, and from -20 °C to -10 °C for the freezer. Automatic defrosting with option for manual defrosting.



75 mm polyurethane walls increase the refrigerator's thermal insulation.

Exterior and interior structure in AISI 304 stainless steel, with brushed finish.

Guaranteed energy efficiency;
Low noise level (47 dB)

REFRIGERADORES VERTICALES

Diseñados para combinar tecnología, eficiencia y flexibilidad

Además de la habilidad de sus chefs, una cocina profesional debe contar con una línea de equipos de calidad y funcionales, que ofrezca excelentes productos y un alto nivel de servicio. Es por esto que la línea Refrigeración de Tramontina, además de garantizar una mejor conservación de las preparaciones culinarias y de todos los alimentos que se utilizarán en su elaboración, pone a su disposición equipos que hacen de su cocina el ambiente de trabajo ideal, siempre organizado y eficiente. Toda la línea fue desarrollada para garantizar una completa se-

guridad alimentaria debido a la estructura que mantiene la temperatura interna de la cámara constante durante el uso, proporcionando incluso un considerable ahorro de energía en comparación con el estándar de consumo promedio. El sistema de refrigeración monobloque permite mantener la cámara totalmente libre de componentes de refrigeración, aumentando el espacio disponible para el almacenamiento de productos y maximizando la eficiencia en la limpieza. El sistema también fue desarrollado para agilizar al máximo el mantenimiento de los equipos.



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.



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 (47 dB)



REFRIGERATORS AND FREEZERS

Stainless steel with brushed finish

REFRIGERADORES Y FREEZERS

Hechos de acero inoxidable con terminación cepillada



1 steel door
1 puerta de acero inoxidable



2 steel half doors
1 puerta bipartida de acero inoxidable



2 steel doors
2 puertas de acero inoxidable

| Ref | Refrigerator <i>Refrigerador</i> | Freezer |
|---|-------------------------------------|------------------|
| 67605/300 | 67605/601 | |
| Dim. W x D x H (mm) <i>Dim. L x P x A (mm)</i> | 750 x 820 x 2025 | 750 x 820 x 2025 |
| Electric power (kW) <i>Potencia eléctrica (kW)</i> | 280 W | 460 W |
| Voltage - 220V <i>Tensión - 220V</i> | 220 V - 60 Hz | 220 V- 60 Hz |
| Capacity (L) <i>Capacidad en litros (L)</i> | 600 | 600 |
| Temperature (°C) <i>Temperatura (°C)</i> | -2 °C +8 °C | -20 °C -10 °C |

| Refrigerator <i>Refrigerador</i> | Freezer |
|-------------------------------------|------------------|
| 67605/320 | 67605/621 |
| 750 x 820 x 2025 | 750 x 820 x 2025 |
| 280 W | 460 W |
| 220 V - 60 Hz | 220 V- 60 Hz |
| 600 | 600 |
| -2 °C +8 °C | -20 °C -10 °C |

| Refrigerator <i>Refrigerador</i> | Freezer |
|-------------------------------------|-------------------|
| 67606/310 | 67606/601 |
| 1500 x 820 x 2025 | 1500 x 820 x 2025 |
| 450 W | 775 W |
| 220 V - 60 Hz | 220 V- 60 Hz |
| 1340 | 1340 |
| -2 °C +8 °C | -20 °C -10 °C |



1 single door and 2 steel half doors
1 puerta entera y 1 puerta bipartida de acero inoxidable



4 steel half doors
2 puertas bipartidas de acero

| Ref | Refrigerator <i>Refrigerador</i> | Freezer |
|---|-------------------------------------|-------------------|
| 67606/320 | 67606/621 | |
| Dim. W x D x H (mm) <i>Dim. L x P x A (mm)</i> | 1500 x 820 x 2025 | 1500 x 820 x 2025 |
| Electric power (kW) <i>Potencia eléctrica (kW)</i> | 450 W | 775 W |
| Voltage - 220V <i>Tensión - 220V</i> | 220 V - 60 Hz | 220 V- 60 Hz |
| Capacity (L) <i>Capacidad en litros (L)</i> | 1340 | 1340 |
| Temperature (°C) <i>Temperatura (°C)</i> | -2 °C +8 °C | -20 °C -10 °C |

| Refrigerator <i>Refrigerador</i> | Freezer |
|-------------------------------------|-------------------|
| 67606/340 | 67606/641 |
| 1500 x 820 x 2025 | 1500 x 820 x 2025 |
| 450 W | 775 W |
| 220 V - 60 Hz | 220 V- 60 Hz |
| 1340 | 1340 |
| -2 °C +8 °C | -20 °C -10 °C |

| Refrigerator <i>Refrigerador</i> | Freezer |
|-------------------------------------|-------------------|
| 67606/340 | 67606/641 |
| 1500 x 820 x 2025 | 1500 x 820 x 2025 |
| 450 W | 775 W |
| 220 V - 60 Hz | 220 V- 60 Hz |
| 1340 | 1340 |
| -2 °C +8 °C | -20 °C -10 °C |

REFRIGERATORS AND FREEZERS

With glass doors

REFRIGERADORES Y FREEZERS

Con puertas de vidrio



1 glass door
1 puerta de vidrio

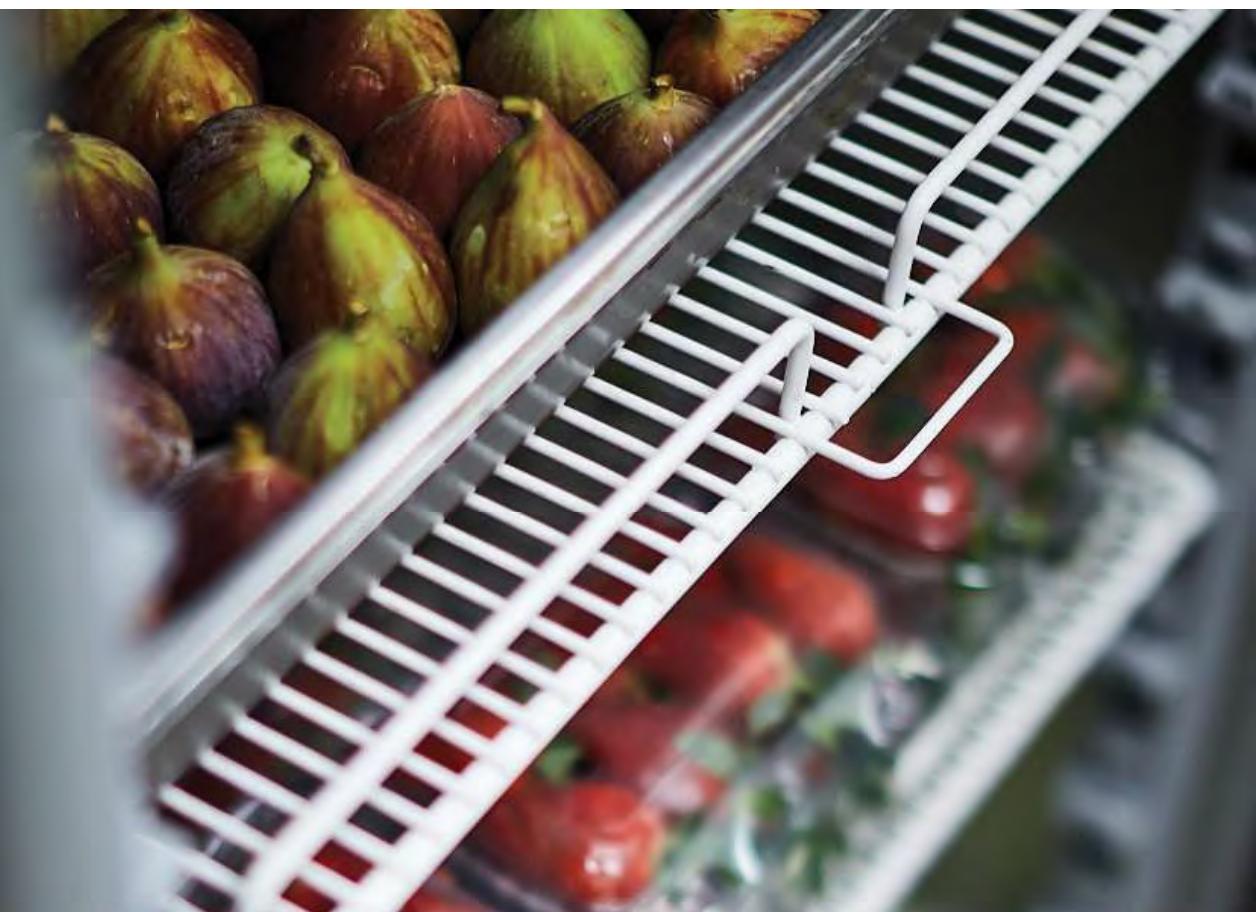


2 glass doors
2 puertas de vidrio

| Ref |
|---|
| Dim. W x D x H (mm) <i>Dim. L x P x A (mm)</i> |
| Electric power (kW) <i>Potencia eléctrica (kW)</i> |
| Voltage - 220V <i>Tensión - 220V</i> |
| Capacity (L) <i>Capacidad en litros (L)</i> |
| Temperature (°C) <i>Temperatura (°C)</i> |

| Refrigerator <i>Refrigerador</i> | Freezer |
|-------------------------------------|------------------|
| 67605/203 | 67605/604 |
| 750 x 820 x 2025 | 750 x 820 x 2025 |
| 440 W | 620 W |
| 220 V - 60 Hz | 220 V - 60 Hz |
| 600 | 600 |
| -5 °C + 10 °C | -20 °C -10 °C |

| Refrigerator <i>Refrigerador</i> |
|-------------------------------------|
| 67606/203 |
| 1500 x 820 x 2025 |
| 780 W |
| 220 V - 60 Hz |
| 1340 |
| -5 °C + 10 °C |



WARMING CABINET

With 1 stainless steel or glass door

The warming cabinet keeps hot food at a temperature suitable for food safety. The doors only open at the front and are made of glass or stainless steel. Insulation using high-density polyurethane prevents temperature exchange with the outside environment, thus reducing energy consumption. The interior support rails are standardized for 1/1 GN and 2/1 GN pans, but can also work with metal grids to support plates and trays of different shapes. The interior and exterior structures are made of AISI 304 stainless steel.

WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Interior and exterior structures made of AISI 304 stainless steel.
- ✓ Insulation with high-density polyurethane ensures lower energy consumption.
- ✓ For 1/1 GN and 2/1 GN pans or metal grids to support plates and trays of different shapes.
- ✓ Front door opening only.



PASS-TROUGH CALENTADOR

Con 1 puerta de acero inoxidable o vidrio

El pass-through calentador permite conservar los alimentos calientes a una temperatura adecuada para la seguridad alimentaria. La apertura es solo frontal y las puertas son de vidrio o acero inoxidable. El aislamiento mediante poliuretano de alta densidad evita el intercambio de temperatura con el exterior, reduciendo el consumo de energía. Las guías internas de soporte son estándar para las cubas GN 1/1 y 2/1, con posibilidad de trabajar con parrillas metálicas para apoyar platos y bandejas de diferentes formatos. Las estructuras interna y externa están hechas de acero inoxidable AISI 304.

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

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

| | 1 steel door 1 puerta de acero inoxidable | 1 glass door 1 puerta de vidrio |
|--|--|------------------------------------|
| Ref | 67685/800 | 67685/801 |
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) | 750 x 820 x 2025 | 750 x 820 x 2025 |
| Electric power (kW) Potencia eléctrica (kW) | 2200 W | 2200 W |
| Voltage - 220V Tensión - 220V | 220 V - 60 Hz | 220 V - 60 Hz |
| Capacity (L) Capacidad en litros (L) | 600 | 600 |
| Temperature (°C) Temperatura (°C) | +30 °C +75 °C | +30 °C +75 °C |

PASS-THROUGH CABINET

Cooled or heated, with steel or glass doors

Equipment to preserve hot and cold food and which maintains a safe temperature for the stored products. The pass-through has a front and rear door opening option to allow for easy movement of food between two different kitchen areas or between the kitchen and the restaurant lounge. Ideal for catering buffets in cafeterias, hotels and restaurants. Insulation using high-density polyurethane prevents temperature exchange with the outside environment. The interior support rails are standardized for 1/1 GN and 2/1 GN pans but can also work with metal grids to support plates and trays of different shapes.

WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Interior and exterior structures made of AISI 304 stainless steel.
- ✓ Front and rear door opening.
- ✓ Insulation with high-density polyurethane ensures lower energy consumption.
- ✓ For 1/1 GN and 2/1 GN pans or metal grids to support plates and trays of different shapes.



| Ref |
|--|
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) |
| Electric power (kW) Potencia eléctrica (kW) |
| Voltage - 220V Tensión - 220V |
| Capacity (L) Capacidad en litros (L) |
| Temperature (°C) Temperatura (°C) |

REFRIGERATED REFRIGERADOS

| |
|--|
| 1 glass door and 1 steel door 0 °C +10 °C |
| 2 steel doors 0 °C +10 °C |
| 2 puertas de acero 0 °C +10 °C |
| 67865/212 |
| 67865/213 |

WARMING CALENTADOR

| |
|--|
| 1 glass door and 1 steel door +30 °C +75 °C |
| 2 steel doors +30 °C +75 °C |
| 2 puertas de acero +30 °C +75 °C |
| 67865/812 |
| 67865/813 |

PASS-THROUGH

Refrigerador o calentador con puertas de acero inoxidable o de vidrio

Equipo destinado a la conservación de alimentos calientes y fríos, que mantienen la temperatura de seguridad de los productos almacenados en su interior. El Pass-Through cuenta con una apertura frontal y trasera para permitir el desplazamiento de los alimentos entre dos áreas de la cocina diferentes o entre la cocina y el salón del restaurante fácilmente. Su practicidad es ideal para self services de cafeterías, hoteles y restaurantes. El aislamiento mediante poliuretano de alta densidad evita los cambios de temperatura con el ambiente externo, reduciendo el consumo de energía. Las guías de soporte interno son estándar para las cubas GN 1/1 y 2/1, con posibilidad de trabajar con parrillas metálicas para apoyar platos y bandejas de diferentes formatos.

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.

ACCESSORIES

For refrigerators

ACCESORIOS

Para refrigeradores

| | |
|--|--|
| Product Producto | |
| Ref | |
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) | |
| | |

Pair of 304 stainless steel support rails for refrigerators, **stainless steel rack**
Par de guías, de acero inoxidable 304, para refrigeradores, cremallera de acero inoxidable



Pair of 304 stainless steel support rails for refrigerators, **plastic rack**
Par de guías, de acero inoxidable 304, para refrigeradores, cremallera de plástico



| | |
|--|--|
| Product Producto | |
| Ref | |
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) | |
| | |

Pair of 304 stainless steel support rails for **pass-through**
Par de guías, de acero inoxidable 304, para pass-through



White painted grid for refrigerator
Parrilla pintada para refrigerador, blanca



| | |
|--|--|
| Product Producto | |
| Ref | |
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) | |
| | |

Chromed grid for pass-through in **warm or cool model**
Parrilla cromada para pass-through calentador y refrigerador



Fixed caster without brake
Soporte de ruedas fijo sin freno



| | |
|--|--|
| Product Producto | |
| Ref | |
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) | |
| | |

Swivel caster without brake
Soporte de ruedas giratoria sin freno



Swivel caster with brake
Soporte de ruedas giratoria con freno



REFRIGERATED COUNTERS

Maximum interior temperature uniformity for perfect food preservation

Tramontina products are designed to offer solutions for the inconveniences that kitchen professionals face on a daily basis. The aim of Tramontina is to simplify and improve the quality of work of its customers by solving technical, space, cost or food security related issues. The AISI 304 stainless steel monoblock structure in a satin exterior finish with its 40 mm thick worktop guarantees robustness and efficiency. The rounded interior corners

and ergonomic handles that flush with the surface make cleaning easy. The 50 mm injected polyurethane insulation, with a density of 40kg/m³, provides effective insulation and minimum energy consumption. The forced air forced air refrigeration system guarantees even interior temperature for perfect food preservation. Available with two or three drawers per door.



WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Reinforced countertop with ultra-treated MDF with microban, to ensure maximum resistance on the worktop; stainless steel finishing.
- ✓ Frost-free: condensed water evaporates automatically. No need for a drain as it does not accumulate water or ice.
- ✓ Structure made entirely of stainless steel.
- ✓ Adjustable feet.
- ✓ Optional drawers standardized for Gastronorm pans.
- ✓ Automatic fan stops when the door opens. Door with self-closing and stay open feature at 90°.



Forced rear refrigeration ensures even temperature throughout the equipment chamber, which is completely free from the motor components.

Temperature control panel from -2 °C to +8 °C for the refrigerator, and between -20 °C and -10 °C for the freezer. Automatic defrosting with option for manual defrosting.

Accommodates 1/1 GN pans.

Removable refrigeration unit for easy maintenance. Motor is easily accessible and has front ventilation, which allows you to place other pieces of equipment on the sides and behind it.

AISI 304 stainless steel structure with exterior satin finish and 38 mm thick worktop.

50 mm injected polyurethane **insulation** with a density of 40kg/m³.

MESAS DE REFRIGERACIÓN

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

Los productos Tramontina están diseñados para solucionar los inconvenientes que enfrentan a diario los profesionales de la cocina. Cuestiones técnicas, de espacio, de costos o de seguridad alimentaria. A la hora de solucionar este tipo de problemas, Tramontina pretende simplificar y, al mismo tiempo, mejorar la calidad de trabajo de los propios clientes. La estructura monobloque de acero inoxidable AISI 304 con terminación externa satinada y superficie de trabajo de 40 mm de espesor

garantiza robustez. Las esquinas internas redondeadas y las asas ergonómicas facilitan la limpieza. Aislamiento de 50 mm de espesor en espuma de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³), que proporciona un aislamiento eficaz y un mínimo consumo de energía. El sistema de ventilación forzada garantiza una completa uniformidad de la temperatura interna, para una perfecta conservación de los alimentos. Con posibilidad de dos o tres cajones por puerta.



POR QUÉ ELEGIR 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 desague 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°.



La ventilación trasera 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.

REFRIGERATORS AND FREEZERS

Counters without worktop. Option for 1, 2, 3 or 4 doors

REFRIGERADORES Y FREEZERS

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



1 door
1 puerta



2 doors
2 puertas

| Ref | |
|-------------------------|--|
| Dim. W x D x H (mm) | |
| Dim. L x P x A (mm) | |
| Electric power (kW) | |
| Potencia eléctrica (kW) | |
| Voltage - 220V | |
| Tensión - 220V | |
| Capacity (L) | |
| Capacidad en litros (L) | |
| Temperature (°C) | |
| Temperatura (°C) | |

| Refrigerator Refrigerador | Freezer |
|------------------------------|-----------------|
| 67631/300 | 67631/600 |
| 905 x 680 x 810 | 905 x 680 x 810 |
| 470 W | 830 W |
| 220 V - 60 Hz | 220 V - 60 Hz |
| 102 | 102 |
| -2 °C +8 °C | -20 °C -10 °C |

| Refrigerator Refrigerador | Freezer |
|------------------------------|------------------|
| 67632/300 | 67632/600 |
| 1352 x 680 x 810 | 1352 x 680 x 810 |
| 470 W | 830 W |
| 220 V - 60 Hz | 220 V - 60 Hz |
| 235 | 235 |
| -2 °C +8 °C | -20 °C -10 °C |



3 doors
3 puertas



4 doors
4 puertas

| Ref | |
|-------------------------|--|
| Dim. W x D x H (mm) | |
| Dim. L x P x A (mm) | |
| Electric power (kW) | |
| Potencia eléctrica (kW) | |
| Voltage - 220V | |
| Tensión - 220V | |
| Capacity (L) | |
| Capacidad en litros (L) | |
| Temperature (°C) | |
| Temperatura (°C) | |

| Refrigerator Refrigerador | Freezer |
|------------------------------|------------------|
| 67633/300 | 67633/600 |
| 1799 x 680 x 810 | 1799 x 680 x 810 |
| 470 W | 970 W |
| 220 V - 60 Hz | 220 V - 60 Hz |
| 368 | 368 |
| -2 °C +8 °C | -20 °C -10 °C |

| Refrigerator Refrigerador | Freezer |
|------------------------------|------------------|
| 67634/300 | 67634/600 |
| 2246 x 680 x 810 | 2246 x 680 x 810 |
| 470 W | 970 W |
| 220 V - 60 Hz | 220 V - 60 Hz |
| 500 | 500 |
| -2 °C +8 °C | -20 °C -10 °C |



WORKTOPS

For refrigerated counters

Reinforced 38mm thick countertops made of ultra MDF, water-resistant with protection against moisture and contamination, guaranteeing high level resistance for work demands. Structure in AISI 304 stainless steel with brushed finish, 1mm thick. Welded and rounded corners to prevent build up of dirt.



Worktop with backsplash
Tapa de apoyar

| | | | | |
|----------------------------|-----------|------------|------------|------------|
| Ref | 67530/919 | 67530/920 | 67530/921 | 67530/922 |
| Dim. W x D x H (mm) | 910x700 | 1355 x 700 | 1805 x 700 | 2250 x 700 |
| Dim. L x P x A (mm) | | | | |

TAPAS

Para mesas refrigeradas

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, 1 mm de espesor. Esquinas soldadas y redondeadas para evitar acumulación de suciedad.



Worktop without backsplash
Tapa de centro

| | | | |
|-----------|------------|------------|------------|
| 67530/924 | 67530/925 | 67530/926 | 67530/927 |
| 910x700 | 1355 x 700 | 1805 x 700 | 2250 x 700 |



Worktop with backsplash with sink
Tapa de apoyar con cuba

| | | | | |
|----------------------------|-----------|------------|------------|------------|
| Ref | 67530/928 | 67530/930 | 67530/931 | 67530/932 |
| Dim. W x D x H (mm) | 910 x 700 | 1355 x 700 | 1805 x 700 | 2250 x 700 |
| Dim. L x P x A (mm) | | | | |



Worktop without backsplash with sink
Tapa de centro con cuba

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

ACCESSORIES

For refrigerated counters

ACCESORIOS

Para mesas de refrigeración



| | | | |
|--|--|--|--|
| Product <i>Producto</i> | Pair of 304 stainless steel support rails <i>Par de guías de acero inoxidable 304</i> | 1/1 GN painted carbon steel grill <i>Parrilla de acero carbono pintada GN 1/1</i> | Fixed caster without brake <i>Soporte de ruedas fijo sin freno</i> |
| Ref | 67530/900 | 67739/909 | 68000/067 |
| Dim. W x D x H (mm) <i>Dim. L x P x A (mm)</i> | 600x40x40 | 325 x 530 x 10 | Ø 130 |



| | | | |
|--|--|---|---|
| Product <i>Producto</i> | Swivel caster without brake <i>Soporte de ruedas giratorio sin freno</i> | Swivel caster with brake <i>Soporte de ruedas giratorio con freno</i> | Two drawers set <i>Kit 2 cajones 2x1/2</i> |
| Ref | 68000/068 | 68000/069 | 67639/903 |
| Dim. W x D x H (mm) <i>Dim. L x P x A (mm)</i> | Ø 130 | Ø 130 | 435 x 210 x 700 |



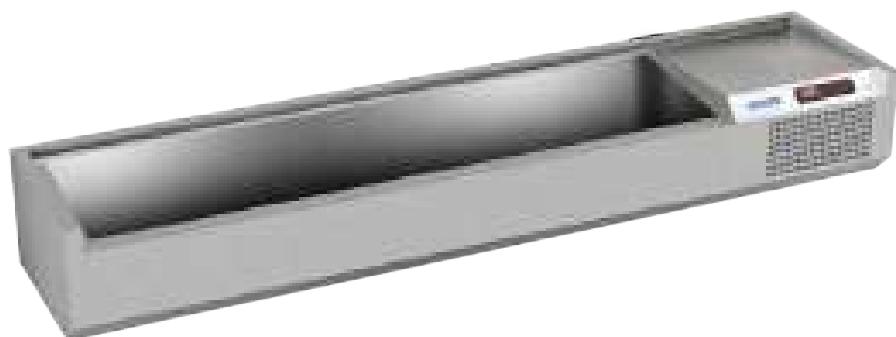
| | | | |
|--|---|--|---|
| Product <i>Producto</i> | Three drawers set <i>Kit 3 cajones 3x1/3</i> | Right tempered glass door <i>Puerta de vidrio templado, derecha</i> | Left tempered glass door <i>Puerta de vidrio templado, izquierda</i> |
| Ref | 67639/904 | 67631/903 | 67631/904 |
| Dim. W x D x H (mm) <i>Dim. L x P x A (mm)</i> | 585 x 420 x 670 | 433 x 653 x 57 | 433 x 653 x 57 |

REFRIGERATED DISPLAY CASE

Convenience with fresh ingredients always at hand

Tramontina offers a simple and compact refrigerated unit to keep seasonings and spices, fillings and ingredients for the preparation of pizzas, sandwiches, hamburgers and cold dishes. The refrigerated display case is made of AISI 304 stainless steel, with a brushed finish, and it has its

own refrigeration unit with polyurethane insulation. GN pans, with a maximum height of 150mm are required for correct operation. This equipment can be installed on a worktop with adjustable feet or attached directly to the wall with brackets.



Temperature control panel
from 0 °C to +15 °C

WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Guaranteed food security.
- ✓ Structure made entirely of stainless steel.
- ✓ Pan set assembled according to the customer's needs.
- ✓ Optional protection glass.
- ✓ Insulation with high-density polyurethane.
- ✓ Pans with 150mm height.
- ✓ Option with tilting protection cover in stainless steel.

Refrigerated display case without glass

| Ref | 67865/117 | 67865/118 | 67865/119 | 67865/120 | 67865/121 | 67865/122 |
|---------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Dim. W x D x H (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 |
| Power (kW) | 200 W |
| Voltage | 220 V - 60 Hz |
| Temperature (° C) | 0 °C +15 °C |
| 1/3 pan capacity | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |



Protection glass

| Ref | 67865/922 | 67865/924 | 67865/926 | 67865/928 |
|---------------------|------------------|------------------|------------------|-------------------------|
| Dim. W x D x H (mm) | 1200 x 380 x 225 | 1400 x 380 x 225 | 1600 x 380 x 225 | 1800 x 380 x 225 |
| Ref | 67865/930 | 67865/931 | Product | Set of screws for glass |

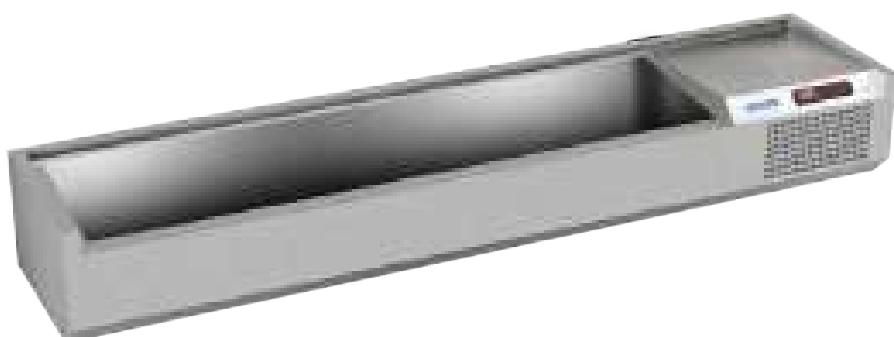
Dim. W x D x H (mm) Ref 67869/930

VITRINA REFRIGERADA

Practicidad con ingredientes frescos siempre a la mano

Tramontina ofrece un conservador de refrigeración sencillo y compacto para preservar condimentos, rellenos e ingredientes para la preparación de pizzas, sándwiches, hamburguesas y platos fríos. El equipo está hecho de acero inoxidable AISI 304, con terminación cepillada. Posee una unidad refrigerada propia, con aislamiento

en poliuretano. Para un correcto funcionamiento es necesario utilizar cubas GNs, con una altura máxima de 150 mm. El equipo se puede armar apoyado en una mesa con patas regulables o se puede fijar directamente en la pared con manos francesas.



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

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Seguridad alimentaria garantizada.
- ✓ Estructura hecha totalmente de acero inoxidable.
- ✓ El juego de cubas se ensambla según las necesidades del cliente.

- ✓ Vidrio protector opcional.
- ✓ Aislamiento con espuma de poliuretano de alta densidad.
- ✓ Cubas con una altura de 150 mm.
- ✓ Opción con tapa de protección basculante de acero inoxidable.

Vitrina refrigerada sin vidrio

| Ref | 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 |
| Potencia (kW) | 200 W |
| Tensión | 220 V - 60 Hz |
| Temperatura (°C) | 0 °C +15 °C |
| Capacidad de cubas 1/3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |



Vidrio de protección

| Ref | 67865/922 | 67865/924 | 67865/926 | 67865/928 |
|---------------------|------------------|------------------|------------------|---------------------------------|
| 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 |
| Ref | 67865/930 | 67865/931 | Producto | Juego de tornillos para vidrios |
| Dim. L x P x A (mm) | 2000 x 380 x 225 | 2150 x 380 x 225 | Ref | 67869/930 |

ACCESSORIES

For refrigerated display cases

ACCESORIOS

Para vitrina refrigerada



| | | | |
|--|--|--|--|
| Product Producto | Brackets for wall mounting: AISI 304 stainless steel structure. <i>Mano francesa para fijar en la pared: estructura de acero inoxidable AISI 304.</i> | Brackets for wall mounting: AISI 304 stainless steel structure. <i>Mano francesa para fijar en la pared: estructura de acero inoxidable AISI 304.</i> | Stainless steel feet. Height: 200mm <i>Patas de apoyo de acero inoxidable.</i> Altura: 200 mm |
| Ref | 67869/931 | 67869/932 | 67869/925 |
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) | 600 x 40 x 40 | 325 x 530 x 10 | Ø 130 |
| Range (mm) Compatible (mm) | 1200 - 1800 | 2000 - 2150 | 1200 - 1800 |

| | |
|--|--|
| Product Producto | Stainless steel feet. Height: 200mm <i>Patas de apoyo de acero inoxidable. Altura: 200 mm</i> |
| Ref | 67869/926 |
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) | Ø 130 |
| Range (mm) Compatible (mm) | 2000 - 2150 |



| | | | | |
|--|---|---|---|---|
| Product Producto | Support rail for pans. <i>Soporte de apoyo para cubas.</i> | Support rail for pans. <i>Soporte de apoyo para cubas.</i> | Support rail for pans. <i>Soporte de apoyo para cubas.</i> | Support rail for pans. <i>Soporte de apoyo para cubas.</i> |
| Ref | 67839/961 | 67839/962 | 67839/963 | 67839/964 |
| Dim. W x D x H (mm) Dim. L x P x A (mm) | 325 x 25 | 325 x 30 | 325 x 35 | 325 x 40 |



BLAST CHILLERS

ABATIDORES



Faster preparation • Better organization

Food safety • Better preservation of food flavors and nutrients

Saves time, space and labor

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

BLAST CHILLERS

Technology for food flavor and quality

Cooling technology uses the conservation properties of low temperatures to keep food in perfect conditions of hygiene and safety, preserving its quality. Cooling or blast chilling not only prevents the reproduction of the microorganisms naturally present in food, but it also allows for the preservation of its organoleptic and nutritional characteristics, thereby increasing its shelf life.

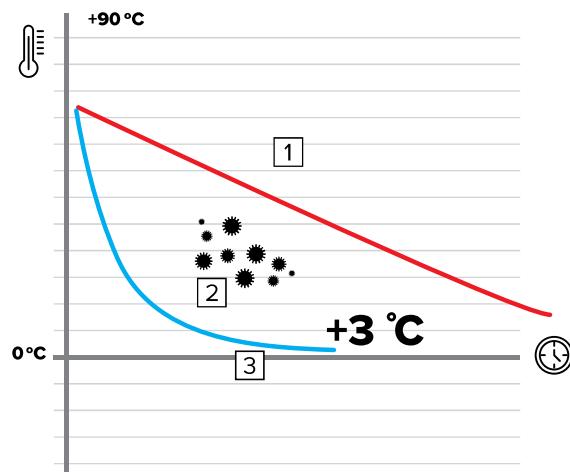
The dishes have the same quality, taste, and consistency of fresh food but are produced with considerable saving of time and money.

The Tramontina blast chiller is a must-have tool in any food preparation facility where the option of taking advantage of this technology is chosen. It is the ideal partner in any professional kitchen.

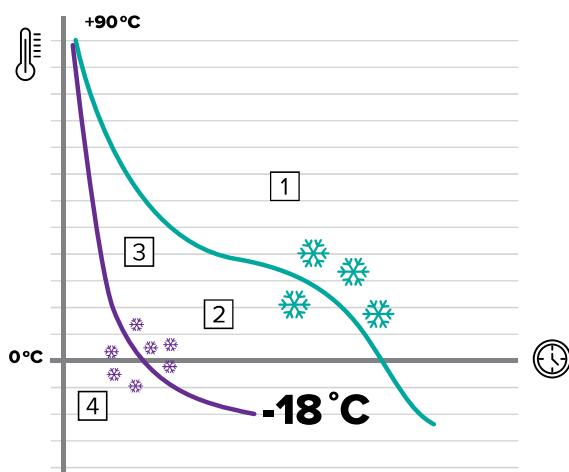
BLAST CHILLING

Blast chilling brings the core temperature of food from +90 °C to +3 °C in less than 90 minutes.

The thermal interval between +65 °C and +10 °C, in which bacteria multiply the fastest, is reached so quickly that the safety levels of the food are maintained. Thanks to this process, food can be stored from 5 to 8 days.



- [1] Without blast chilling
- [2] Temperature danger zone (fast microbial proliferation)
- [3] With Tramontina's blast chilling



- [1] Without shock freezing
- [2] Macrocrystals formation
- [3] With Tramontina's shock freezing
- [4] Microcrystal formation

SHOCK FREEZING

Traditional freezing transforms the liquids present in food into macrocrystals, which change the food's original characteristics. Shock freezing, on the other hand, brings the core temperature of food from +90 °C to -18 °C in less than 270 minutes. The fast penetration of cold transforms the liquids in the food into microcrystals, thereby maintaining the texture and flavor of freshly-made food. Food frozen in this way can be stored for several months.

ABATIDORES Y ENFRIADORES RÁPIDOS

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

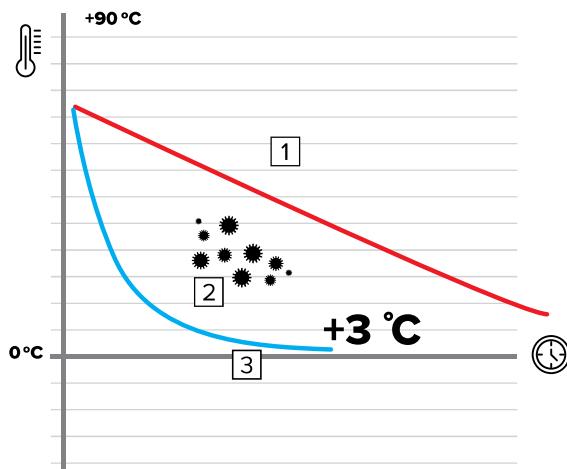
La tecnología de enfriamiento utiliza las propiedades de conservación de las bajas temperaturas para mantener los alimentos en perfectas condiciones de higiene y seguridad, preservando su calidad. La refrigeración o congelamiento rápido, además de bloquear la reproducción de los microorganismos presentes 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. El abatidor Tramontina es una herramienta indispensable en cualquier instalación para la preparación de alimentos donde se elija aprovechar esta tecnología y sacar ventaja. Es el compañero ideal para cualquier cocina profesional.

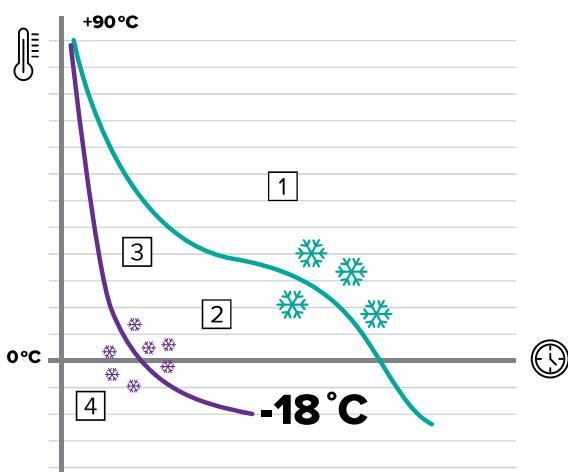
ENFRIAMIENTO RÁPIDO

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
- [2] Formación de macrocristales
- [3] Con congelamiento rápido Tramontina
- [4] Formación de microcristales

CONGELAMIENTO RÁPIDO

El congelamiento tradicional convierte los líquidos contenidos en los alimentos en macrocristales, que alteran las cualidades iniciales. El congelamiento rápido lleva la temperatura en el centro del producto de +90 °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.

BENEFITS

All manner of commercial activities can benefit from blast chillers and shock freezers

The products from Tramontina's blast chillers line are the perfect combination of performance and technology. Using this equipment results in economy of time, space and labor, helping your company achieve higher optimization levels.

Blast chillers can be used in:



RESTAURANTS



PAstry SHOPS

WHY CHOOSE A BLAST CHILLER:

- ✓ Shorter preparation time
- ✓ Less shrinkage
- ✓ Less waste
- ✓ Better presentation
- ✓ Smarter food purchasing
- ✓ Better organization
- ✓ A more varied menu
- ✓ Food safety
- ✓ Lower costs
- ✓ Higher quality



BAKERIES



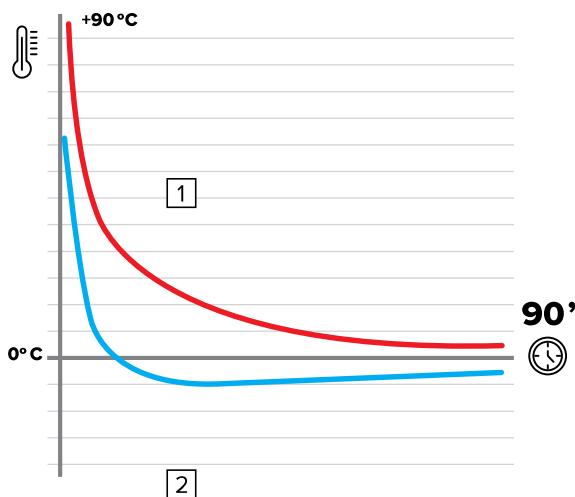
ICE CREAM SHOPS

OPERATING CYCLE BLAST CHILLING



SOFT CHILL

As the term "soft chill" suggests, this is a gentle cycle, ideal for products which are light and delicate. Recommended for pastry and ice cream shop products.



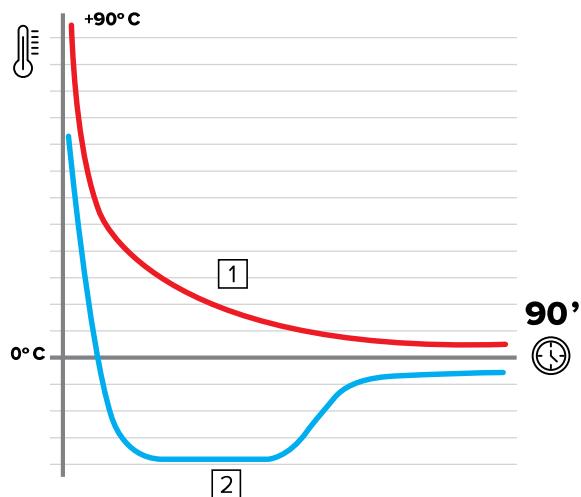
[1] Product temperature

[2] Refrigerator temperature



HARD CHILL

The "hard chill" function reduces the freezing time, making this the right cycle for food items which have a denser consistency and a higher fat content, or for packaged food.



[1] Product temperature

VENTAJAS

Hay muchos negocios que pueden beneficiarse de los abatidores y ultraenfriadores

Los productos de la línea de abatidores de Tramontina son la combinación perfecta de rendimiento y tecnología. Con estos equipos, su empresa podrá perfeccionarse aún más, ya que su uso tendrá como resultado ahorro de tiempo, espacio y mano de obra.

Campos de aplicación de los equipos abatidores:



RESTAURANTES



REPOSTERÍAS

POR QUÉ ELEGIR UN ABATIDOR:

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



PANADERÍAS



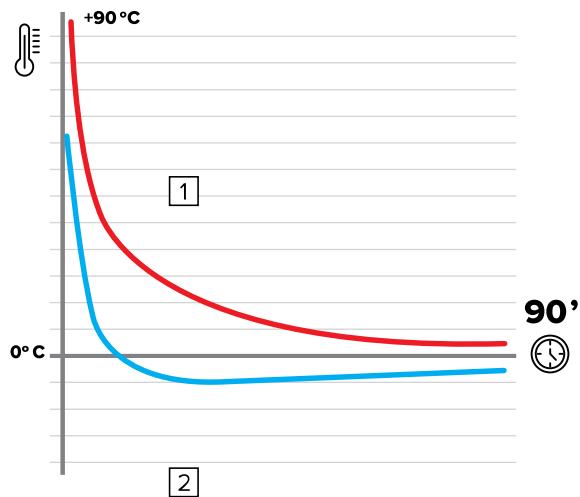
HELADERÍAS

CICLO OPERATIVO ENFRIAMIENTO RÁPIDO



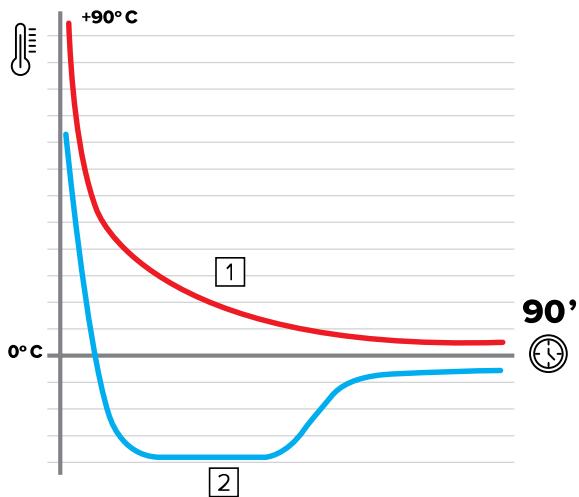
NORMAL (SOFT)

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.



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.



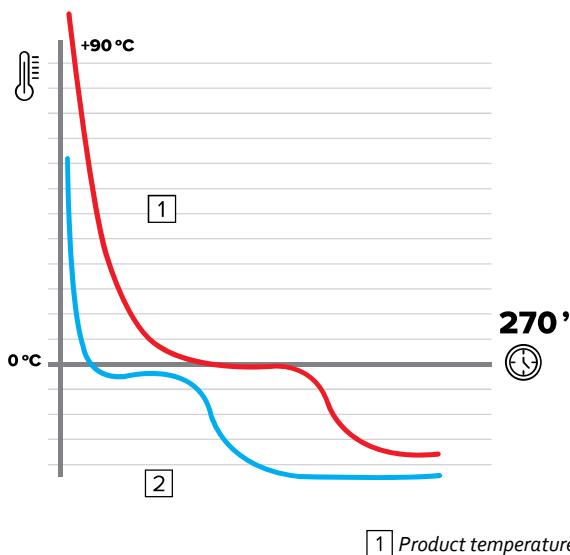
[1] Temperatura del producto [2] Temperatura de la cámara fría

OPERATING CYCLE SHOCK FREEZING



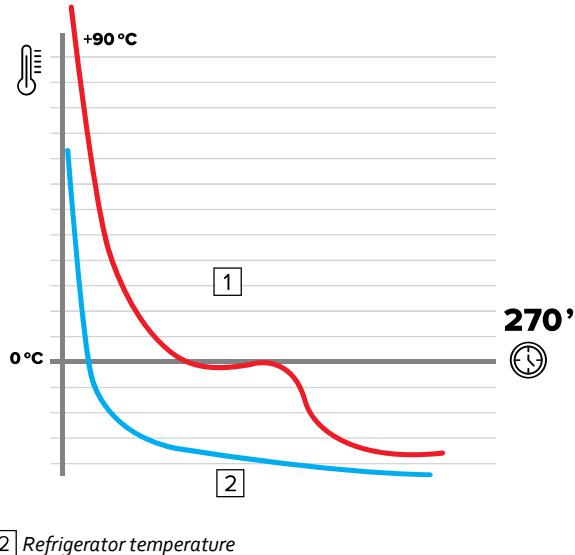
SOFT CHILL

This cycle is characterized by a freezing procedure that renders products more homogeneous. It is recommended for food which is more sensitive to thermal shocks or which contains several ingredients.



HARD CHILL

It is the ideal cycle for partially cooked food and raw ingredients because they can be stored for long periods of time while being readily available for use.



Blast chillers are recommended for food which can be fast frozen:

Explore all the possibilities a blast chiller can offer your business. They certainly provide economy of time, energy, and space.



Vegetables



Pre-cooked food



Meat, chicken, and fish



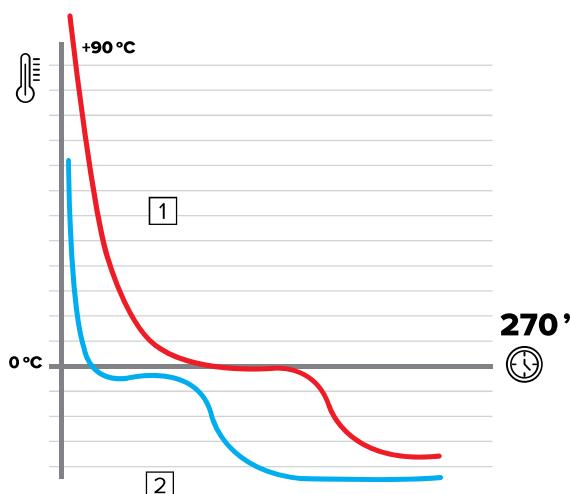
Cakes and desserts

CICLO OPERATIVO CONGELAMIENTO RÁPIDO



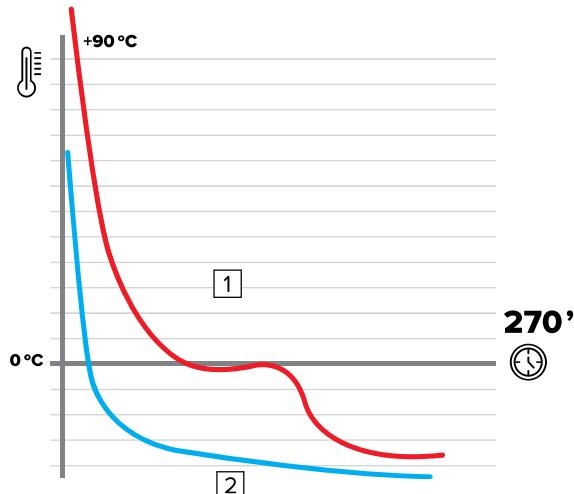
NORMAL (SOFT)

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



INTENSIVO (HARD)

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



[1] Temperatura del producto [2] Temperatura de la cámara fría

Los abatidores están indicados para alimentos que pueden congelarse rápidamente:

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



Legumbres y verduras



Preparaciones prefabricadas



Carnes, pollos y pescados



Pasteles y dulces

COOK & CHILL SYSTEM

Combine blast chiller + oven

The Cook & Chill system is designed to chill or freeze food immediately after cooking, keeping it stored until ready for use. Shortly before serving, the food goes into the oven for a few minutes and when ready to eat, it will still have all the characteristics of a freshly cooked dish.

WHY USE COOK AND CHILL:

BROADEN THE OFFER

You will be able to increase revenue with a broader menu and a leaner business structure.

REDUCE FOOD WASTE

This system can reduce food waste by up to 90% and increase the shelf-life of the food preparations while preserving their sensory properties.

PROFITABILITY

Preparation becomes faster, with less labor and optimized energy consumption. Cleaning is also easier because the oven comes with a self-cleaning feature.

FOOD SAFETY

The Cook & Chill system helps in avoiding the danger zone (between 5 °C and 68 °C) because blast chilling reduces the time food stays at that temperature. The shorter the time, the less the opportunity for bacteria to proliferate.

OPTIMIZED PRODUCTION

Blast chilling allows for pre-preparation, maximizing your staff's working time and reducing the need for extra kitchen staff during peak-time.



REDUCED SHRINKAGE

Reduced shrinkage increases revenue. With steam injection, the combined oven reduces the evaporation of liquids from food. Blast chilling prevents the evaporation of liquids from the food on the counter.

Conventional oven



Combination oven



Combination oven + blast chiller



STANDARDIZATION

Quality is always guaranteed as dishes can be planned, prepared and stored, ensuring standardization and great results with any operator.

SISTEMA COOK & CHILL

Combine abatidor + horno

El sistema Cook & Chill asume que el alimento se enfria 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 EL 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.



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



ESTANDARIZACIÓN

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

TRAMONTINA'S BLAST CHILLER

Models for all needs

Tramontina's blast chillers are a must-have in any professional kitchen as they are practical, economical and maintain all the benefits obtained from fast freezing. This equipment performs cooling and freezing cycles that can be temperature/time duration programmed. In addition,

automatic conservation can be defined at the end of each cycle. This makes for faster preparation and saves time, energy and labor without compromising the flavor or quality of the food.



WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Two working cycles, blast chilling lowers the core temperature of the product from +90 °C to +3 °C.
- ✓ SOFT chill: for low weight and delicate products.
- ✓ Shock freezing lowers the core temperature of the product from +90 °C to -18 °C.
- ✓ HARD chill: for dense products with a higher fat content or for packaged food.
- ✓ Simple and intuitive programming.
- ✓ Can be used with GN 1/1 and GN 60x40 pans.
- ✓ Exterior and interior structure made of AISI 304 stainless steel.



Food core temperature probe. Indirect internal air flow.

All Tramontina blast chillers come with a touch panel, which provides excellent customization options to meet the specific needs of your business.



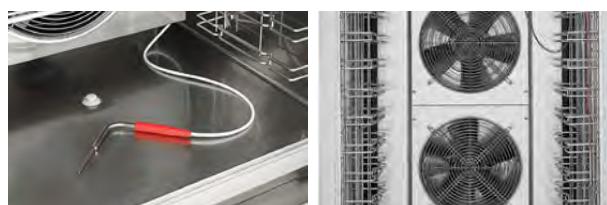
- [1] Selection touchpad
- [2] Defrost
- [3] On/Off
- [4] Blast chilling time/temperature programming button. Start of pre-chilling cycle
- [5] Shock freezing Time/temperature programming button
- [6] HARD/SOFT cycle selection button
- [7] Probe warm up button (optional)

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.



Sonda de control en el Ventilación interna indirecta corazón del alimento.

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

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

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 selección
- [2] Descongelar
- [3] Encendido/Apagado
- [4] Tecla para programar enfriamiento rápido en tiempo/temperatura. Inicio del ciclo de preenfriamiento
- [5] Tecla para programar enfriamiento rápido en tiempo/temperatura.
- [6] Tecla de selección del ciclo HARD/SOFT
- [7] Tecla de calentamiento de la sonda del producto (opcional)



Blast chiller

5 GN

Abatidor

5 GN

| | |
|--|--|
| Ref | |
| Dim. W x D x H (mm) | |
| <i>Dim. L x P x A (mm)</i> | |
| Electric power (kW) | |
| <i>Potencia eléctrica (kW)</i> | |
| Voltage | |
| <i>Tensión</i> | |
| Capacity (L) | |
| <i>Capacidad en litros (L)</i> | |
| Temperature (°C) | |
| <i>Temperatura (°C)</i> | |
| Chilling load capacity (kg) | |
| <i>Capacidad ciclo de enfriamiento (kg)</i> | |
| Freezing load capacity (kg) | |
| <i>Capacidad ciclo de congelamiento (kg)</i> | |

67655/505

784 x 800 x 900

1250

220 V (1+N+T) 60 Hz

100

+90 °C -18 °C

15

9

STAINLESS STEEL

FURNITURE MUEBLES

DE ACERO INOXIDABLE



Sturdy for preparation • Hygiene and safety

Impeccable finishing • Customization and flexibility

Robustez para la preparación • Higiene y seguridad

Terminación impecable • Personalización y flexibilidad

TRAMONTINA STAINLESS STEEL FURNITURE

Each element that makes up a kitchen is a world to be discovered. Tramontina products are designed to integrate into the work environment, offering a perfect structure thanks to their technical and functional features. Each Tramontina product supports the creative minds of modern chefs to produce true culinary masterpieces using highly reliable equipment. In all the

product lines, Tramontina has implemented innovative construction systems to guarantee sturdiness of the structures, versatility for cleaning, easy maintenance and a great line-up of models and sizes for maximum freedom of choice when composing your kitchen.



WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Tramontina stainless steel furniture stands out for having MDF Ultra reinforced worktops, which guarantee a high level of resistance to work demands, maintaining the steel perfectly smooth during the entire life of the product.
- ✓ The counters with sliding doors are manufactured with rails and casters that allow for easy sliding, as well as a locking system for finger protection.
- ✓ The model range is large and includes counters without splashback, counters with splashback, corner counter units, counters with doors on both sides and counters with swing doors on one side only. The counters can also be supplied with a ventilated heating system for heating plates and utensils.
- ✓ Casters can be supplied for all modules.



MDF Ultra is a water-resistant material with antimicrobial protection (Microban®) to ensure total protection against moisture and contamination.



The structure is made entirely of stainless steel and has adjustable feet to adjust module height, as required.



The work tables can also be supplied with sinks bowls welded perfectly to the worktops or with a funnel for waste disposal.



All edges are rounded and welded to prevent dirt from building up and to avoid sharp edges that could be dangerous for staff and customers.

MUEBLES DE ACERO INOXIDABLE TRAMONTINA

Cada elemento que compone una cocina es un mundo por descubrir. Los productos Tramontina están diseñados para integrarse con el ambiente de trabajo ofreciendo una base perfecta, gracias a sus características técnicas y funcionales. Cada producto de Tramontina incorpora la mente creativa de los chefs modernos para crear verdaderas obras maestras culinarias utilizando

equipos extremadamente confiables. Tramontina ha implementado innovadores sistemas constructivos en todos los productos de la línea para garantizar solidez de la estructura, versatilidad en la limpieza, mantenimiento sencillo y una gran disponibilidad de modelos y medidas para ofrecer la máxima libertad en la elección de la composición.



POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Los muebles de acero inoxidable Tramontina se diferencian por poseer una tapa reforzada de MDF Ultra, que garantiza una enorme resistencia a los requerimientos de trabajo, manteniendo el acero inoxidable perfectamente liso durante toda la vida útil del producto.
- ✓ Las mesas con puertas corredizas están hechas con rieles y ruedas que permiten un deslizamiento fácil, así como un sistema de bloqueo para evitar lastimarse los dedos con las puertas durante la apertura.
- ✓ La disponibilidad de modelos es amplia y consta de mesa de centro, mesa 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.
- ✓ Todos los módulos se pueden suministrar con ruedas giratorias.



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.

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.

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

Todas las esquinas están dobladas, redondeadas y soldadas para evitar cúmulo de suciedad y bordes cortantes peligrosos para operadores y clientes.

*The kitchen, Kouzina restaurant
Chef: Mariana Fonseca
São Paulo/SP - Brazil*

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



LINE 600

Tramontina work tables stand out for having MDF Ultra reinforced worktops, which guarantee a high level of resistance to work demands, keeping the steel perfectly smooth for the entire life of the product. MDF Ultra is a water-resistant material which comes with antimicrobial protection (Microban®) to ensure total protection against

moisture and contamination. The structure is made entirely of stainless steel and has adjustable feet to adjust module height, as required. The work tables can also be supplied with bowls welded perfectly to the worktops or with a funnel for waste disposal.



Work table with splashback
Mesa con respaldo

| Width (mm) <i>Ancho (mm)</i> | DxH <i>P x A</i> | With undershelf <i>Con entrepoño inferior</i> | Without undershelf <i>Sin entrepoño inferior</i> |
|---------------------------------|---------------------|--|---|
| | | Ref | Ref |
| 600 | | 68612/706 | 68611/706 |
| 700 | | 68612/707 | 68611/707 |
| 800 | | 68612/708 | 68611/708 |
| 900 | | 68612/709 | 68611/709 |
| 1000 | | 68612/710 | 68611/710 |
| 1100 | | 68612/711 | 68611/711 |
| 1200 | | 68612/712 | 68611/712 |
| 1300 | | 68612/713 | 68611/713 |
| 1400 | | 68612/714 | 68611/714 |
| 1500 | | 68612/715 | 68611/715 |
| 1600 | | 68612/716 | 68611/716 |
| 1700 | 600 x 850 | 68612/717 | 68611/717 |
| 1800 | | 68612/718 | 68611/718 |
| 1900 | | 68612/719 | 68611/719 |
| 2000 | | 68612/720 | 68611/720 |
| 2100 | | 68612/721 | 68611/721 |
| 2200 | | 68612/722 | 68611/722 |
| 2300 | | 68612/723 | 68611/723 |
| 2400 | | 68612/724 | 68611/724 |
| 2500 | | 68612/725 | 68611/725 |
| 2600 | | 68612/726 | 68611/726 |
| 2700 | | 68612/727 | 68611/727 |
| 2800 | | 68612/728 | 68611/728 |

LÍNEA 600

Las mesas Tramontina se distinguen por poseer una tapa reforzada de MDF Ultra, lo que garantiza una enorme resistencia a los requerimientos de trabajo, manteniendo el acero inoxidable perfectamente liso durante toda la vida útil del producto. El MDF Ultra es un material resistente al agua que cuenta con una protección antimicrobiana (Microban®) para garantizar una total seguridad contra

la humedad y la contaminación. La estructura de soporte está hecha totalmente de acero inoxidable y posee patas regulables para ajustar la altura de los módulos, de acuerdo con las necesidades. Las mesas también se pueden suministrar con cubas perfectamente soldadas en la tapa o con un embudo para eliminar los residuos.



Work table without splashback
Mesa de centro

| Width (mm) Ancho (mm) | DxH PxA | With undershelf Con entrepaño inferior | Without undershelf Sin entrepaño inferior |
|--------------------------|------------|---|--|
| | | Ref | Ref |
| 600 | | 68612/806 | 68611/806 |
| 700 | | 68612/807 | 68611/807 |
| 800 | | 68612/808 | 68611/808 |
| 900 | | 68612/809 | 68611/809 |
| 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 | | 68612/815 | 68611/815 |
| 1600 | | 68612/816 | 68611/816 |
| 1700 | 600 x 850 | 68612/817 | 68611/817 |
| 1800 | | 68612/818 | 68611/818 |
| 1900 | | 68612/819 | 68611/819 |
| 2000 | | 68612/820 | 68611/820 |
| 2100 | | 68612/821 | 68611/821 |
| 2200 | | 68612/822 | 68611/822 |
| 2300 | | 68612/823 | 68611/823 |
| 2400 | | 68612/824 | 68611/824 |
| 2500 | | 68612/825 | 68611/825 |
| 2600 | | 68612/826 | 68611/826 |
| 2700 | | 68612/827 | 68611/827 |
| 2800 | | 68612/828 | 68611/828 |

Work table without splashback, with casters and undershelf
Mesa de centro con ruedas y entrepaño inferior

| Ref | Dim W x D x H (mm) | Dim L x P x A (mm) |
|-----|--------------------|--------------------|
|-----|--------------------|--------------------|



| | | | |
|------------------|------------------|------------------|------------------|
| 68612/858 | 68612/859 | 68612/860 | 68612/861 |
| 800 x 600 x 850 | 900 x 600 x 850 | 1000 x 600 x 850 | 1100 x 600 x 850 |
| 68612/862 | 68612/863 | 68612/864 | 68612/865 |
| 1200 x 600 x 850 | 1300 x 600 x 850 | 1400 x 600 x 850 | 1500 x 600 x 850 |
| 68612/866 | 68612/867 | 68612/868 | 68612/869 |
| 1600 x 600 x 850 | 1700 x 600 x 850 | 1800 x 600 x 850 | 1900 x 600 x 850 |
| <hr/> | | | |
| 68612/870 | | | |
| 2000 x 600 x 850 | | | |

Right corner work table with undershelf
Mesa esquinera con respaldo derecho y entrepaño inferior

| Ref | Dim W x D x H (mm) | Dim L x P x A (mm) |
|-----|--------------------|--------------------|
|-----|--------------------|--------------------|



| | | | |
|------------------|------------------|------------------|------------------|
| 68612/408 | 68612/409 | 68612/410 | 68612/411 |
| 800 x 600 x 850 | 900 x 600 x 850 | 1000 x 600 x 850 | 1100 x 600 x 850 |
| 68612/412 | 68612/413 | 68612/414 | 68612/415 |
| 1200 x 600 x 850 | 1300 x 600 x 850 | 1400 x 600 x 850 | 1500 x 600 x 850 |
| 68612/416 | 68612/417 | 68612/418 | 68612/419 |
| 1600 x 600 x 850 | 1700 x 600 x 850 | 1800 x 600 x 850 | 1900 x 600 x 850 |
| <hr/> | | | |
| 68612/420 | | | |
| 2000 x 600 x 850 | | | |

Left corner work table with undershelf
Mesa esquinera con respaldo izquierdo y entrepaño inferior

| Ref | Dim W x D x H (mm) | Dim L x P x A (mm) |
|-----|--------------------|--------------------|
|-----|--------------------|--------------------|



| | | | |
|------------------|------------------|------------------|------------------|
| 68612/508 | 68612/509 | 68612/510 | 68612/511 |
| 800 x 600 x 850 | 900 x 600 x 850 | 1000 x 600 x 850 | 1100 x 600 x 850 |
| 68612/512 | 68612/513 | 68612/514 | 68612/515 |
| 1200 x 600 x 850 | 1300 x 600 x 850 | 1400 x 600 x 850 | 1500 x 600 x 850 |
| 68612/516 | 68612/517 | 68612/518 | 68612/519 |
| 1600 x 600 x 850 | 1700 x 600 x 850 | 1800 x 600 x 850 | 1900 x 600 x 850 |
| <hr/> | | | |
| 68612/520 | | | |
| 2000 x 600 x 850 | | | |

COUNTERS

The counters with sliding doors are manufactured with rails and casters that allow for easy sliding, as well as a locking system for finger protection.

The model range is large and includes counters without splashback, counters with splashback, corner counter units, counters with doors on both sides and counters with swing doors on one side only. The counters can also be supplied with a ventilated heating system for heating plates and utensils. All edges are rounded and welded to prevent both dirt from building up and to avoid sharp corners that could be dangerous for staff and customers. Casters can be supplied for all modules.



MESAS

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.

Counters with splashback, with cabinet and sliding doors
Mesas con respaldo y armario con puertas corredizas

| Ref | 68616/708 | 68616/709 | 68616/710 | 68616/711 |
|--|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Dim W x D x H (mm) 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 | | | | |

Counters without splashback, with cabinet and sliding doors
Mesas de centro con armario y puertas corredizas

| Ref | 68616/810 | 68616/811 | 68616/812 | 68616/813 |
|--|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Dim W x D x H (mm) Dim L x P x A (mm) | 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 | | |



HEATED COUNTERS

WHY CHOOSE THIS PRODUCT

- ✓ Ideal for heating and keeping plates, trays and tableware hot.
- ✓ Thermostat-controlled temperature with working range from 30 °C to 70 °C.
- ✓ Models are 600 mm or 700 mm deep.
- ✓ Available with doors on one or both sides (pass-through).
- ✓ Variable length from 1000 mm to 2000 mm.
- ✓ Stainless steel feet with height adjustment.

MESAS CALIENTES

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Ideal para calentar y conservar platos, bandejas y vajillas.
- ✓ Control de temperatura por termostato con rango de trabajo entre 30 °C y 70 °C.
- ✓ Modelos con profundidad de 600 o 700 mm.
- ✓ 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.



Heated counters with splashback and sliding doors
Mesas calientes con respaldo y puertas corredizas

| Ref | 68617/736 | 68617/737 | 68617/738 |
|--------------------|------------------|------------------|------------------|
| Dim W x D x H (mm) | 1000 x 600 x 850 | 1100 x 600 x 850 | 1200 x 600 x 850 |
| Dim L x P x A (mm) | | | |
| 68617/739 | 68617/741 | 68617/742 | 68617/743 |
| 1300 x 600 x 850 | 1400 x 600 x 850 | 1500 x 600 x 850 | 1600 x 600 x 850 |
| 68617/744 | 68617/745 | 68617/746 | 68617/747 |
| 1700 x 600 x 850 | 1800 x 600 x 850 | 1900 x 600 x 850 | 2000 x 600 x 850 |

Heated counters without splashback and with sliding doors
Mesas calientes de centro con puertas corredizas

| Ref |
|--------------------|
| Dim W x D x H (mm) |
| 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 | |



Heated counters with doors on both sides
Mesas calientes con puertas en ambos lados

| Ref |
|--------------------|
| Dim W x D x H (mm) |
| 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 | |



SINKS

Tramontina professional sink units are distinguished as their worktops are stamped with an inclination towards the bowl, which prevents water accumulation, makes them easier to clean and ensures greater durability. They are made of AISI 304 stainless steel and come with drains and blockages. One-piece stamped worktop with a slight inclination for water to drain. Stamped sink bowl welded to the worktop. Welded and rounded edges to prevent dirt from building up. Comes with drains and blockages.

WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ Inclination to prevent water accumulation.
- ✓ Greater durability and easier to clean.
- ✓ AISI 304 Stainless steel structure.
- ✓ Stamped sink bowl welded to the worktop.
- ✓ Rounded edges for easy cleaning.



**Sink unit with 1 bowl and undershelf
Fregadero con 1 cuba y
entrepaño inferior**

| Ref | 68622/706 |
|--|-----------------|
| Work table – Dim W x D x H (mm) Mesa - Dim L x P x A (mm) | 600 x 600 x 850 |
| Sink bowl – Dim W x D x H (mm) Cuba - Dim L x P x A (mm) | 400 x 500 |

**Sink unit with 1 bowl and without undershelf
Fregadero con 1 cuba sin
entrepaño inferior**

| |
|-----------------|
| 68621/706 |
| 600 x 600 x 850 |
| 400 x 500 |

FREGADERO

Los fregaderos profesionales Tramontina se diferencian por tener la cubierta estampada con escurridor en el lado derecho de la cuba, lo que evita el cúmulo de agua. También están estampados para garantizar una mayor durabilidad y facilidad en la limpieza. Los fregaderos son suministrados con válvulas y tapones de escape y estructura de acero inoxidable AISI 304. Este producto es una pieza única con rejilla sopapa estampada y una ligera inclinación para escurrir el agua. Cuba estampada y soldada a la pieza. Esquinas soldadas y redondeadas para evitar cúmulo de suciedad. Producto suministrado con válvula y tapón de escape.

POR QUÉ ELEGIR 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.



**Sink unit with 1 bowl,
right-hand drainer and
undershelf
Fregadero con 1 cuba,
escurridor a la derecha,
con entrepaño inferior**

| Ref | 68622/712 |
|--|------------------|
| Work table – Dim W x D x H (mm) Mesa - Dim L x P x A (mm) | 1200 x 600 x 850 |
| Sink bowl – Dim W x D x H (mm) Cuba - Dim L x P x A (mm) | 500 x 500 x 300 |



**Sink unit with 1 bowl,
left-hand drainer and
undershelf
Fregadero con 1 cuba,
escurridor a la izquierda,
con entrepaño inferior**

| Ref | 68622/722 |
|--|------------------|
| Work table – Dim W x D x H (mm) Mesa - Dim L x P x A (mm) | 1200 x 600 x 850 |
| Sink bowl – Dim W x D x H (mm) Cuba - Dim L x P x A (mm) | 500 x 500 x 300 |

**Sink unit with 1 bowl,
right-hand drainer and
without undershelf
Fregadero con 1 cuba,
escurridor a la derecha,
sin entrepaño inferior**

| |
|------------------|
| 68621/712 |
| 1200 x 600 x 850 |
| 500 x 500 x 300 |

**Sink unit with 1 bowl,
left-hand drainer and
without undershelf
Fregadero con 1 cuba,
escurridor a la izquierda,
sin entrepaño inferior**

| |
|------------------|
| 68621/722 |
| 1200 x 600 x 850 |
| 500 x 500 x 300 |

Cupboard sink with 1 bowl
Fregadero con mesa, 1 cuba

| | |
|--|-----------------|
| Ref | 68623/706 |
| Work table - Dim W x D x H (mm) Mesa - Dim L x P x A (mm) | 600 x 600 x 850 |
| Sink bowl - Dim W x D x H (mm) Cuba - Dim L x P x A (mm) | 400 x 500 x 250 |



ACCESSORIES ACCESORIOS

Side splashback
Espejo lateral

| | |
|--|----------------|
| Ref | 68680/001 |
| Dim W x D x H (mm) Dim L x P x A (mm) | 600 x 20 x 100 |

Additional shelf
Entrepáño intermedio

| | | | |
|-----------|-----------|------------|------------|
| 68600/808 | 68600/809 | 68600/810 | 68600/811 |
| 800 x 600 | 900 x 600 | 1000 x 600 | 1100 x 600 |

Additional shelf
Entrepáño intermedio

| | | | | |
|------------|------------|------------|------------|------------|
| 68600/812 | 68600/813 | 68600/814 | 68600/815 | 68600/816 |
| 1200 x 600 | 1300 x 600 | 1400 x 600 | 1500 x 600 | 1600 x 600 |

Additional shelf
Entrepáño intermedio

| | | | | |
|------------|------------|------------|------------|------------|
| 68600/817 | 68600/818 | 68600/819 | 68600/820 | 68600/821 |
| 1700 x 600 | 1800 x 600 | 1900 x 600 | 2000 x 600 | 2100 x 600 |

Additional shelf
Entrepáño intermedio

| | | |
|------------|------------|------------|
| 68600/822 | 68600/823 | 68600/824 |
| 2200 x 600 | 2300 x 600 | 2400 x 600 |



1 drawer unit
Bloque 1 cajón



2 drawer unit
Bloque 2 cajones



3 drawer unit
Bloque 3 cajones

| | |
|--|-----------------|
| Ref | 68600/801 |
| Dim W x D x H (mm) Dim L x P x A (mm) | 400 x 535 x 220 |

| | |
|--|-----------------|
| Ref | 68600/802 |
| Dim W x D x H (mm) Dim L x P x A (mm) | 400 x 535 x 440 |

| | |
|--|-----------------|
| Ref | 68600/803 |
| Dim W x D x H (mm) Dim L x P x A (mm) | 400 x 535 x 500 |

LINE 700

Tramontina work tables are distinctive as they have MDF Ultra reinforced worktops, which guarantee a high level of resistance to work demands, maintaining the steel perfectly smooth for the entire life of the product. MDF Ultra is a water-resistant material with antimicrobial protection (Microban®) to ensure total protection against

moisture and contamination. The structure is made entirely of stainless steel and has adjustable feet to alter the height of the modules, as required. The work tables can also be supplied with sink bowls welded perfectly to the worktops or with a funnel for waste disposal.

WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ MDF Ultra reinforced worktop is a water-resistant material with antimicrobial protection (Microban®) to ensure total protection against moisture and contamination.
- ✓ Structure made of AISI 304 stainless steel.
- ✓ Adjustable feet.
- ✓ Available with sink bowls welded perfectly to the top or with a funnel for waste disposal.



Work table with splashback
Mesa con respaldo

| Width (mm) <i>Ancho (mm)</i> | DxH <i>P x A</i> | With undershelf <i>Con entrepoño inferior</i> | Without undershelf <i>Sin entrepoño inferior</i> |
|---------------------------------|---------------------|--|---|
| | | Ref | Ref |
| 600 | | 68712/706 | 68711/706 |
| 700 | | 68712/707 | 68711/707 |
| 800 | | 68712/708 | 68711/708 |
| 900 | | 68712/709 | 68711/709 |
| 1000 | | 68712/710 | 68711/710 |
| 1100 | | 68712/711 | 68711/711 |
| 1200 | | 68712/712 | 68711/712 |
| 1300 | | 68712/713 | 68711/713 |
| 1400 | | 68712/714 | 68711/714 |
| 1500 | | 68712/715 | 68711/715 |
| 1600 | | 68712/716 | 68711/716 |
| 1700 | 700 x 850 | 68712/717 | 68711/717 |
| 1800 | | 68712/718 | 68711/718 |
| 1900 | | 68712/719 | 68711/719 |
| 2000 | | 68712/720 | 68711/720 |
| 2100 | | 68712/721 | 68711/721 |
| 2200 | | 68712/722 | 68711/722 |
| 2300 | | 68712/723 | 68711/723 |
| 2400 | | 68712/724 | 68711/724 |
| 2500 | | 68712/725 | 68711/725 |
| 2600 | | 68712/726 | 68711/726 |
| 2700 | | 68712/727 | 68711/727 |
| 2800 | | 68712/728 | 68711/728 |

LÍNEA 700

Las mesas Tramontina se diferencian por poseer una tapa reforzada de MDF Ultra, lo que garantiza una enorme resistencia a los requerimientos de trabajo, manteniendo el acero inoxidable perfectamente liso durante toda la vida útil del producto.

El MDF Ultra es un material resistente al agua que cuenta con una protección antimicrobiana (Microban®)

para garantizar una total seguridad contra la humedad y la contaminación. La estructura de soporte está hecha totalmente de acero inoxidable y tiene patas regulables para ajustar la altura de los módulos, de acuerdo con las necesidades. Las mesas se pueden suministrar también con cubas perfectamente soldadas a la tapa o con un embudo para la eliminación de residuos.

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

- ✓ Tapa reforzada de MDF Ultra, resistente al agua y con protección antimicrobiana (Microban®) para garantizar una total seguridad contra la humedad y la contaminación.
- ✓ Estructura de acero inoxidable AISI 304.
- ✓ Patas regulables.
- ✓ Opción de cubas perfectamente soldadas a la tapa o con un embudo para la eliminación de residuos.



Work table without splashback
Mesa de centro

| Width (mm) <i>Ancho (mm)</i> | DxH <i>P x A</i> | With undershelf <i>Con entrepaño inferior</i> | Without undershelf <i>Sin entrepaño inferior</i> |
|---------------------------------|---------------------|--|---|
| | | Ref | Ref |
| 800 | | 68712/808 | 68711/808 |
| 900 | | 68712/809 | 68711/809 |
| 1000 | | 68712/810 | 68711/810 |
| 1100 | | 68712/811 | 68711/811 |
| 1200 | | 68712/812 | 68711/812 |
| 1300 | | 68712/813 | 68711/813 |
| 1400 | | 68712/814 | 68711/814 |
| 1500 | | 68712/815 | 68711/815 |
| 1600 | | 68712/816 | 68711/816 |
| 1700 | | 68712/817 | 68711/817 |
| 1800 | 700 x 850 | 68712/818 | 68711/818 |
| 1900 | | 68712/819 | 68711/819 |
| 2000 | | 68712/820 | 68711/820 |
| 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 | 68711/727 |
| 2800 | | 68712/828 | 68711/728 |

Work tables with casters and undershelf
Mesas de centro con ruedas y entrepaño inferior



| Ref | 68712/858 | 68712/859 | 68712/860 | 68712/861 |
|--|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Dim W x D x H (mm) Dim L x P x A (mm) | 800 x 700 x 850 | 900 x 700 x 850 | 1000 x 700 x 850 | 1100 x 700 x 850 |
| 68712/862 | 68712/863 | 68712/864 | 68712/865 | |
| 1200 x 700 x 850 | 1300 x 700 x 850 | 1400 x 700 x 850 | 1500 x 700 x 850 | |
| 68712/866 | 68712/867 | 68712/868 | 68712/869 | |
| 1600 x 700 x 850 | 1700 x 700 x 850 | 1800 x 700 x 850 | 1900 x 700 x 850 | |
| 68712/870 | | | | |
| 2000 x 700 x 850 | | | | |

Right corner work table with undershelf
Mesa esquinera con respaldo derecho y entrepaño inferior



| Ref | 68712/408 | 68712/409 | 68712/410 | 68712/411 |
|--|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Dim W x D x H (mm) Dim L x P x A (mm) | 800 x 700 x 850 | 900 x 700 x 850 | 1000 x 700 x 850 | 1100 x 700 x 850 |
| 68712/412 | 68712/413 | 68712/414 | 68712/415 | |
| 1200 x 700 x 850 | 1300 x 700 x 850 | 1400 x 700 x 850 | 1500 x 700 x 850 | |
| 68712/416 | 68712/417 | 68712/418 | 68712/419 | |
| 1600 x 700 x 850 | 1700 x 700 x 850 | 1800 x 700 x 850 | 1900 x 700 x 850 | |
| 68712/420 | | | | |
| 2000 x 700 x 850 | | | | |

Left corner work table with undershelf
Mesa esquinera con respaldo izquierdo y entrepaño inferior



| Ref | 68712/508 | 68712/509 | 68712/510 | 68712/511 |
|--|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Dim W x D x H (mm) Dim L x P x A (mm) | 800 x 700 x 850 | 900 x 700 x 850 | 1000 x 700 x 850 | 1100 x 700 x 850 |
| 68712/512 | 68712/513 | 68712/514 | 68712/515 | |
| 1200 x 700 x 850 | 1300 x 700 x 850 | 1400 x 700 x 850 | 1500 x 700 x 850 | |
| 68712/516 | 68712/517 | 68712/518 | 68712/519 | |
| 1600 x 700 x 850 | 1700 x 700 x 850 | 1800 x 700 x 850 | 1900 x 700 x 850 | |
| 68712/520 | | | | |
| 2000 x 700 x 850 | | | | |

*The kitchen, Vista restaurant
São Paulo/SP - Brazil*

*Cocina del restaurante Vista
São Paulo/SP - Brasil*



LINE 700

Work tables with a stamped bowl and MDF Ultra reinforced water-resistant worktop with protection against moisture and contamination, ensuring a high level of resistance to work demands. The worktop is 38 mm thick and the 1 mm thick AISI 394 stainless steel structure comes with a brushed finish. The welded and rounded edges prevent dirt from building up and the feet are adjustable for setting the preferred height. Casters, with or without brake is also an option. Comes with drains and blockages.

WHY CHOOSE THIS PRODUCT:

- ✓ MDF Ultra reinforced worktop, highly resistant to work demands.
- ✓ Structure made of AISI 34 stainless steel.
- ✓ Welded and rounded edges for easy cleaning.
- ✓ Adjustable feet to regulate height, with optional casters.



Recessed work table with stamped right bowl and undershelf
Mesa con cuba a la derecha y entrepaño inferior

| Ref | 68727/750 | 68727/753 | 68727/755 | 68727/758 | 68727/760 |
|--|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Table - Dim W x D x H (mm) <i>Mesa - Dim L x P x A (mm)</i> | 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 |
| Bowl - Dim W x D x H (mm) <i>Cuba - Dim L x P x A (mm)</i> | 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 |

Recessed work table with stamped left bowl and undershelf
Mesa con cuba a la izquierda y entrepaño inferior

| Ref | 68727/710 | 68727/713 | 68727/715 | 68727/718 | 68727/720 |
|--|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Table - Dim W x D x H (mm) <i>Mesa - Dim L x P x A (mm)</i> | 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 |
| Bowl - Dim W x D x H (mm) <i>Cuba - Dim L x P x A (mm)</i> | 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 |

Sink with a counter with the sink on the right
Fregadero con mesa, 1 cuba a la derecha

| Ref | 68723/750 | 68723/753 | 68723/755 | 68723/758 | 68723/760 |
|--|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Table - Dim W x D x H (mm) <i>Mesa - Dim L x P x A (mm)</i> | 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 |
| Bowl - Dim W x D x H (mm) <i>Cuba - Dim L x P x A (mm)</i> | 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 |

Sink with a counter with the sink on the left
Fregadero con mesa, 1 cuba a la izquierda

| Ref | 68723/710 | 68723/713 | 68723/715 | 68723/718 | 68723/720 |
|--|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Table - Dim W x D x H (mm) <i>Mesa - Dim L x P x A (mm)</i> | 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 |
| Bowl - Dim W x D x H (mm) <i>Cuba - Dim L x P x A (mm)</i> | 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 |

LÍNEA 700

Mesa con cuba: tapa reforzada con MDF ultra, resistente al agua, con protección contra la humedad y la contaminación, garantizando una enorme resistencia a los requerimientos de trabajo. Espesor de la tapa de 38 mm. Estructura de acero inoxidable AISI 304, terminación opaca, espesor de 1 mm. Esquinas soldadas y redondeadas para evitar cúmulo de suciedad. Patas regulables para ajustar la altura, con opción para instalar ruedas, con o sin freno. Producto suministrado con válvula y tapón de escape.

POR QUÉ ELEGIR ESTE PRODUCTO:

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

COUNTERS

Tramontina's counters with sliding doors are manufactured with rails and casters that allow for easy sliding, as well as a locking system for finger protection. The model range is large and includes counters without splashback, counters with splashback, corner counter units, counters with doors on both sides and counters with swing doors. The counters can also be supplied with a ventilated heating system for heating plates and utensils. All counters have double bent rounded edges to prevent both dirt from building up and to avoid sharp edges that could be dangerous for staff and customers. Casters can be supplied for all modules.



MESAS

Las mesas con puertas corredizas están hechas con rieles y ruedas que permiten un fácil deslizamiento, así como 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 se pueden suministrar con 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.

Counters with splashback, without doors
Mesas con respaldo sin puerta

| Ref | 68715/708 | 68715/709 | 68715/710 | 68715/711 |
|--|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Dim W x D x H (mm) Dim L x P x A (mm) | 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 | | | | |

Counters without splashback, without doors
Mesas de centro sin puerta

| Ref | 68715/808 | 68715/809 | 68715/810 | 68715/811 |
|--|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Dim W x D x H (mm) Dim L x P x A (mm) | 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 | | | | |



Corner counter units
Mesa esquinera

| Ref | 68716/500 |
|-------------------------------------|-------------------------|
| Dimensions (mm) Dimensiones (mm) | 1000 x 1000 x 700 x 850 |



Counters with splashback, with sliding doors
Mesas con respaldo y puertas corredizas



| | | | | |
|---------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Ref | 68716/708 | 68716/709 | 68716/710 | 68716/711 |
| Dim W x D x H (mm) | 800 x 700 x 850 | 900 x 700 x 850 | 1000 x 700 x 850 | 1100 x 700 x 850 |
| Dim L x P x A (mm) | | | | |
| Ref | 68716/712 | 68716/713 | 68716/714 | 68716/715 |
| Dim W x D x H (mm) | 1200 x 700 x 850 | 1300 x 700 x 850 | 1400 x 700 x 850 | 1500 x 700 x 850 |
| Dim L x P x A (mm) | | | | |
| Ref | 68716/716 | 68716/717 | 68716/718 | 68716/719 |
| Dim W x D x H (mm) | 1600 x 700 x 850 | 1700 x 700 x 850 | 1800 x 700 x 850 | 1900 x 700 x 850 |
| Dim L x P x A (mm) | | | | |
| Ref | 68716/720 | | | |
| Dim W x D x H (mm) | 2000 x 700 x 850 | | | |
| Dim L x P x A (mm) | | | | |

Counters without splashback, with cupboard and sliding doors
Mesas de centro con armario y puertas corredizas



| | | | | |
|---------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Ref | 68716/808 | 68716/809 | 68716/810 | 68716/811 |
| Dim W x D x H (mm) | 800 x 700 x 850 | 900 x 700 x 850 | 1000 x 700 x 850 | 1100 x 700 x 850 |
| Dim L x P x A (mm) | | | | |
| Ref | 68716/812 | 68716/813 | 68716/814 | 68716/815 |
| Dim W x D x H (mm) | 1200 x 700 x 850 | 1300 x 700 x 850 | 1400 x 700 x 850 | 1500 x 700 x 850 |
| Dim L x P x A (mm) | | | | |
| Ref | 68716/816 | 68716/817 | 68716/818 | 68716/819 |
| Dim W x D x H (mm) | 1600 x 700 x 850 | 1700 x 700 x 850 | 1800 x 700 x 850 | 1900 x 700 x 850 |
| Dim L x P x A (mm) | | | | |
| Ref | 68716/820 | | | |
| Dim W x D x H (mm) | 2000 x 700 x 850 | | | |
| Dim L x P x A (mm) | | | | |

Counters without splashback, with sliding doors on both sides
Mesas de centro con puertas corredizas en ambos lados



| | | | | |
|---------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Ref | 68716/608 | 68716/609 | 68716/610 | 68716/611 |
| Dim W x D x H (mm) | 800 x 700 x 850 | 900 x 700 x 850 | 1000 x 700 x 850 | 1100 x 700 x 850 |
| Dim L x P x A (mm) | | | | |
| Ref | 68716/612 | 68716/613 | 68716/614 | 68716/615 |
| Dim W x D x H (mm) | 1200 x 700 x 850 | 1300 x 700 x 850 | 1400 x 700 x 850 | 1500 x 700 x 850 |
| Dim L x P x A (mm) | | | | |
| Ref | 68716/616 | 68716/617 | 68716/618 | 68716/619 |
| Dim W x D x H (mm) | 1600 x 700 x 850 | 1700 x 700 x 850 | 1800 x 700 x 850 | 1900 x 700 x 850 |
| Dim L x P x A (mm) | | | | |
| Ref | 68716/620 | | | |
| Dim W x D x H (mm) | 2000 x 700 x 850 | | | |
| Dim L x P x A (mm) | | | | |

HEATED COUNTERS

Tramontina's heated counters are ideal for heating and keeping plates, trays and tableware warm. They are equipped with thermostat-controlled temperature with a working range from 30 °C to 70 °C. The models are 600 mm or 700 mm deep and are available with doors on one or both sides (pass-through). The length varies from 1000 mm to 2000 mm.



| Ref | | | |
|--------------------|--------------------|--|--|
| Dim W x D x H (mm) | Dim L x P x A (mm) | | |



| Ref | | | |
|--------------------|--------------------|--|--|
| Dim W x D x H (mm) | Dim L x P x A (mm) | | |



MESAS CALIENTES

Las mesas calientes Tramontina son ideales para calentar y conservar platos, bandejas y vajillas. Con control de temperatura realizado por termostato, en un rango de trabajo entre 30 °C y 70 °C, los modelos se fabrican con una profundidad de 600 o 700 mm. Están disponibles con puertas en un lado o en ambos lados (pasantes) y la longitud varía de 1000 mm a 2000 mm.

Heated counters with splashback and sliding doors
Mesas calientes con respaldo y puertas corredizas

| | | | |
|------------------|------------------|------------------|------------------|
| 68717/736 | 68717/737 | 68717/738 | 68717/739 |
| 1000 x 700 x 850 | 1100 x 700 x 850 | 1200 x 700 x 850 | 1300 x 700 x 850 |
| 68717/741 | 68717/742 | 68717/743 | 68717/744 |
| 1400 x 700 x 850 | 1500 x 700 x 850 | 1600 x 700 x 850 | 1700 x 700 x 850 |
| 68717/745 | 68717/746 | 68717/747 | |
| 1800 x 700 x 850 | 1900 x 700 x 850 | 2000 x 700 x 850 | |

Heated counters without splashback and sliding doors
Mesas calientes de centro con puertas corredizas

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

Heated counters without splashback, with sliding doors on both sides
Mesas calientes de centro con puertas corredizas en ambos lados

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

DRAWERS

MDF Ultra reinforced worktop with antimicrobial protection (Microban®) which is water-resistant and offers protection against moisture and contamination, ensuring a high level of resistance to work demands. The worktop is 38 mm thick and the structure is made of 1 mm thick AISI 304 stainless steel and comes with a brushed finish. The double bent edges are rounded and welded to prevent dirt from building up and avoid sharp edges.



CAJONERAS

Tapa reforzada con MDF tratado con Microban, resistente al agua, con protección contra la humedad y la contaminación, garantizando una enorme resistencia a los requerimientos de trabajo. Espesor de la tapa de 38 mm. Estructura de acero inoxidable AISI 304, terminación opaca, espesor de 1 mm. Las esquinas están dobladas, soldadas y redondeadas para evitar cúmulo de suciedad y bordes cortantes.

Set of 3 drawers with splashback

Cajonera con respaldo con 3 cajones

| Ref | 68730/700 | 68730/710 |
|--------------------|-----------------|-----------------|
| Dim W x D x H (mm) | 400 x 700 x 850 | 600 x 700 x 850 |
| Dim L x P x A (mm) | | |

Set of 4 drawers with splashback

Cajonera con respaldo con 4 cajones

| Ref | 68730/701 | 68730/711 |
|--------------------|-----------------|-----------------|
| Dim W x D x H (mm) | 400 x 700 x 850 | 600 x 700 x 850 |
| Dim L x P x A (mm) | | |

Set of 3 drawers without splashback

Cajonera de centro con 3 cajones

| Ref | 68730/800 | 68730/810 |
|--------------------|-----------------|-----------------|
| Dim W x D x H (mm) | 400 x 700 x 850 | 600 x 700 x 850 |
| Dim L x P x A (mm) | | |

Set of 4 drawers without splashback

Cajonera de centro con 4 cajones

| Ref | 68730/801 | 68730/811 |
|--------------------|-----------------|-----------------|
| Dim W x D x H (mm) | 400 x 700 x 850 | 600 x 700 x 850 |
| Dim L x P x A (mm) | | |



SINKS

Tramontina professional sink units are distinguished as their worktop is stamped with an inclination towards the bowl, which prevents water accumulation, is easier to clean and ensures greater durability. They come with pipe-shaped drains and blockages that also work as overflow. The structure can be either open with undershelf or closed with sliding doors.

FREGADEROS

Los fregaderos profesionales Tramontina se diferencian por tener la cubierta estampada con inclinación hacia la cuba, lo que evita cúmulo de agua. Las cubas también están estampadas para garantizar una mayor durabilidad y facilidad en la limpieza. Se suministran con válvulas y tapones en forma de tubo que funcionan también como escape. La base se puede suministrar abierta, con entrepaño inferior o cerrada con puertas corredizas.



Sink unit with 1 bowl and undershelf
Fregadero con 1 cuba con entrepaño inferior



Sink unit with 1 bowl, right-hand drainer and undershelf
Fregadero con 1 cuba, escurridor a la derecha y con entrepaño inferior

| | | |
|---|-----------------|-----------------|
| Ref | 68722/702 | 68722/700 |
| Table - Dim W x D x H (mm) Mesa - Dim L x P x A (mm) | 600 x 700 x 850 | 700 x 700 x 850 |
| Bowl - Dim W x D x H (mm) Cuba - Dim L x P x A (mm) | 400 x 500 x 300 | 600 x 500 x 300 |

| |
|------------------|
| 68722/713 |
| 1400 x 700 x 850 |
| 600 x 500 x 300 |

| | | |
|---|-----------------|-----------------|
| Ref | 68721/702 | 68721/700 |
| Table - Dim W x D x H (mm) Mesa - Dim L x P x A (mm) | 600 x 700 x 850 | 700 x 700 x 850 |
| Bowl - Dim W x D x H (mm) Cuba - Dim L x P x A (mm) | 400 x 500 x 300 | 600 x 500 x 300 |

| |
|------------------|
| 68721/713 |
| 1400 x 700 x 850 |
| 600 x 500 x 300 |



Sink unit with 1 bowl, left-hand drainer and undershelf
Fregadero con 1 cuba, escurridor a la izquierda y con entrepaño inferior

Sink unit with 2 bowls and undershelf
Fregadero con 2 cubas y con entrepaño inferior

| Ref | 68722/717 |
|--|------------------|
| Table - Dim W x D x H (mm) <i>Mesa - Dim L x P x A (mm)</i> | 1400 x 700 x 850 |
| Bowl - Dim W x D x H (mm) <i>Cuba - Dim L x P x A (mm)</i> | 600 x 500 x 300 |

| Ref | 68721/717 |
|--|------------------|
| Table - Dim W x D x H (mm) <i>Mesa - Dim L x P x A (mm)</i> | 1400 x 700 x 850 |
| Bowl - Dim W x D x H (mm) <i>Cuba - Dim L x P x A (mm)</i> | 600 x 500 x 300 |

Sink unit with 1 bowl, left-hand drainer and without undershelf
Fregadero con 1 cuba, escurridor a la izquierda y sin entrepaño inferior

Sink unit with 2 bowls and without undershelf
Fregadero con 2 cubas y sin entrepaño inferior



Sink unit with 2 bowls, right-hand drainer and undershelf
Fregadero con 2 cubas, escurridor a la derecha y con entrepaño inferior

Sink unit with 2 bowls, left-hand drainer and undershelf
Fregadero con 2 cubas, escurridor a la izquierda y con entrepaño inferior

| Ref | 68722/732 |
|--|------------------|
| Table - Dim W x D x H (mm) <i>Mesa - Dim L x P x A (mm)</i> | 1800 x 700 x 850 |
| Bowl - Dim W x D x H (mm) <i>Cuba - Dim L x P x A (mm)</i> | 600 x 500 x 300 |

| Ref | 68721/732 |
|--|------------------|
| Table - Dim W x D x H (mm) <i>Mesa - Dim L x P x A (mm)</i> | 1800 x 700 x 850 |
| Bowl - Dim W x D x H (mm) <i>Cuba - Dim L x P x A (mm)</i> | 600 x 500 x 300 |

Sink unit with 2 bowls, right-hand drainer and without undershelf
Fregadero con 2 cubas, escurridor a la derecha y sin entrepaño inferior

Sink unit with 2 bowls, left-hand drainer and without undershelf
Fregadero con 2 cubas, escurridor a la izquierda y sin entrepaño inferior



Sink unit with 2 bowls, with undershelf, and drainers on both sides

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

| Ref | 68722/742 |
|--|------------------|
| Table - Dim W x D x H (mm) <i>Mesa - Dim L x P x A (mm)</i> | 2400 x 700 x 850 |
| Bowl - Dim W x D x H (mm) <i>Cuba - Dim L x P x A (mm)</i> | 600 x 500 x 320 |



Sink unit with 1 bowl, drainer, and bottom part free to house a dishwasher

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

Right-hand side drainer
Escurridor a la derecha

| | | |
|--|------------------|--|
| Ref | 68724/713 | Left-hand side drainer <i>Escurridor a la izquierda</i> |
| Table - Dim W x D x H (mm) <i>Mesa - Dim L x P x A (mm)</i> | 1400 x 700 x 850 | 68724/717 |
| Bowl - Dim W x D x H (mm) <i>Cuba - Dim L x P x A (mm)</i> | 600 x 500 x 300 | 1400 x 700 x 850 |

Sink unit with 1 bowl, undershelf, drainer, and bottom part free to house a dishwasher

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

Right-hand side drainer
Escurridor a la derecha

| | | |
|--|------------------|--|
| Ref | 68725/713 | Left-hand side drainer <i>Escurridor a la izquierda</i> |
| Table - Dim W x D x H (mm) <i>Mesa - Dim L x P x A (mm)</i> | 1400 x 700 x 850 | 68725/717 |
| Bowl - Dim W x D x H (mm) <i>Cuba - Dim L x P x A (mm)</i> | 600 x 500 x 300 | 1400 x 700 x 850 |



Cupboard sink with 1 bowl

Fregadero con mesa, 1 cuba

| | | |
|--|-----------------|-----------------|
| Ref | 68723/702 | 68723/700 |
| Table - Dim W x D x H (mm) <i>Mesa - Dim L x P x A (mm)</i> | 600 x 700 x 850 | 700 x 700 x 850 |
| Bowl - Dim W x D x H (mm) <i>Cuba - Dim L x P x A (mm)</i> | 400 x 500 x 300 | 600 x 500 x 300 |



| Ref |
|---|
| Table - Dim W x D x H (mm) Mesa - Dim L x P x A (mm) |
| Bowl - Dim W x D x H (mm) Cuba - Dim L x P x A (mm) |

Cupboard sink with 1 bowl and right side drainer
Fregadero con mesa, 1 cuba, escurridor a la derecha

| |
|------------------|
| 68723/713 |
| 1400 x 700 x 850 |
| 600 x 500 x 300 |

Cupboard sink with 1 bowl and left side drainer
Fregadero con mesa, 1 cuba, escurridor a la izquierda

| |
|------------------|
| 68723/717 |
| 1400 x 700 x 850 |
| 600 x 500 x 300 |

Cupboard sink with 1 bowl, with drainer and bottom part free to house a dishwasher
Fregadero con mesa, 1 cuba, con escurridor y con espacio abajo para el lavavajillas

Right-hand side drainer **Left-hand side drainer**
Escurridor a la derecha *Escurridor a la izquierda*

| Ref |
|---|
| Table - Dim W x D x H (mm) Mesa - Dim L x P x A (mm) |
| Bowl - Dim W x D x H (mm) Cuba - Dim L x P x A (mm) |

| |
|------------------|
| 68726/713 |
| 1400 x 700 x 850 |
| 600 x 500 x 300 |

| |
|------------------|
| 68726/717 |
| 1400 x 700 x 850 |
| 600 x 500 x 300 |



| Ref |
|---|
| Table - Dim W x D x H (mm) Mesa - Dim L x P x A (mm) |
| Bowl - Dim W x D x H (mm) Cuba - Dim L x P x A (mm) |

Cupboard sink with 2 bowls
Fregadero con mesa, 2 cubas

| |
|------------------|
| 68723/721 |
| 1400 x 700 x 850 |
| 600 x 500 x 320 |

| |
|------------------|
| 68723/721 |
| 1400 x 700 x 850 |
| 600 x 500 x 320 |



| Ref |
|---|
| Table - Dim W x D x H (mm) Mesa - Dim L x P x A (mm) |
| Bowl - Dim W x D x H (mm) Cuba - Dim L x P x A (mm) |

Cupboard sink with 2 bowl and right side drainer
Fregadero con mesa, 2 cubas, escurridor a la derecha

| |
|------------------|
| 68723/732 |
| 1800 x 700 x 850 |
| 600 x 500 x 300 |

Cupboard sink with 2 bowls and left side drainer
Fregadero con mesa, 2 cubas, escurridor a la izquierda

| |
|------------------|
| 68723/736 |
| 1800 x 700 x 850 |
| 600 x 500 x 300 |



| Ref |
|---|
| Table - Dim W x D x H (mm) Mesa - Dim L x P x A (mm) |
| Bowl - Dim W x D x H (mm) Cuba - Dim L x P x A (mm) |

Cupboard sink with 2 bowls and drainers on both sides

Fregadero con mesa, 2 cubas, escurridores en ambos lados

| |
|------------------|
| 68723/742 |
| 2400 x 700 x 850 |
| 600 x 500 x 320 |

TRASH CANS AND HAND SINKS BASUREROS Y LAVABOS



| Ref |
|--------------------------------|
| Diameter (mm) Diámetro (mm) |
| Height (mm) Altura (mm) |

Pedal operated trash can, 50 L

Carro para desechos 50 L con pedal

Pedal operated trash can, 100 L

Carro para desechos 100 L con pedal

68000/027

380

605

68000/030

460

685

AISI 304 stainless steel structure, with casters.

Estructura de acero inoxidable AISI 304, con ruedas.



| Ref |
|--|
| Dim W x D x H (mm) Dim L x P x A (mm) |

Knee operated hand sink

Lavabo pulsador de rodilla

68000/707

400 x 405 x 280

AISI 304 stainless steel structure. Stamped top with sink bowl, supplied with faucet and drain.

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



| Ref |
|-----|
|-----|

Paper towel dispenser

Dispensador de papel

68000/720



| Ref |
|-----|
|-----|

Soap dispenser

Dispensador de jabón

68000/722

WALL-MOUNTED CUPBOARDS

To optimize spaces and workflows, Tramontina offers wall-mounted cupboards with adjustable shelves to store products and utensils in an organized and safe way. The sliding doors have a locking system for finger protection. These cupboards have double bent rounded edges to prevent dirt from building up and avoid sharp edges. Models with perforated shelves are also available.

ARMARIOS AÉREOS

Para optimizar todos los espacios, Tramontina ofrece muebles aéreos con entrepaños ajustables que permiten el almacenamiento organizado y protegido de insumos y utensilios. Las puertas corredizas cuentan con un sistema de bloqueo para evitar lastimarse los dedos. Fabricados con esquinas redondeadas para evitar rebabas y cúmulo de suciedad, y también con doble plegado para reforzar la estructura y evitar bordes cortantes. Disponibles modelos con entrepaños perforados.



Wall-mounted cupboard without doors
Armario suspendido sin puertas

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



Wall-mounted cupboard with sliding doors and 1 adjustable shelf
Armario suspendido con puertas corredizas, 1 entrepaño ajustable

| Ref | 68252/714 | 68252/715 | 68252/716 | 68252/717 |
|--------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Dim W x D x H (mm) | 800 x 400 x 670 | 900 x 400 x 670 | 1000 x 400 x 670 | 1100 x 400 x 670 |
| Dim L x P x A (mm) | | | | |
| | 68252/718 | 68252/719 | 68252/720 | 68252/721 |
| | 1200 x 400 x 670 | 1300 x 400 x 670 | 1400 x 400 x 670 | 1500 x 400 x 670 |
| | 68252/722 | 68252/723 | 68252/724 | 68252/725 |
| | 1600 x 400 x 670 | 1700 x 400 x 670 | 1800 x 400 x 670 | 1900 x 400 x 670 |
| | 68252/726 | | | |
| | 2000 x 400 x 670 | | | |

Adjustable shelf made of 0.6-0.7 mm thick AISI 304 stainless steel with a brushed finish. The double bent edges are rounded and welded to prevent dirt from building up and avoid sharp edges.

Entrepáño 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.



Corner wall-mounted cupboard with swing doors,
 1 adjustable shelf
*Armario suspendido esquinero con puertas abatibles,
 1 entrepaño ajustable*

| Ref | 68254/511 |
|--------------------|-----------------------|
| Dim W x D x H (mm) | 700 x 700 x 400 x 670 |
| Dim L x P x A (mm) | |

SHELVES

Optimizing the workflow is essential for achieving good results and working in a more efficient way. The use of wall-mounted shelves provides the possibility of working in a practical and organized way, minimizing the movement of people and goods within the kitchen. Tramontina offers a wide range of shelves to be used in many other spaces, with variable lengths and widths. The shelves can be smooth or perforated, with rear splashback to prevent products from falling; they are mounted on brackets and can be adjusted to the correct height even after installation. All edges are rounded, to prevent accidental injuries and dirt from building up.

ENTREPAÑOS

Optimizar el flujo de trabajo es fundamental para obtener buenos resultados y ahorrar mano de obra. El uso de entrepaños de pared permite trabajar con practicidad y organización, minimizando el desplazamiento de personas y mercancías dentro de la cocina. Tramontina ofrece una amplia gama de entrepaños para usar en otros espacios, en diferentes tamaños. 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 son todas redondeadas, para evitar cortes y cúmulo de suciedad.

Tubular wall-mounted shelf
Entrepao tubular de pared

| Ref | 68256/760 | 68256/761 | 68256/762 | 68256/763 |
|--------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Dim W x D x H (mm) | 1000 x 400 x 30 | 1100 x 400 x 30 | 1200 x 400 x 30 | 1300 x 400 x 30 |
| Dim L x P x A (mm) | | | | |



| 68256/764 | 68256/765 | 68256/766 | 68256/767 |
|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| 1400 x 400 x 30 | 1500 x 400 x 30 | 1600 x 400 x 30 | 1700 x 400 x 30 |

| 68256/768 | 68256/769 | 68256/770 |
|-----------------|-----------------|-----------------|
| 1800 x 400 x 30 | 1900 x 400 x 30 | 2000 x 400 x 30 |

Stainless steel smooth microwave shelf
Entrepao liso para microondas

| Ref | 68255/797 | 68255/798 |
|--------------------|----------------|----------------|
| Dim W x D x H (mm) | 600 x 500 x 30 | 600 x 600 x 30 |



The shelf structure is made of 1 mm thick AISI 304 stainless steel and comes with a brushed finish. The double bent edges are rounded and welded to prevent dirt from building up and avoid sharp edges. This bracket mounted shelf has a rear upstand to prevent products from falling and can be adjusted to the correct height even after installation.

Estructura de acero inoxidable AISI 304, terminación opaca, espesor del acero inoxidable de 1 mm. Las esquinas están dobladas, soldadas y redondeadas para evitar cúmulo de suciedad y bordes cortantes. Cuenta con un espejo trasero para evitar la caída de productos, y se montan en manos francesas que permiten ajustar de altura incluso después de instalarlos.



| Shelf Entrepáños | | Smooth shelf Liso | Perforated shelf Perforado |
|-----------------------------|-------------------------------------|--|---------------------------------------|
| | Width (mm) Longitud (mm) | Depth (mm) Profundidad (mm) | Ref |
| 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 |

Ceiling-mounted double shelf
Entrepáño doble colgante de techo

| Ref | Dim W x D x H (mm) | 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 |
| 900 x 350 x H | 1000 x 350 x H | 1100 x 350 x H | 1200 x 350 x H |
| 1300 x 350 x H | 1400 x 350 x H | 1500 x 350 x H | 1600 x 350 x H |
| 1700 x 350 x H | 1800 x 350 x H | 1900 x 350 x H | 2000 x 350 x H |

Stainless steel double over shelves
Entrepáño doble sobre montantes

| Ref | Dim W x D x H (mm) | Dim L x P x A (mm) |
|-----|--------------------|--------------------|
|-----|--------------------|--------------------|



| | | | |
|------------------|------------------|------------------|------------------|
| 68286/620 | 68286/631 | 68286/621 | 68286/632 |
| 800 x 350 x 350 | 900 x 350 x 350 | 1000 x 350 x 670 | 1100 x 350 x 350 |
| 1200 x 350 x 670 | 1300 x 350 x 350 | 1400 x 350 x 670 | 1500 x 350 x 350 |
| 1600 x 350 x 670 | 1700 x 350 x 350 | 1800 x 350 x 670 | 1900 x 350 x 670 |
| 68286/626 | 68286/627 | | |
| 2000 x 350 x 670 | 2200 x 350 x 670 | | |

Stainless steel over shelf
Entrepáño doble sobre montantes

| Ref | Dim W x D x H (mm) | Dim L x P x A (mm) |
|-----|--------------------|--------------------|
|-----|--------------------|--------------------|



| | |
|------------------|------------------|
| 68286/601 | 68286/602 |
| 1000 x 350 x 350 | 1200 x 350 x 350 |

| | |
|------------------|------------------|
| 68286/603 | 68286/604 |
| 1400 x 350 x 670 | 1600 x 350 x 350 |

| | |
|------------------|------------------|
| 68286/605 | 68286/606 |
| 1800 x 350 x 670 | 2000 x 350 x 350 |



Heating unit for
 1000-1200 overshelving
*Módulo de
 calentamiento para
 entrepaño de apoyo
 de 1000-1200*

| Ref |
|-----|
|-----|

68286/900

Heating unit for
 1400-1600 overshelving
*Módulo de
 calentamiento para
 entrepaño de apoyo
 de 1400-1600*

| Ref |
|-----|
|-----|

68286/901

Heating unit for
 1800-2000 overshelving
*Módulo de
 Calentamiento para
 entrepaño de apoyo
 de 1800-2000*

| Ref |
|-----|
|-----|

68286/902

*The kitchen, Vista restaurant
Chef: Pedro Frade
São Paulo/SP - Brazil*

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



SHELVING UNITS

Tramontina's line of furniture also offers vertical storage items to organize dry and refrigerated goods. Shelving units with smooth or perforated adjustable shelves make up the family of products that can be used in either a professional or domestic setting. The standard units are available with 4 shelves but more shelves can be added as required. All edges are rounded, to avoid sharp edges and make cleaning easier. All angles are double bent to provide greater resistance for the structure.

Technical information:

- Type of steel: AISI 304 stainless steel;
- Types of shelves: smooth or perforated;
- Load-bearing capacity per shelf: 150 kg;
- Steel thickness of angles: 1.2 mm;
- Steel thickness of shelves: 0.8 mm;
- Finishing: brushed;
- Height: 1830 mm



ESTANTES

La línea de muebles Tramontina también ofrece productos de almacenamiento vertical para organizar provisiones secas y refrigeradas. Los estantes con entrepaños ajustables lisos o perforados componen la familia de productos que pueden utilizar tanto en el ámbito profesional, como en el doméstico. Los productos se suministran con 4 entrepaños estándar, con posibilidad de aumentar el número de entrepaños de acuerdo con las necesidades. Todas las esquinas son redondeadas, para evitar rebabas y facilitar la limpieza. Los angulares son fabricados con plegados doblados para obtener más resistencia estructural y evitar bordes cortantes.

Información técnica:

- Tipo de acero: Inoxidable AISI 304
- Tipos de entrepaños: lisos o perforados
- Peso que soporta cada entrepaño: 150 kg
- Espesor de acero inoxidable del angular: 1,2 mm
- Espesor de acero inoxidable del entrepaño: 0,8 mm
- Terminación: opaca
- Altura: 1830 mm.

| Width (mm) <i>Longitud (mm)</i> | D x H (mm) <i>P x A (mm)</i> | Smooth shelf <i>Liso</i> | Perforated shelf <i>Perforado</i> |
|------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|
| | | Ref | Ref |
| 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 |

| Shelving unit with 4 shelves <i>Estante 4 entrepaños</i> | | Smooth shelf <i>Liso</i> | Perforated shelf <i>Perforado</i> |
|---|---------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|
| Width (mm) <i>Longitud (mm)</i> | D x H (mm) <i>P x A (mm)</i> | Ref | Ref |
| 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 |

*Available in AISI 430 stainless steel.
*Con opción de acero inoxidable 430.

STORAGE CABINETS

Tramontina's storage cabinets are made of AISI 304 stainless steel (or AISI 430 stainless steel upon demand). They come in a brushed finish and are available with sliding or swing doors. The double bent doors provide greater sturdiness and durability. The cabinets are equipped with 4 shelves, 3 of which are adjustable and more shelves can be added as required. The sliding door version does not have a sliding rail on the bottom shelf, which makes it easier to clean and handle goods. These cabinets come with height-adjustable stainless steel feet.

ARMARIOS

Los armarios Tramontina están hechos de acero inoxidable AISI 304 (con posibilidad en AISI 430 bajo pedido). La terminación de las piezas es opaca, y están disponibles en la versión con puertas corredizas o con puertas abatibles. Las puertas están construidas con plegados doblados para garantizar más robustez y durabilidad. 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.

Cabinet with sliding doors, 3 adjustable shelves
Armario con puertas corredizas, 3 entrepaños ajustables

| | | | | |
|---|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Ref | 68270/701 | 68270/702 | 68270/703 | 68270/704 |
| Dim W x D x H (mm) <i>Dim L x P x A (mm)</i> | 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 | |



SERVICE TROLLEYS

AISI 304 stainless steel structure

CARRITOS

Estructura de acero inoxidable AISI 304



| | |
|---|---|
| 16 GNs 1/1 container trolley | 16 GNs 2/1 container trolley |
| <i>Carrito esquinero puerta-GNs, 16 GNs 1/1</i> | <i>Carrito esquinero puerta-GNs, 16 GNs 2/1</i> |

| | | |
|--|------------------|------------------|
| Ref | 68360/820 | 68360/821 |
| Dim W x D x H (mm) Dim L x P x A (mm) | 385 x 545 x 1640 | 590 x 665 x 1640 |



2 tier service trolley
Carro auxiliar con 2 superficies

| | | |
|--|-----------------|------------------|
| Ref | 68360/834 | 68360/835 |
| Dim W x D x H (mm) Dim L x P x A (mm) | 830 x 530 x 950 | 1030 x 530 x 950 |



3 tier service trolley
Carro auxiliar con 3 superficies

| | | |
|--|-----------------|------------------|
| Ref | 68360/836 | 68360/837 |
| Dim W x D x H (mm) Dim L x P x A (mm) | 830 x 530 x 950 | 1030 x 530 x 950 |



Platform trolley
Carro de plataforma

| | |
|---------------------|------------------|
| Referência | 68360/831 |
| Dim. L x P x A (mm) | 1070 x 550 x 930 |

ACCESSORIES

AISI 304 stainless steel structure. Welded and rounded edges to prevent dirt from building up.

ACCESORIOS

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



1 drawer unit, 150 mm
Bloque 1 cajón de 150 mm

Ref

68700/801

Dim W x D x H (mm)
Dim L x P x A (mm)

400 x 630 x 220

2 drawer unit, 150 mm
Bloque 2 cajones de 150 mm

68700/802

400 x 630 x 440

3 drawer unit, 150 mm
Bloque 3 cajones de 150 mm

68700/803

400 x 630 x 500

Smooth shelves
Entrepiso para estantes lisos

Ref

| | | | | | |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| 68240/089 | 68240/090 | 68240/074 | 68240/075 | 68240/076 | 68240/077 |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|

Dim W x D x H (mm)
Dim L x P x A (mm)

| | | | | | |
|-----------|-----------|------------|------------|------------|------------|
| 800 x 480 | 900 x 480 | 1000 x 480 | 1100 x 480 | 1200 x 480 | 1300 x 480 |
|-----------|-----------|------------|------------|------------|------------|

| | | | | | |
|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|
| 68240/078 | 68240/079 | 68240/080 | 68240/0781 | 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 |
|------------|------------|------------|------------|------------|------------|

Perforated shelves
Entrepáño para estantes perforados

| Ref | 68241/089 | 68241/090 | 68241/074 | 68241/075 | 68241/076 | 68241/077 |
|--|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Dim W x D x H (mm) Dim L x P x A (mm) | 800 x 480 | 900 x 480 | 1000 x 480 | 1100 x 480 | 1200 x 480 | 1300 x 480 |
| | 68241/078 | 68241/079 | 68241/080 | 68241/0781 | 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 |



AISI 304 stainless steel structure.
 Welded and rounded edges to prevent
 dirt from building up.
Estructura de acero inoxidable AISI 304.
Esquinas soldadas y redondeadas para
evitar cúmulo de suciedad.

Additional shelf for work tables
Entrepáño intermedio para mesas

| Ref | 68700/818 | 68700/819 | 68700/820 | 68700/821 | 68700/822 | 68700/823 |
|--|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Dim W x D x H (mm) 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 | |

| Ref | Side splashback, line 700 <i>Espejo lateral,</i> <i>línea 700</i> | Funnel for work tables <i>Embudo para</i> <i>mesas</i> | Galvanized steel casters without brake for work tables <i>Rueda giratoria de</i> <i>acero galvanizado sin</i> <i>freno para mesas</i> | Galvanized steel casters with brake for work tables <i>Rueda giratoria de</i> <i>acero galvanizado con</i> <i>freno para mesas</i> |
|--|---|--|--|---|
| Dim W x D x H (mm) Dim L x P x A (mm) | 700 x 20 x 100 | | 12,5 | 12,5 |
| Ref | Casters with brake for counters <i>Soporte de ruedas giratorio</i> <i>con freno para mesas</i> | Casters with brake for counters <i>Soporte de ruedas fijo</i> <i>con freno para mesas</i> | Swivel casters without brake for counters <i>Soporte de ruedas giratorio</i> <i>sin freno para mesas</i> | |
| Dim W x D x H (mm) Dim L x P x A (mm) | 68000/069 | 68000/067 | 68000/068 | |
| | Ø 130 | Ø 130 | Ø 130 | |

LINE 800/900

MDF Ultra reinforced water-resistant worktop with protection against moisture and contamination, which ensures a high level of resistance to work demands. The worktop is 38 mm thick and the 1 mm thick AISI 304 stainless steel structure comes with a brushed finish. The welded and rounded edges prevent dirt from building up and the feet are adjustable for setting the preferred height. Casters, with or without brake is also an option.

LÍNEA 800/900

Tapa reforzada con MDF Ultra, resistente al agua, con protección contra la humedad y la contaminación, garantizando una gran resistencia a los requerimientos de trabajo. Espesor de la tapa de 38 mm. Estructura del acero inoxidable AISI 304, terminación opaca, espesor de 1 mm. Esquinas soldadas y redondeadas para evitar cúmulo de suciedad. Patas regulables con ajuste de altura, con opción para instalar ruedas, con o sin freno.



Work table without splashback, with undershelf (800)
Mesa de centro con entrepaño inferior (800)

| Ref |
|---|
| Dim W x D x H (mm) <i>Dim L x P x A (mm)</i> |

| | | | |
|------------------|------------------|------------------|------------------|
| 68812/810 | 68812/811 | 68812/812 | 68812/813 |
| 1000 x 800 x 850 | 1100 x 800 x 850 | 1200 x 800 x 850 | 1300 x 800 x 850 |

| | | | |
|------------------|------------------|------------------|------------------|
| 68812/814 | 68812/815 | 68812/816 | 68812/817 |
| 1400 x 800 x 850 | 1500 x 800 x 850 | 1600 x 800 x 850 | 1700 x 800 x 850 |

| | | |
|------------------|------------------|------------------|
| 68812/818 | 68812/819 | 68812/820 |
| 1800 x 800 x 850 | 1900 x 800 x 850 | 2000 x 800 x 850 |



Work table without splashback, with undershelf (900)
Mesa de centro con entrepaño inferior (900)

| Ref |
|---|
| Dim W x D x H (mm) <i>Dim L x P x A (mm)</i> |

| | | | |
|------------------|------------------|------------------|------------------|
| 68912/813 | 68912/814 | 68912/815 | 68912/816 |
| 1300 x 900 x 850 | 1400 x 900 x 850 | 1500 x 900 x 850 | 1600 x 900 x 850 |

| | |
|------------------|------------------|
| 68912/818 | 68912/820 |
| 1800 x 900 x 850 | 2000 x 900 x 850 |

COMPOSABLE MODULES

MÓDULOS COMPONENTES



| Worktops <i>Tapa</i> | with splashback <i>con respaldo</i> | without splashback <i>de centro</i> |
|---|--|--|
| W x D (mm) <i>L x P (mm)</i> | Ref | Ref |
| 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 |



Frame for tables with under shelf
Estructura para mesas con entrepaño inferior

| Ref |
|--|
| Dim W x D x H (mm) Dim L x P x A (mm) |



AISI 304 stainless steel structure for work tables with undershelf and without worktop. Welded and rounded edges to prevent dirt from building up.

Estructura para mesas con entrepaño inferior sin tapa de acero inoxidable AISI 304. Esquinas soldadas y redondeadas para evitar cúmulo de suciedad.

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

Counter without worktop or feet
Mesa sin tapa y sin patas

| Ref |
|--|
| Dim W x D x H (mm) Dim L x P x A (mm) |



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



Cabinet with door and additional shelf
Gabinete con puerta y entrepaño intermedio

| Ref |
|--|
| Dim W x D x H (mm) Dim L x P x A (mm) |

Cabinet with door and additional shelf
Gabinete con puerta y entrepaño intermedio

| | |
|-----------------|-----------------|
| 68783/704 | 68783/705 |
| 400 x 680 x 670 | 600 x 680 x 670 |

Cabinet with door and additional shelf
Gabinete con puerta y entrepaño intermedio

| |
|-----------------|
| 68783/706 |
| 800 x 680 x 670 |



| | |
|--|--|
| <p>Set of 3 drawers without worktop <i>Cajonera 3 cajones sin tapa</i></p> <hr/> <p>Ref 687784/714</p> <hr/> <p>Dim W x D x H (mm) Dim L x P x A (mm) 400 x 680 x 670</p> <hr/> <p>Referência 667209/943</p> | <p>Set of 4 drawers without worktop <i>Cajonera 4 cajones sin tapa</i></p> <hr/> <p>Ref 687784/714</p> <hr/> <p>Dim W x D x H (mm) Dim L x P x A (mm) 400 x 680 x 670</p> |
|--|--|



| | |
|--|---|
| <p>Tilting trash can cabinet <i>Basurero basculante</i></p> <hr/> <p>Ref 68783/710</p> <hr/> <p>Dim W x D x H (mm) Dim L x P x A (mm) 400 x 680 x 670</p> | <p>Structure made of 1 mm thick AISI 304 stainless steel, brushed finish. Welded and rounded edges prevent dirt from building up. <i>Estructura de acero inoxidable AISI 304, terminación opaca, espesor de 1 mm. Esquinas soldadas y redondeadas para evitar cúmulo de suciedad.</i></p> |
|--|---|



| |
|--|
| <p>Ingredients trolley <i>Carrito para ingredientes</i></p> <hr/> <p>Ref 68788/801</p> <hr/> <p>Dim W x D x H (mm) Dim L x P x A (mm) 400 x 680 x 780</p> |
|--|

WASHING AREA ÁREA DE LAVADO



Outlet table for dishwasher
Mesa de apoyo para lavavajillas

| | |
|--|-----------------|
| Ref | 68711/799 |
| Dim W x D x H (mm) Dim L x P x A (mm) | 650 x 650 x 550 |

FLOOR DRAIN

Tramontina's linear drains for floors are made of AISI 304 stainless steel with a brushed finish and have a thickness of 1 mm. Available in dimensions of 800 mm and 1000 mm, they have welded and rounded corners that prevent the accumulation of dirt, assisting cleaning, and maintain work environments.

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.



Stainless steel floor drain
Rejilla lineal desagüe de acero inoxidable

| | | |
|--|-----------|------------|
| Ref | 68729/908 | 68729/910 |
| Dim W x D x H (mm) Dim L x P x A (mm) | 800 x 200 | 1000 X 200 |

WASHING AREA

ÁREA DE LAVADO

Inlet/outlet table for dishwasher
Mesa de entrada o salida para lavavajillas

| | | | | | |
|--------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Ref | 68112/808 | 68112/810 | 68112/812 | 68112/814 | 68112/816 |
| Length (mm) Longitud (mm) | 800 | 1000 | 1200 | 1400 | 1600 |



Technical information:

- Material: AISI 304 stainless steel;
- Available widths: 600 mm without splashback / 750 mm with splashback;
- Height: 850 mm;
- Supplied with adjustable feet for height adjustment;
- Sink bowl size: 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.

Dishwasher inlet table with sink bowl
Mesa de entrada con cuba para el lavavajillas

| | | | | | |
|--|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Ref | 68114/808 | 68114/810 | 68114/812 | 68114/814 | 68114/816 |
| Dim W x D x H (mm) Dim L x P x A (mm) | 800 | 1000 | 1200 | 1400 | 1600 |



Technical information:

- Material: AISI 304 stainless steel;
- Available widths: 600 mm without splashback / 750 mm with splashback;
- Height: 850 mm;
- Supplied with adjustable feet for height adjustment;
- Sink bowl size: 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.

Rear splashback
Espejo trasero

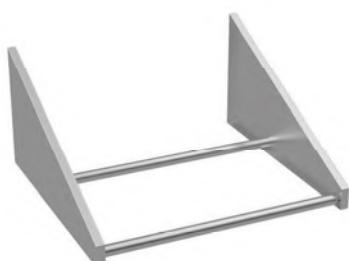
| Ref | 68114/908 | 68114/909 | 68114/910 | 68114/911 | 68114/912 |
|--|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Dim W x D x H (mm) Dim L x P x A (mm) | 800 x P | 900 x P | 1000 x P | 1100 x P | 1200 x P |



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

Wall-mounted dishwasher rack shelf
Repisa porta-rack

| Ref | 68256/700 | 68256/701 | 68256/702 | 68256/703 |
|--|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Dim W x D x H (mm) 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 | 68256/711 |
| 1800 x 550 x 300 | 1900 x 550 x 300 | 1600 x 550 x 300 | 2000 x 550 x 300 |

FAUCETS

To complement the professional kitchen line, Tramontina offers professional faucets for intensive use in industrial kitchens. The parts under more strain are reinforced to prevent breakage and damage. They work by rotating the handles 45° for easy handling and adjustment.

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.



Single hole worktop mounted. 1/4 turn operation.

Material: chrome-plated brass.

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

Material: latón cromado.



Pre-rinse shower with mixer and auxiliary tap

Boquilla con mezclador y grifo auxiliar

68000/042

130 x 400 x 1200

Pre-rinse shower with mixer
Boquilla con mezclador

68000/044

130 x 400 x 1200



Two-hole wall mounted. $\frac{1}{4}$ turn operation. 200mm spindle.
Material: chrome-plated brass.
La instalación se realiza con dos orificios en la pared. Activación del grifo con apertura $\frac{1}{4}$ de vuelta.
Eje de 200 mm.
Material: latón cromado.



Pre-rinse shower with
mixer and auxiliary faucet
*Boquilla con mezclador y
grifo auxiliar*

Pre-rinse shower with
mixer
Boquilla con mezclador

| Ref | 68000/048 |
|--------------------|-----------------|
| Dim W x D x H (mm) | 200 x 400 x 950 |
| Dim L x P x A (mm) | |

| |
|-----------------|
| 68000/048 |
| 200 x 400 x 950 |

| |
|-----------------|
| 68000/043 |
| 200 x 400 x 950 |



Faucet with mixer
Grifo con mezclador

| Ref | 68000/041 |
|--------------------|-----------------|
| Dim W x D x H (mm) | 130 x 250 x 320 |
| Dim L x P x A (mm) | |

Single hole worktop
mounted. $\frac{1}{4}$ turn opera-
tion. Material: chrome-
-plated brass.
*La instalación se realiza
con un orificio en la
mesada. Activación del
grifo con apertura $\frac{1}{4}$ de
vuelta. Material: latón
cromado.*



Faucet with mixer
Grifo con mezclador

| |
|-----------------|
| 68000/040 |
| 280 x 250 x 320 |

Two-hole wall mounted. $\frac{1}{4}$
turn operation. Material:
chrome-plated brass.
*La instalación se realiza con
dos orificios en la pared.*
*Activación del grifo con
apertura $\frac{1}{4}$ de vuelta.*
Material: latón cromado.



Filling column with
faucet
*Columna para llenar
con grifo*

| |
|----------------|
| 68000/039 |
| 30 x 630 x 800 |

Faucet with mixer. Single
hole worktop mounted.
Manual operation
Material: chrome-plated
brass.
*Grifo con mezclador. La
instalación se realiza con un
orificio en la mesada. Activa-
ción del grifo manual.
Material: latón cromado.*



Compact pre-rinse shower with mixer
Boquilla con mezclador modelo compacto



Wall mounted pre-rinse shower without mixer
Boquilla de pared sin mezclador mixer



Wall mounted faucet without mixer
Grifo de pared sin mezclador

| Ref | 68000/049 |
|---|-----------------|
| Dim W x D x H (mm) <i>Dim L x P x A (mm)</i> | 130 x 200 x 700 |

Single hole worktop mounted. $\frac{1}{4}$ turn operation.
 Material: chrome-plated brass.
Instalación con un orificio en la mesada.
Activación del grifo con apertura $\frac{1}{4}$ de vuelta.
Material: latón cromado.

| |
|-----------|
| 68000/038 |
| 400 x 950 |

Single hole wall mounted. $\frac{1}{4}$ turn operation
 Material: chrome-plated brass.
Instalación con un orificio en la pared. *Activación del grifo con apertura $\frac{1}{4}$ de vuelta.* *Material: latón cromado.*

| |
|----------------|
| 68000/037 |
| 70 x 250 x 260 |

TRAMONTINA

Partnership to do things well / alianza para lucirse

www.tramontina.com.br



Get to know all the segment products
Conozca todos los productos del segmento