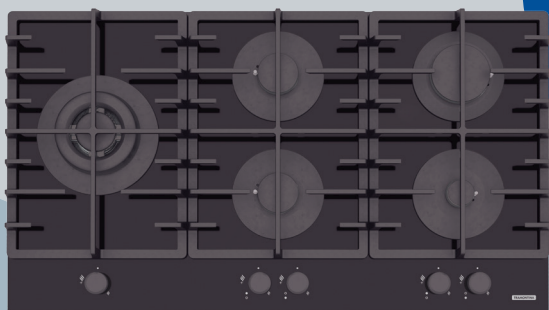


TRAMONTINA



Argumentário Eletros

2025

SUMÁRIO

COOKTOPS	12
CONHECENDO OS MODELOS	12
COOKTOPS A GÁS	14
CONHEÇA A QUALIDADE DAS MESAS	14
COMPONENTES	15
DICAS DE UTILIZAÇÃO	17
COOKTOPS POR RESISTÊNCIA ELÉTRICA	18
COOKTOP POR PLACA TÉRMICA DE FERRO FUNDIDO	19
DICAS DE UTILIZAÇÃO	19
COOKTOP ELÉTRICO BARBECUE	20
DICA DE UTILIZAÇÃO	20
COOKTOPS ELÉTRICOS POR INDUÇÃO	20
FUNCIONAMENTO	20
COOKTOPS POR INDUÇÃO COM TECNOLOGIA GURU	22
COOKTOP POR INDUÇÃO COM COIFA INTEGRADA	25
DICAS DE UTILIZAÇÃO	30
COMPARATIVO - MAIOR RAPIDEZ X MENOR CONSUMO	30
INSTALAÇÃO DOS COOKTOPS	31
COOKTOPS A GÁS	31
COOKTOPS ELÉTRICOS	31
COIFAS	32
ALTERNATIVAS CONSTRUTIVAS	32
ALTERNATIVAS DE INSTALAÇÕES	33
VAZÃO	34
DIMENSÕES	35
ALTERNATIVAS DE ASPIRAÇÃO	36
COIFAS CONVENCIONAIS NO MODO EXAUSTOR	36
COIFAS CONVENCIONAIS NO MODO DEPURADOR	37
COIFAS SPLIT COM MOTOR EXTERNO À COIFA	38
COIFAS SILENT PRO COM MOTOR EXTERNO À RESIDÊNCIA ...	39

COMPARATIVO DE VAZÃO - EXAUSTÃO X DEPURAÇÃO	40
CHAMINÉS COMPLEMENTARES	42
COMPARATIVO ENTRE CHAMINÉS COMPLEMENTARES	43
FILTROS METÁLICOS	44
DICAS DE LIMPEZA DOS FILTROS	45
FILTROS DE CARVÃO ATIVADO	46
AMBIFRESH	48
LOCAL DE INSTALAÇÃO	50
COIFAS DE PAREDE	50
COIFAS DE ILHA	51
COIFAS DE EMBUTIR	52
COIFAS SPLIT	53
COIFAS SILENT PRO (MOTOR EXTERNO)	54
COMPARATIVOS DE RUÍDO	56
ILUMINAÇÃO	58
ACABAMENTO DAS COIFAS DE PAREDE	60
DICAS DE UTILIZAÇÃO	62
FORNOS	64
MICRO-ONDAS	65
GAVETA AQUECIDA	65
MODOS DE INSTALAÇÃO	66
LAVA-LOUÇAS	68
MODOS DE INSTALAÇÃO	69
REFRIGERADOR DE EMBUTIR/REVESTIR	70
MODOS DE INSTALAÇÃO	71
ADEGAS	72
BEER CENTERS	73
MODOS DE INSTALAÇÃO	71
TRITURADOR DE RESÍDUOS ALIMENTARES	76
ELETRODOMÉSTICOS CONECTADOS TRAMONTINA	78
PRODUTOS DE LIMPEZA	79

Olá,

o objetivo deste Argumentário é esclarecer como escolher e utilizar os eletrodomésticos certos para cada situação, incluindo cooktops, coifas, fornos, lava-louças, refrigerador, adegas, beer centers e trituradores de resíduos alimentares. Além disso, apresentaremos especificações, curiosidades e muito mais, enquanto a Tramontina continua unindo inovação, um design incrível e a praticidade para facilitar o seu dia a dia.

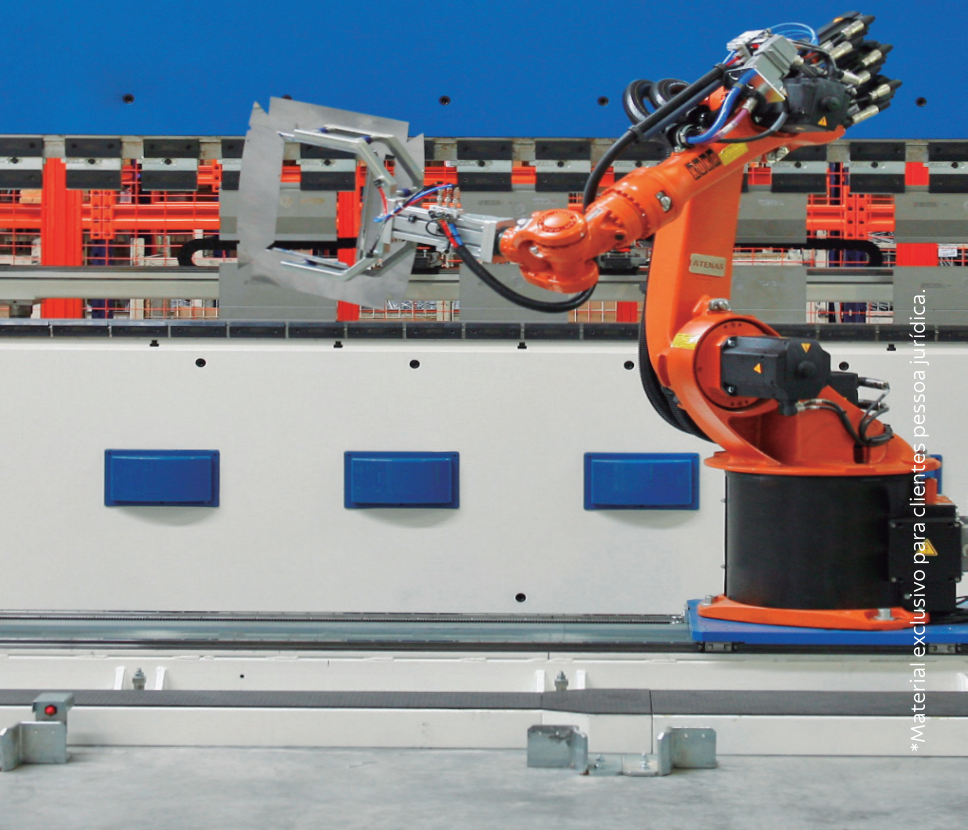


*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

Linha de fabricação de cooktops.

VOCÊ SABIA QUE:

A Tramontina desenvolve e produz seus cooktops e coifas no Brasil?



*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

Linha automatizada para fabricação de coifas.



*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

Unidade fabril da Tramontina TEEC, localizada em Carlos Barbosa - RS, responsável pela fabricação de coifas, cooktops, refrigerador, fornos, adegas, beer centers, triturador, pias, cubas, monocomandos, acessórios, tanques, lava-louças e lixeiras em aço inox.

VOCÊ SABIA QUE:

A Tramontina possui um Centro de Inovação, Pesquisa e Desenvolvimento, local exclusivo para testes e aprimoramento de produtos?



*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

Anualmente a Tramontina investe no crescimento do Centro de Inovação, com o objetivo de tornar seus produtos mais seguros e eficientes. Nele podemos encontrar diversos equipamentos específicos para testes práticos, de segurança e performance, que atendem normas nacionais e internacionais.



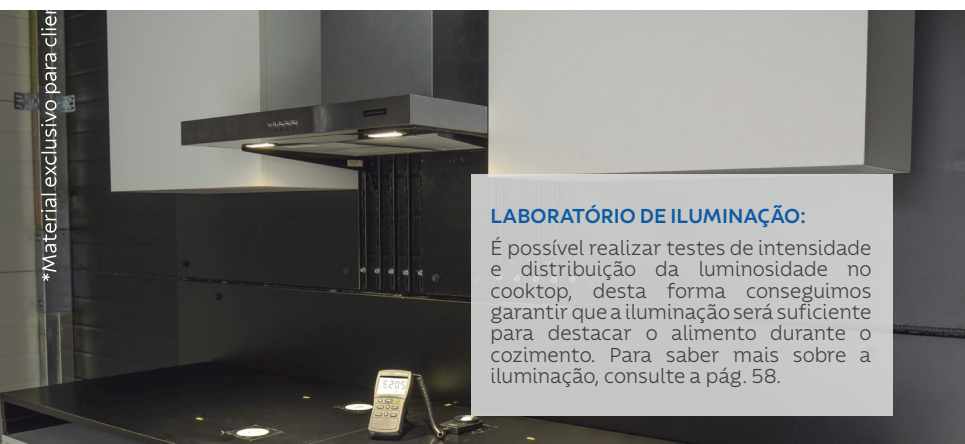
LABORATÓRIO DE VAZÃO:

A estrutura do laboratório de vazão possibilita medir a capacidade de aspiração das nossas coifas conforme normas internacionais. Para saber mais sobre vazão, consulte a pág. 34.



LABORATÓRIO DE EFICIÊNCIA DE FILTRAGEM:

Possibilita garantir que além de uma boa sucção, nossas coifas também filtrarão o ar de forma adequada, retirando os resíduos de gordura provenientes do cozimento dos alimentos. Para saber mais sobre a importância de aliar uma boa vazão com filtragem eficiente, consulte a pág. 41.



LABORATÓRIO DE ILUMINAÇÃO:

É possível realizar testes de intensidade e distribuição da luminosidade no cooktop, desta forma conseguimos garantir que a iluminação será suficiente para destacar o alimento durante o cozimento. Para saber mais sobre a iluminação, consulte a pág. 58.



LABORATÓRIO DE GÁS:

Neste laboratório, é possível verificar a segurança dos produtos, seu rendimento e potência térmica. Para saber mais, consulte a pág. 14.



LABORATÓRIO FUNCIONAL:

Permite realizar testes práticos e de uso diário dos cooktops, coifas, fornos e lava-louças trazendo resultados de durabilidade do produto e das peças principais. Para saber mais sobre como utilizar o produto no seu dia a dia, consulte as pág. 17, 19, 20, 30 e 62.



LABORATÓRIO ELÉTRICO:

São realizados testes de segurança elétrica e de qualidade do produto, conforme as normas IEC 60335-1 e as normas específicas para cada produto.

* Material exclusivo para clientes

VOCÊ SABIA QUE:

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



Testes: Laboratório de ruídos.

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

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

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

*IEC: International Electrotechnical Commission

VOCÊ SABIA QUE:

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



Aponte a câmera de seu celular para o Qr Code e assista o vídeo:

- Quais os diferenciais das Coifas fabricadas no Brasil? | Tramontina, nele você vai encontrar informações detalhadas que demonstram como é a fabricação e o funcionamento da coifa.

Além de poder conhecer um pouco da nossa estrutura, como fábrica e laboratórios.



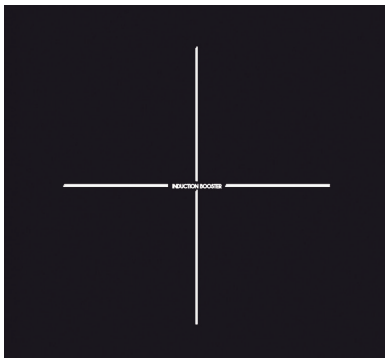
COOKTOPS

CONHECENDO OS MODELOS:



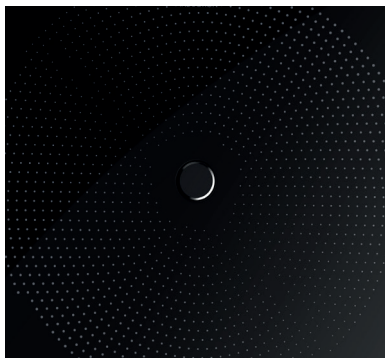
GÁS

Disponíveis com mesa de vidro temperado ou em aço inox, todos os cooktops a gás saem de fábrica aptos a funcionar com gás GLP (podendo ter a conversão para gás GN) e entregam o máximo desempenho na hora de cozinhar. Para maiores informações, consultar a pág. 14.

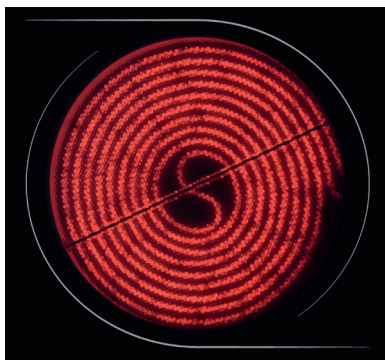


ELÉTRICO - INDUÇÃO

Esses cooktops operam através da geração de um campo eletromagnético abaixo de uma superfície vitrocerâmica. Nele, são inseridos indutores (bobinas) que reagem com o fundo ferromagnético das panelas. Para obter mais detalhes, consulte a pág. 20.



GURU: a Tramontina possui, além dos produtos padrões controlados por potência, uma linha de cooktops que possui pino para controle de temperatura no cooktop de indução. Para obter mais detalhes, consulte a pág. 22.



ELÉTRICO - VITROCERÂMICO

Os cooktops elétricos vitrocerâmicos funcionam por meio de resistências e apresentam uma superfície vitrocerâmica que conduz o calor na área marcada. Para maiores informações, consultar a pág. 18.



ELÉTRICO - PLACA TÉRMICA

Os cooktops elétricos com placa térmica em ferro fundido possuem mesa em inox, com funcionamento pelo aquecimento das suas placas que, conduzem o calor para a panela por contato. Para maiores informações, consultar a pág. 19.



ELÉTRICO - BARBECUE

Com resistência elétrica, grelha de ferro fundido e pedras vulcânicas, oferecem aquecimento uniforme e distribuição ideal de calor. As pedras vulcânicas conferem um efeito defumado como no preparo em uma churrasqueira tradicional. Mais informações, consultar a pág. 20.

COOKTOPS A GÁS

Os Cooktops a gás Tramontina são fabricados para instalações com gás GLP, mas podem ser convertidos para uso com gás GN.

TIPOS DE GÁS:

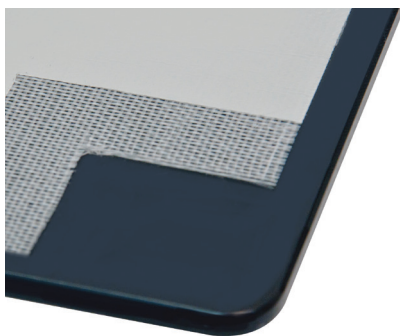
GLP: O Gás Liquefeito de Petróleo, popular gás de cozinha, consiste em uma mistura de hidrocarbonetos, que, embora gasosos nas condições normais de temperatura e pressão, podem ser liquefeitos por compressão, forma na qual é comercializado em botijões.

GN: O Gás Natural, normalmente é fornecido por uma rede de distribuição encanada. Este gás é composto basicamente por metano, mais leve do que o ar, e que normalmente se dissipa com mais facilidade, em caso de problema de vazamento.

CONHEÇA A QUALIDADE DAS MESAS DOS COOKTOPS TRAMONTINA

MESA DE VIDRO TEMPERADO

Os cooktops Tramontina com mesa de vidro temperado têm 8 mm de espessura e uma camada inferior laminada com película aluminizada e trama resistente que contém o vidro, evitando que os estilhaços se espalhem pela pressão causada pela quebra proporcionando maior segurança.



MESA DE INOX

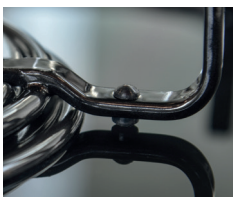
Os modelos de cooktops Tramontina fabricados com mesa em aço inox AISI 304 são mais resistentes à corrosão.

O aço inox é um material nobre utilizado para a fabricação de produtos de alto desempenho e qualidade.



COMPONENTES

TREMPES ou grades são responsáveis pela estabilidade das panelas durante o cozimento. Elas podem ser fabricadas em aço carbono esmaltado (**1**) ou uma versão mais robusta em ferro fundido (**2** e **3**).



VOCÊ SABIA QUE:

Os apoios de silicone das trempes garantem segurança extra durante o uso?

Eles proporcionam estabilidade, protegem a superfície contra riscos ocasionados pela fricção das trempes no vidro ou aço inox, aumentando assim a vida útil do cooktop. Podem variar de um modelo a outro.

*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

QUEIMADORES

Os cooktops Tramontina são fabricados com queimadores de alta performance, que aliam potência e economia a um melhor rendimento e baixo consumo.

Cada modelo de cooktop poderá conter: queimadores auxiliares (baixa potência), semirrápidos (média potência), rápidos (alta potência), dual chamas ou tripla chamas (queimadores ultra rápidos e de alta potência).



AUXILIAR



SEMIRRÁPIDO



RÁPIDO



DUAL CHAMA



TRIPLA CHAMA

ACENDIMENTO SUPERAUTOMÁTICO E VÁLVULA DE SEGURANÇA

Todos os modelos de cooktops Tramontina possuem acendimento superautomático, basta pressionar e girar o manípulo que a chama se acende, tornando o seu uso diário muito mais rápido e seguro.

Os modelos Prime e TDC (Tramontina Design Collection), possuem válvulas de Segurança, que interrompem o fornecimento de gás caso os queimadores se apaguem, por exemplo, por uma corrente de ar.



DICAS DE UTILIZAÇÃO

Para garantir a melhor eficiência e facilitar o uso dos cooktops a gás, temos algumas dicas que ajudarão a tirar o melhor proveito do seu produto:

- 1:** Seque o fundo da panela antes de apoiá-la sobre o queimador;
- 2:** Utilize panelas com fundo plano e de maior espessura;
- 3:** Procure deixar as chamas de modo que fiquem inteiramente cobertas pelo fundo da panela, obtendo assim uma maior eficiência;
- 4:** Utilize sempre panelas com tampa;
- 5:** Para facilitar a ignição, acenda o queimador antes de colocar a panela sobre a trempe (grade);
- 6:** Para uma economia de gás, recomenda-se que assim que o líquido começar a ferver, a chama seja reduzida até o seu menor nível possível, mantendo a ebulição.



VOCÊ SABIA QUE:

Na Tramontina todos os cooktops a gás são submetidos a testes de vazamento ainda na linha de produção?



*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

ELÉTRICOS POR RESISTÊNCIA ELÉTRICA

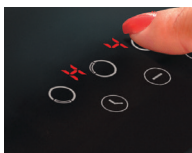
Nos cooktops elétricos com superfície vitrocerâmica são instaladas resistências abaixo do vidro que ao aquecer transferem o calor ao vidro e sucessivamente à panela.



VOCÊ SABIA QUE:

As resistências elétricas concentram o calor gerado na área demarcada na superfície vitrocerâmica?

SEGURANÇA: Possuem sistemas de segurança para garantir a sua tranquilidade durante o uso.



Indicador de calor residual (H): Mesmo após o desligamento da área de aquecimento, a superfície vitrocerâmica, onde estava a panela, permanecerá quente e esta indicação irá lhe advertir, somente desaparecendo quando a temperatura da mesa vitrocerâmica estiver a um nível seguro evitando eventuais queimaduras. Consultar modelos com esta função.

Chave de bloqueio: Para sua maior segurança é possível bloquear o painel touch, desta forma você evita ligar ou alterar níveis de potência das áreas de aquecimento acidentalmente.



Fácil limpeza: A baixa temperatura da superfície vitrocerâmica diminui a chance do alimento queimar ao entrar em contato, facilitando a limpeza. Para remoção de manchas e respingos, recomendamos o uso da Pasta para Polir e Remover Manchas em Superfícies de Vidro e Vitrocerâmicas da Tramontina.

ELÉTRICOS POR PLACAS TÉRMICAS DE FERRO FUNDIDO

As placas térmicas do cooktop Tramontina são fabricadas em ferro fundido, material de alta resistência e excelente distribuição do calor.



VOCÊ SABIA QUE:

No cooktop com placas térmicas também há a presença de resistências elétricas instaladas abaixo das mesmas que as aquecem e fazem a transmissão do calor direto à panela?

VOCÊ SABIA QUE:

Ao contrário dos cooktops por indução, os cooktops elétricos por resistência ou por placa térmica irão aquecer mesmo sem o contato direto com material ferroso, e por isso, pode-se utilizar panelas dos mais diversos materiais*?

*Exceto barro, cerâmica, vidro e esmaltadas.

DICAS DE UTILIZAÇÃO

- 1:** Nunca cozinhe alimentos diretamente sobre a mesa vitrocerâmica ou placa térmica;
- 2:** Use panelas com fundo liso, plano e de alta espessura, principalmente nos cozimentos com temperaturas elevadas;
- 3:** Coloque sempre a panela no centro da área de aquecimento;
- 4:** Utilize recipientes com diâmetro igual às áreas de aquecimento, para um melhor aproveitamento, do contrário poderá haver desperdício de energia e até acidentes;
- 5:** As áreas de aquecimento dos cooktops elétricos permanecem quentes por algum tempo após serem desligadas. Por isso, desligue alguns minutos antes do final do cozimento, assim o calor residual completará o cozimento, economizando energia;
- 6:** Não utilize recipientes com diâmetro maior do que as áreas de aquecimento, principalmente nas áreas próximas ao painel de comandos.

*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

ELÉTRICOS BARBECUE

O cooktop elétrico barbecue funciona aquecendo as pedras vulcânicas que traferem uniformemente o calor para ferro fundido e para os ingredientes que estão sobre a trempe.



VOCÊ SABIA QUE:

É recomendado pré-aquecer as pedras vulcânicas por pelo menos 10 minutos para obter melhores resultados?

DICA DE UTILIZAÇÃO

Para reduzir a formação de fumaça e odores durante o cozimento, adicione água até que o nível fique cerca de 3 cm do fundo da bandeja coletora, junto com as pedras vulcânicas.

COOKTOPS ELÉTRICOS POR INDUÇÃO

FUNCIONAMENTO

O funcionamento do cooktop por indução é baseado na geração de um campo eletromagnético produzido entre a bobina elétrica, localizada abaixo da superfície vitrocerâmica, e o fundo da panela, este que deve ser de material ferromagnético (aço inox, ferro fundido ou fundo triplo).

Desta forma, a panela aquece quase que de imediato, transmitindo esse calor para o alimento que tem o seu cozimento com maior rapidez e tem um desperdício de calor praticamente nulo, já que a superfície vitrocerâmica somente se aquecerá na região coberta pelo fundo da panela.





Símbolo

VOCÊ SABIA QUE:

As panelas Tramontina possuem identificação que orientam o consumidor se o modelo é adequado para uso em cooktops por indução?

O símbolo é gravado no fundo da panela, impresso na embalagem do produto, catálogos e pode ser visualizado no site da empresa.



VOCÊ SABIA QUE:

Para ter certeza que a panela escolhida irá funcionar no cooktop por indução, você pode utilizar um ímã?

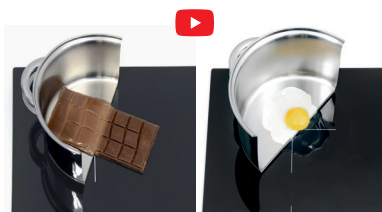
As panelas que atraem ímã no fundo, possuem na sua composição material ferroso, e por isso, irão criar o campo magnético necessário para o funcionamento do produto.

BENEFÍCIOS: O cozimento por indução garante maior rapidez, menor consumo de energia em comparação a outros sistemas, é extremamente seguro ao usuário e demais pessoas que estiverem próximas ao produto.

Deve-se consultar o manual de cada modelo para saber qual o diâmetro mínimo e máximo de panela permitido para o uso dos cooktops.

Como não há chamas e o calor é gerado na panela e não na superfície vitrocerâmica, o sistema de cocção por indução garante maior segurança, importante na presença de crianças.

A baixa temperatura da superfície vitrocerâmica não deixa que o alimento queime ao entrar em contato, facilitando na limpeza.

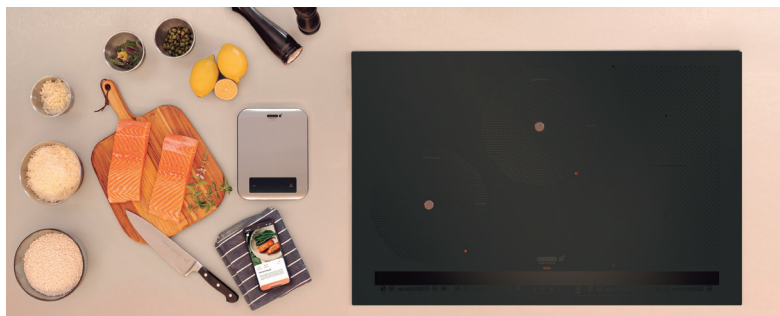


COOKTOPS ELÉTRICOS POR INDUÇÃO COM TECNOLOGIA GURU

Os cooktops conectados Guru possuem pinos que medem a temperatura da panela com precisão, controlam a potência para manter a temperatura desejada e assim garantem maior controle no cozimento dos alimentos.

COOKTOP DE EMBUTIR GURU THERMOGUIDE

Duas áreas conectadas, com controle de temperatura e/ou potência + Duas áreas com controle de potência individuais ou bridge. Acompanha balança com conexão via bluetooth.



VOCÊ SABIA QUE:

No modelo ThermoGuide, abaixo dos pinos de temperatura, há dois reservatórios de líquidos projetados para conter derramamentos, protegendo o móvel e facilitando a limpeza. Assim, nenhum derramamento de líquido entra em contato com os componentes internos, pois eles estão isolados.

COOKTOP GURU PORTÁTIL

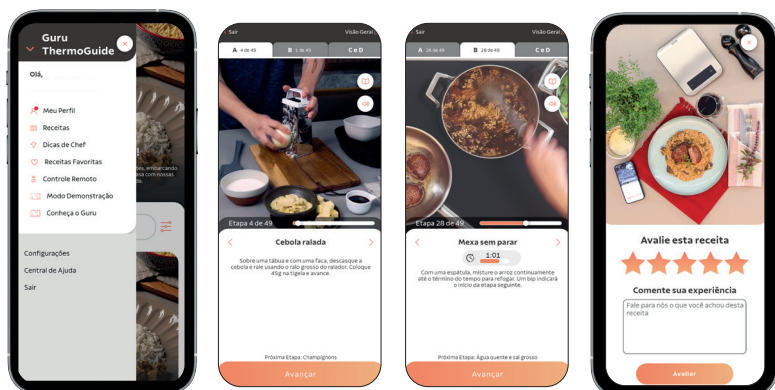
Conectado com controle de temperatura e balança integrada.



CONECTIVIDADE APP TRAMONTINA GURU

Além da vantagem do controle preciso da temperatura, os cooktops com tecnologia Guru também se conectam ao exclusivo APP Tramontina Guru.

- 1: A conexão é feita por bluetooth para smartphone ou tablet;
- 2: No modo remoto os controles de temperatura e timer, por exemplo, podem ser acionados diretamente no aplicativo;
- 3: No modo receita guiada existem receitas parametrizadas e guiadas passo a passo, com instruções em texto, vídeo e voz. Com receitas novas todo mês. Veja abaixo exemplos das telas no modo guiado;



- 4: O modo PRO oferece um processo com menos etapas e maior rapidez.

Se você possui ambos os modelos (Portátil e ThermoGuide), basta selecionar o produto no aplicativo, que exibirá a biblioteca de receitas correspondente. As receitas de cada modelo são parametrizadas exclusivamente no app Tramontina Guru.



Conexão Bluetooth® para smartphone ou tablet.



Baixar na
App Store



DISPONÍVEL NO
Google Play

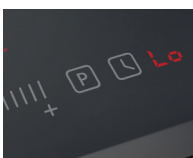
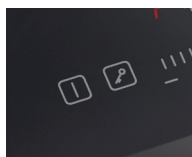
Para usar o modo conectado é necessário ter acesso à internet e conexão bluetooth. É possível baixar o aplicativo Guru Tramontina na App Store ou Google Play.

SEGURANÇA: A praticidade na limpeza, cozimento acelerado e a economia de energia são aspectos importantes em um produto, mas a segurança também deve estar presente, e por isso os cooktops Tramontina possuem sistemas que garantem a tranquilidade no dia a dia.



Indicador de calor residual (H): Mesmo após o desligamento da área de aquecimento, a superfície vitrocerâmica, onde estava a panela, permanecerá quente e esta indicação irá lhe advertir, somente desaparecendo quando a temperatura da mesa vitrocerâmica estiver a um nível seguro evitando eventuais queimaduras. Consultar modelos com esta função.

Chave de bloqueio: Para sua maior segurança é possível bloquear o painel touch, desta forma você evita ligar ou alterar níveis de potência das áreas de aquecimento acidentalmente. Consultar modelos com esta função.



Booster / Potência extra (P): Esta função faz com que o cooktop inicie e permaneça por um determinado tempo com um nível de potência mais elevado, possibilitando um rápido aquecimento dos alimentos ou líquidos.

Desligamento automático: Se uma ou mais áreas de aquecimento permanecerem ligadas por um longo período de tempo, estas serão desligadas automaticamente por segurança. Este período pode variar em função do nível de potência selecionada, independente do display estar bloqueado ou não.

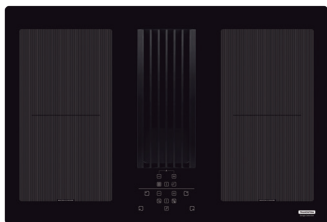


Fácil limpeza: A baixa temperatura da superfície vitrocerâmica diminui a chance do alimento queimar ao entrar em contato, facilitando a limpeza. Para remoção de manchas e respingos, recomendamos o uso da Pasta para Polir e Remover Manchas em Superfícies de Vidro e Vitrocerâmicas da Tramontina.

Modo Bridge (Flex Booster): Neste modo, é possível utilizar as áreas do cooktop de até 3 formas diferentes, permitindo maior versatilidade ao usuário. Como por exemplo, duas áreas de aquecimento como uma única área grande, duas áreas com o mesmo nível de potência e pré-definições, outra opção é que ao reposicionar uma panela de uma área para outra, o cooktop identifica onde está a panela, mantém a potência pré-definida e ao mesmo tempo, suspende o envio de potência da área que não estiver coberta pela panela.



COOKTOP POR INDUÇÃO COM COIFA INTEGRADA



DUO 4EI 80

Combina o cooktop e a coifa em um único produto.

Ref. 94754/220 | Exaustão 220 V

Ref. 94754/221 | Depuração 220 V

DIFERENCIAIS DO PRODUTO

- 1:** Modo automático: a velocidade da coifa se ajusta de acordo com a potência utilizada no cooktop;
- 2:** Modo Brigde: permite utilizar em conjunto duas das quatro zonas de cocção, até três maneiras diferentes de uso. Coloque sempre a panela no centro da área de aquecimento;
- 3:** Função manter aquecido: mantém a comida na temperatura ideal para servir;
- 4:** Indicador de limpeza dos filtros pretos metálicos, confira dicas de limpeza dos filtros na página 45;
- 5:** Filtro de Carvão Ambifresh Rectangular 5 Duo regenerável próprio da coifa no modo depuração;
- 6:** Função Pause: permite pausar e retomar da configuração que parou;
- 7:** Função desligamento programado da coifa.



*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

Sistema retangular de dutos: Sistema inteligente de fácil montagem que oferece a otimização de espaço onde instalado.



1: 93993/725
Conector retangular
180x90 mm



7: 93994/079
Luva em PP
diâm. 150 mm



2: 93993/726
Tubo retangular
180x90 mm long. 750 mm



8: 93994/117
Abraçadeira metálica



3: 93993/729
Adaptador redondo
p/ retangular



9: 93994/118 (Exaustão)
Grade inox



4: 93993/730
Adaptador 90°
redondo p/ retangular



10: 93994/120 (Exaustão)
Defletor



5: 93993/731
Curva retangular
vertical 90°



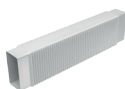
11: 93994/119 (Depuração)
Grade de saída de ar + Filtro
de carvão ativado Ambifresh
Rectangular 5 Duo



6: 93993/732
Curva retangular
horizontal 90°

Todos os componentes que acompanham o produto estão disponíveis para aquisição individual via Assistência Técnica TRAMONTINA.

Abaixo componentes disponíveis apenas via Assistência Técnica TRAMONTINA.



93993/724
Tubo flexível retangular
180x90 mm
comp. 1500 mm



93550/013
Tampa de
proteção externa



Aproveitamento de espaço possível com o sistema retangular de dutos.

Vazão da coifa (m³/h) m³/h Cfe. norma IEC 61591						
VELOCIDADES	Vel. 1	Vel. 2	Vel. 3	Vel. 4	Vel. 5	Vel. P
MODO EXAUSTÃO	275	325	395	460	515	600
MODO DEPURAÇÃO	215	255	310	360	400	445

VOCÊ SABIA QUE:

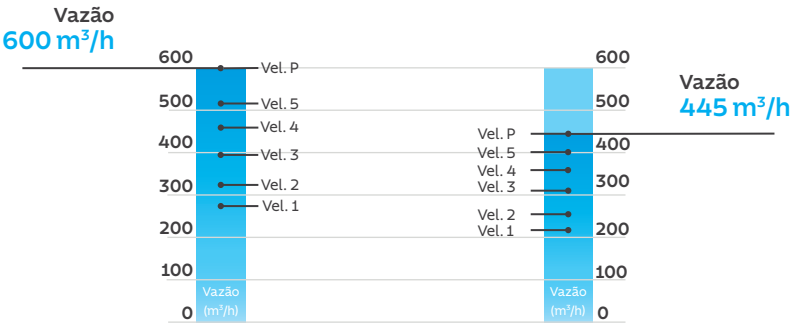
Instalando o seu produto no modo exaustão é possível obter a máxima eficiência em vazão com menor ruído?

COMPARATIVOS DE VAZÃO: MODO EXAUSTÃO E DEPURAÇÃO

Veja abaixo um comparativo da performance de vazão do Duo instalado em **modo exaustão** e **modo depuração**. Fica evidente através do comparativo o melhor desempenho em todas velocidades no modo exaustão, isso ocorre porque na instalação do modo depuração, você necessita usar os filtros de carvão ativado e estes geram uma restrição na passagem do ar, ocasionando uma perda de vazão e acréscimo de ruído.

MODO EXAUSTÃO

MODO DEPURAÇÃO



Portanto, sempre que possível, instale seu cooktop com coifa integrada Duo no modo exaustor para máxima eficiência.

*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

MODO EXAUSTÃO: Os vapores e a fumaça provenientes do processo de cozimento entram pela coifa, são filtrados por meio do filtro metálico, no qual fica retida a gordura, e conduzidos para o ambiente externo através dos dutos retangulares.



Peças de tubulação que acompanham o kit exaustão:

- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| 2: 93993/726 = 2 un. | 7: 93994/079 = 1 un. |
| 3: 93993/729 = 1 un. | 8: 93994/117 = 2 un. |
| 4: 93993/730 = 1 un. | 9: 93994/118 = 1 un. |
| 5: 93993/731 = 2 un. | 10: 93994/120 = 1 un. |
| 6: 93993/732 = 1 un. | |

ATENÇÃO: É proibido deixar que o vapor e a fumaça provenientes do processo de cozimento sejam conduzidos para dentro do móvel/bancada, sem o devido direcionamento para o ambiente externo (exaustão) ou para o defletor (depuração).

MODO DEPURAÇÃO: Caso não seja possível destinar os vapores e a fumaça do processo de cozimento dos alimentos para o ambiente externo, a coifa poderá ser instalada no modo DEPURADOR (reciclagem de ar). Os vapores e a fumaça passam pelo filtro metálico, no qual fica retida a gordura, e por um filtro de carvão ativado onde o ar é purificado e retorna para o ambiente livre de odores e gorduras.



Peças de tubulação que acompanham o kit depuração:

- 1:** 93993/725 = 1 un.
- 2:** 93993/726 = 2 un.
- 3:** 93993/729 = 1 un.
- 4:** 93993/730 = 1 un.
- 5:** 93993/731 = 2 un.
- 6:** 93993/732 = 1 un.
- 7:** 93994/079 = 1 un.
- 8:** 93994/117 = 2 un.
- 11:** 93994/119 = 1 un.

Filtro de carvão: 94550/020

Ambifresh Rectangular 5 Duo

***Regeneração:** esse filtro pode ser renovado após 12 meses de uso. Leve ao forno, na temperatura máxima por 1h (por ter sua estrutura em aço inox pode ser levado ao forno). A partir desse momento, renove-o a cada 6 meses de uso por até 3 vezes. Saiba mais sobre filtros de carvão ativado na página 54.



*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

DICAS DE UTILIZAÇÃO

- 1: Antes de ligar o cooktop, coloque o recipiente (panela, chaleira, etc.) sobre a área de aquecimento que se pretende utilizar, e somente depois disto ligue o cooktop;
- 2: Selecione o nível de potência para o cozimento de acordo com o tamanho da panela, ou com a quantidade de alimento;
- 3: Use panelas com fundo liso, plano e de alta espessura, principalmente nos cozimentos com temperaturas elevadas;
- 4: Não utilize recipientes com diâmetro maior do que as áreas de aquecimento, principalmente nas áreas próximas ao painel de comandos;
- 5: Coloque sempre a panela no centro da área de aquecimento;
- 6: Após o cozimento, a superfície vitrocerâmica permanece quente (calor residual). Por isso, nunca coloque as mãos sobre a área de aquecimento enquanto a letra "H" estiver acesa no display da área correspondente.

Comparativo - Maior rapidez x Menor consumo

 TECNOLOGIA	 TEMPO hh:mm:ss	 CONSUMO DE ENERGIA kWh	 CONSUMO DE GÁS m³	 CONSUMO MENSAL R\$	
 INDUÇÃO	00:08:05	37,699	-	* 31,42	** 35,31
 VITROCERÂMICO	00:13:42	49,913	-	* 41,60	** 46,76
 GÁS GLP	00:14:07	-	1,968	*** 39,27	
 GÁS NATURAL	00:12:58	-	5,456	**** 53,12	
Tempos e Consumos medidos pelos cooktops com áreas/queimadores de 1700 W de potência ou similares, panelas adequadas com fundo de 200 mm e tampas.		Tempo necessário para ferver uma panela de 2 litros de água.		 * Valor monetário incluindo impostos referente a tarifa de jan/25, bandeira verde, Residencial Normal, B1, São Paulo/SP.  ** Valor monetário incluindo impostos referente a valores comerciais do Gás GLP no botijão P45 na cidade de São Paulo/SP em jan/25. *** Valor monetário incluindo impostos referente a valores cobrados pela distribuidora de gás natural de São Paulo/SP em jan/25.	
Comparativo realizado com as áreas de aquecimento, e queimadores, operando numa potência de 1,7 kW. A diferença observada no tempo de aquecimento e consumo é decorrente da eficiência de cada tecnologia.		**** Valor monetário incluindo impostos referente a tarifa de jan/25, bandeira vermelha patamar 2, Residencial Normal, B1, São Paulo/SP.			

INSTALAÇÃO DOS COOKTOPS

Orientamos que a instalação do cooktop seja realizada conforme indicado no manual de instrução de cada modelo e por um Serviço Técnico Autorizado Tramontina.

COOKTOPS A GÁS

Para garantir uma instalação correta, é necessário utilizar os seguintes componentes:



Mangueira flexível metálica: A utilização deste componente é obrigatória conforme NBR 13933.



Regulador de pressão: O regulador de pressão garante que não ocorra um excesso de pressão, que poderá danificar o produto e causar um incêndio.



Registro de esfera: Na instalação do gás natural é obrigatório o uso de um registro de esfera adequado, nas proximidades do ponto de ligação.

COOKTOPS ELÉTRICOS



Disjuntor Tramontina: É necessário utilizar um disjuntor exclusivo e dimensionado de acordo com as características de cada cooktop (ver no manual de instruções o disjuntor recomendado).

MODOS DE INSTALAÇÕES DOS COOKTOPS ELÉTRICOS



MODO FLUSH

No modo Flush o cooktop fica perfeitamente nivelado à bancada.



MODO SEMI-FLUSH

Para instalação por cima da bancada deve ser usada a fita de vedação, siga as instruções do manual.

COIFAS

A coifa é um eletrodoméstico utilizado para sugar a gordura e tratar a fumaça, os vapores e odores gerados pelo cozimento dos alimentos, melhorando a qualidade do ar no interior da cozinha. Seja na parede, na ilha, no teto, integrados ao cooktop ou discretamente incorporados aos móveis, as coifas Tramontina garantem um ambiente com ar puro, livre de odores e vapores. Tanto a fumaça, quanto os vapores e os odores são sugados pela coifa, passam por uma filtragem nos filtros metálicos para gordura.

ALTERNATIVAS CONSTRUTIVAS:



SPLIT (MOTOR EXTERNO À COIFA)

Neste modelo, o motor fica instalado fora do corpo da coifa, reduzindo o ruído, podendo ser no forro ou recinto ao lado da cozinha.



SILENT PRO (MOTOR EXTERNO À RESIDÊNCIA)

Nesse modelo de coifa, o motor pode ser instalado no lado externo da residência, reduzindo ainda mais o ruído.



CONVENCIONAIS (MOTOR NA COIFA)

Nesse modelo de coifa, o motor fica acoplado dentro da coifa.

ALTERNATIVAS DE INSTALAÇÕES:



PAREDE

As coifas são fixadas em uma parede, instaladas sobre fogões ou cooktops.



ILHA

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



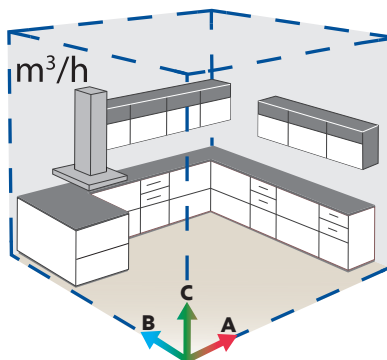
EMBUTIR

As coifas são instaladas embutidas diretamente em um móvel.

*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

VAZÃO

O cálculo para dimensionamento da vazão da coifa leva em conta o volume da cozinha pois, para uma coifa ser eficiente, ela deve ter a capacidade de trocar, no mínimo, 12 vezes¹ o ar da cozinha a cada hora.



O cálculo é simples:

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

Exemplo:

Em uma cozinha de 5 m x 4 m, com pé-direito de 2,7 m, o cálculo será:

$$5 \times 4 \times 2,7 \times 12 = 648 \text{ m}^3/\text{h}$$

Neste caso a coifa deve possuir vazão mínima de 648 m³/h.

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

VOCÊ SABIA QUE:

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



¹ Fonte: Fan Handbook: Selection, Application, and Design by Frank P. Bleier.

DIMENSÕES

A Tramontina dispõe de variados tamanhos de coifas, o que permite diversas opções de combinação com o cooktop. Caso a vazão da coifa atenda ao volume da cozinha, seu tamanho em relação ao cooktop não impactará sua eficiência de forma significativa.



VOCÊ SABIA QUE:

Caso desejar você pode instalar duas coifas em sua cozinha, assim como demonstrado acima.

*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

ALTERNATIVAS DE ASPIRAÇÃO

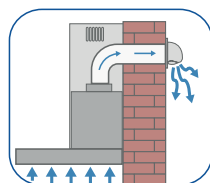
COIFAS CONVENCIONAIS NO MODO EXAUSTOR

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



*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

ATENÇÃO: A instalação da coifa convencional no modo exaustor exige uma saída externa com diâmetro de 15 cm. Para garantir o melhor desempenho do produto é importante que a tubulação da coifa até a saída externa possua, no máximo, 12 metros de distância, com até 4 curvas.

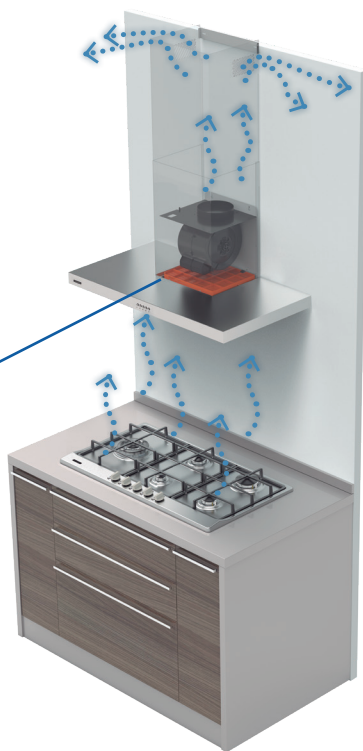
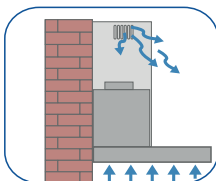


COIFAS CONVENCIONAIS NO MODO DEPURADOR

Caso não seja possível direcionar os vapores e a fumaça do processo de cozimento dos alimentos para o ambiente externo, a coifa convencional poderá ser instalada no modo depurador. Nesse caso, a coifa sugará os vapores e a fumaça, retendo a gordura no filtro metálico e absorvendo os odores no **filtro de carvão ativado**, renovando o ar e o devolvendo ao ambiente interno da cozinha através das saídas laterais da chaminé superior.

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

Filtro de carvão ativado plano para coifas fabricadas no Brasil.



*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

COIFAS SPLIT COM MOTOR EXTERNO À COIFA

As coifas Split só podem ser instaladas no modo Exaustor pois o motor é fixado fora da estrutura da coifa. Nesta opção os vapores e odores do cozimento serão conduzidos diretamente ao ambiente externo com baixíssimo ruído.



VOCÊ SABIA QUE:

Nas coifas Split e Silent Pro o motor pode ser instalado até 12 metros do corpo da coifa?

COIFAS SILENT PRO COM MOTOR EXTERNO À RESIDÊNCIA

As coifas Silent Pro só podem ser instaladas no modo Exaustor pois o motor é fixado fora da casa. Nesta opção segue o mesmo funcionamento das coifas Split.



ATENÇÃO: Para garantir a máxima performance de sucção destes modos de instalações, o duto precisa ter um diâmetro de 15 cm. Os dutos não acompanham o produto e devem ser adquiridos junto ao Serviço Autorizado Tramontina.

VOCÊ SABIA QUE:

Instalando o seu produto no modo exaustor é possível obter a máxima eficiência em vazão com menor ruído?

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

COMPARATIVO DE VAZÃO - EXAUSTÃO X DEPURAÇÃO

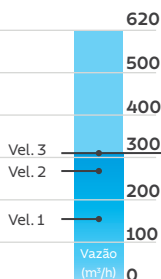
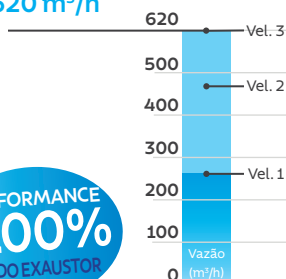
MODOS EXAUSTOR

MODOS DEPURADOR

Vazão
620 m³/h

Vazão
310 m³/h

PERFORMANCE
+100%
MODOS EXAUSTOR



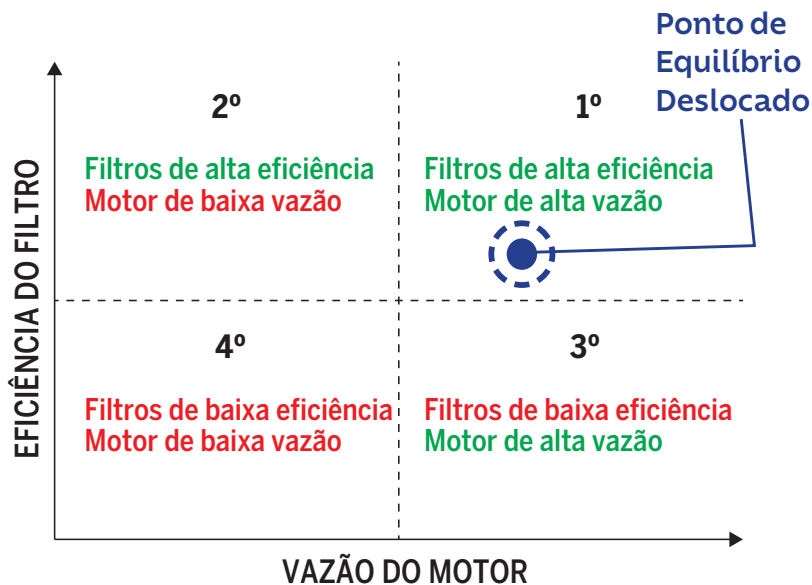
Portanto, sempre que possível, instale sua coifa no modo exaustor para máxima eficiência.

IMPORTANTE: Os dados acima evidenciam as diferenças entre os sistemas exaustão e depuração em alguns modelos de coifas de parede da marca Tramontina fabricadas no Brasil.

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

VOCÊ SABIA QUE:

A vazão do motor e a eficiência dos filtros são pontos importantes para um bom funcionamento da coifa?



*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

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

CHAMINÉS COMPLEMENTARES

Visando a atender projetos residenciais com pé-direito mais alto, a Tramontina desenvolveu uma linha de chaminés complementares para suas coifas fabricadas no Brasil. São chaminés com até 1,18 m que, combinados, atendem a projetos de cozinhas com pé-direito de até 4 metros. Utilizando esse recurso, tem-se a certeza da combinação perfeita entre componentes.

Venda somente via
Rede de Assistência
Técnica Autorizada.

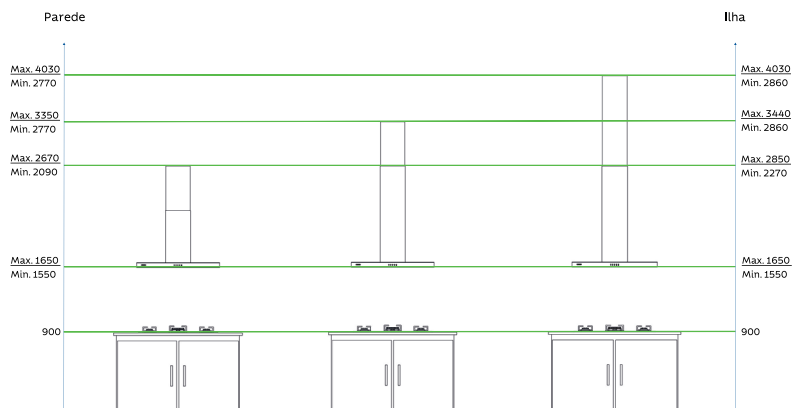


*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.



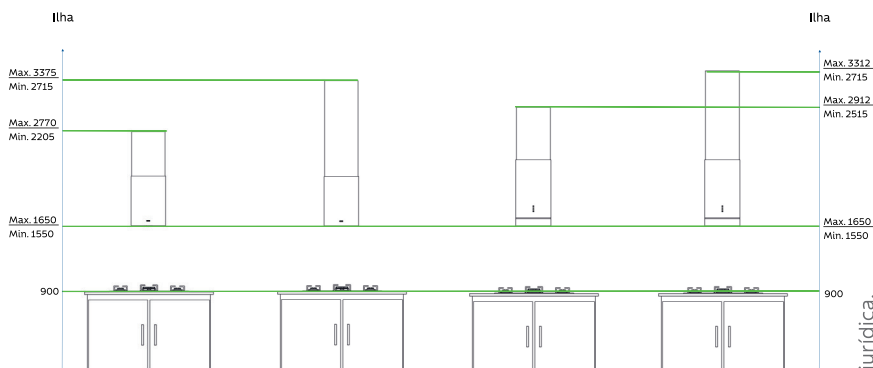
COMPARATIVO ENTRE CHAMINÉS COMPLEMENTARES

Dritta | Slim



Square

Tube



CHAMINÉS CONVENCIONAIS

Quase todos os modelos de coifas Tramontina, sendo de parede ou ilha, acompanham duas chaminés: inferior e superior.

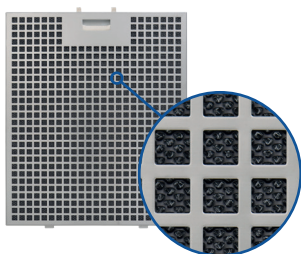


*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

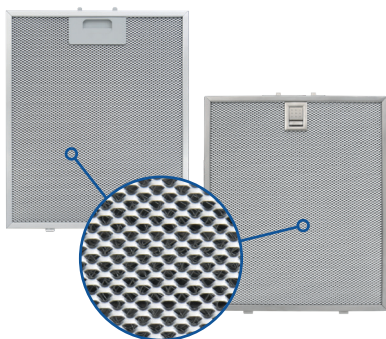
FILTROS METÁLICOS

Os filtros metálicos presentes nas coifas e depuradores, são responsáveis por reter a gordura e os vapores de água dispensados no processo de cozimento.

São constituídos por telas de alumínio sobrepostas, formando uma trama eficiente, capaz de reter os mais variados tamanhos de partículas de gordura, liberados ao cozinhar os alimentos.



Desempenha uma altíssima eficiência na remoção de gordura do ambiente, pois é constituído por 1 camada de aço inox perfurado, 1 camada de alumínio perfurado, 3 camadas onduladas e 1 malha plana (totalizando 6 camadas).



Desempenha uma alta eficiência na remoção de gordura do ambiente, pois é constituído por 1 camada de alumínio perfurado, 3 camadas onduladas e 1 malha plana (totalizando 5 camadas).

*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

DICAS DE LIMPEZA DOS FILTROS

Em ambos os modelos e modos de instalação (exaustor e depurador), é necessária a limpeza periódica dos filtros metálicos. O filtro deverá ser lavado pelo menos uma vez por mês, quando em condições normais de uso, ou conforme a necessidade.

Na limpeza manual, coloque os filtros numa solução de água quente com detergente neutro. Passado algum tempo, escove, enxague e seque os filtros metálicos. Aguarde até que os filtros metálicos estejam completamente secos antes de colocá-los novamente na coifa e durante esse período de limpeza não utilize a coifa sem o filtro metálico instalado.

ATENÇÃO: A limpeza manual do filtro deverá ser realizada somente com esponja ou pano macio para evitar riscos ao aço inox ou deformar as tramas de alumínio.

Em caso de necessidade de troca das peças, estas podem ser adquiridas no Serviço Autorizado mais próximo da sua cidade, acessando: tramontina.com.br/atendimento-suporte

Ambos modelos de filtros metálicos da Tramontina contam com pequenos furos nas laterais que auxiliam no escoamento da água durante a secagem, garantindo que não haverá acúmulo de água em seu interior e oxidação do produto.



Furos laterais para escoamento da água.

VOCÊ SABIA QUE:

A limpeza do filtro metálico pode ser realizada em máquina de lavar louça? Esse tipo de limpeza pode acarretar na mudança da tonalidade da peça, mas não compromete a sua eficiência.

FILTROS DE CARVÃO ATIVADO

O filtro de carvão ativado que acompanha as coifas Tramontina, é responsável pela absorção do odor e da umidade do processo de cocção, devolvendo ao ambiente o ar com quase nenhuma impureza. Este filtro é utilizado somente quando a coifa está instalada no modo depurador.

Nas coifas Split e Silent Pro não acompanham filtros de carvão ativado.

VOCÊ SABIA QUE:

Para coifas instaladas no modo depurador, a qualidade do filtro de carvão ativado é determinante para a eficiência na remoção dos odores gerados pelo cozimento?

Após pesquisar grande parte das marcas de coifas presentes no mercado, a Tramontina identificou que os filtros de carvão ativado apresentavam eficiência próxima a zero. Ou seja, a coifa instalada no modo depurador não realizava a sua função – filtrar os odores do cozimento.

Pensando nisso, a Tramontina desenvolveu um novo e exclusivo sistema de filtragem que é uma excelente solução para coifas instaladas no modo depurador.



TIPOS DE CARVÃO ATIVADO DOS FILTROS AMBIFRESH

MODELO ROUND

MODELOS SQUARE



Filtro antichamas que impede a queda de resíduos de carvão ativado sobre o cooktop ou fogão.

MODELO SQUARE 5

MODELO RECTANGULAR 5



INOVAÇÃO: A Tramontina desenvolveu uma nova linha de filtros de carvão ativado com altíssima eficiência, denominada Ambifresh. Esse novo filtro envolve nanotecnologia. Além disso, a microestrutura do carvão ativado foi modificada para que ele tenha maior eficiência.



Oferecido em 5 níveis diferentes, possibilitando que o consumidor escolha aquele que melhor se adequa aos seus hábitos na cozinha. O Ambifresh foi desenvolvido prezando a durabilidade, eficiência e remoção de odores fortes na cozinha, como alho, cebola e peixe, além da absorção de vapores e gorduras.

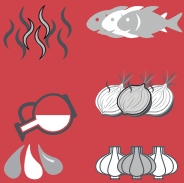


VOCÊ SABIA QUE:

Os filtros Ambifresh receberam prêmios de design com reconhecimento mundial?

CONHEÇA AS OPÇÕES

Eficiência na remoção de:  VAPORES  GORGURA  ODOR DE PEIXE  ODOR DE CEBOLA  ODOR DE ALHO

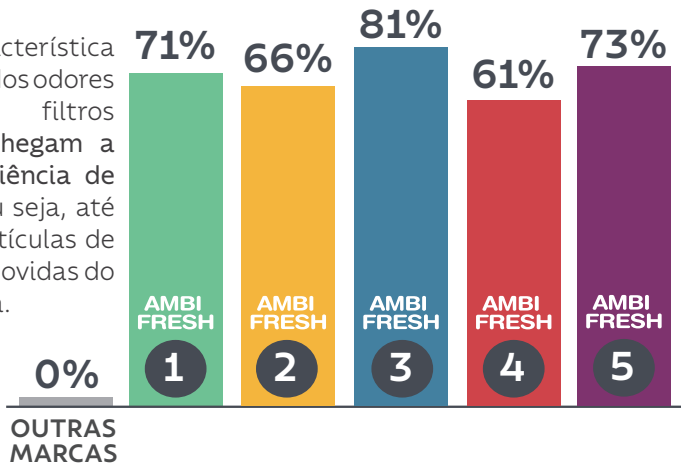
MODELO	AMBIFRESH	EFICIÊNCIA
1	Modelo Square 1 Alta eficiência na remoção de odores.	
2	Modelo Square 2 Alta eficiência na remoção de odores fortes como alho, cebola, peixe e outros.	
3	Modelo Square 3 Altíssima eficiência na remoção de odores fortes como alho, cebola, peixe e outros.	
4	Modelo Square 4 Alta eficiência na remoção de odores fortes como alho, cebola, peixe e outros, além de possuir um oxidante que maximiza a filtragem de odores mais agressivos.	
5*	Modelos Square 5 e Rectangular 5 Alta eficiência na remoção de odores e longa vida útil.	

*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

***Regeneração:** esses filtros podem ser renovados após 12 meses de uso. Leve ao forno, na temperatura máxima por 1h (por ter sua estrutura em aço inox pode ser levado ao forno). A partir desse momento, renove-os a cada 6 meses de uso por até 3 vezes.

EFICIÊNCIA

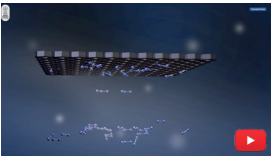
Além da característica de remoção dos odores fortes, os filtros Ambifresh chegam a 81% de eficiência de filtragem, ou seja, até 81% das partículas de odor são removidas do ar da cozinha.



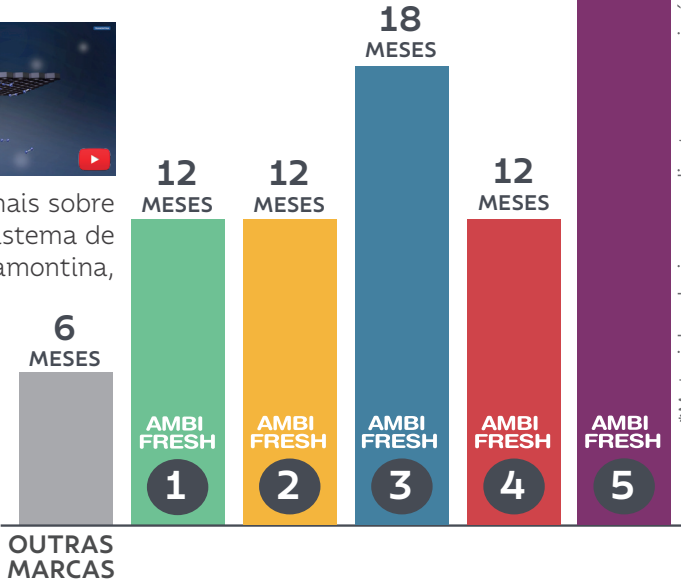
VIDA ÚTIL

A troca do filtro poderá ocorrer a cada um ano (12 meses), um ano e meio (18 meses) ou dois anos e meio (30 meses), dependendo da escolha do modelo de filtro.

30 MESES



Para saber mais sobre o exclusivo sistema de filtragem Tramontina, acesse:



*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

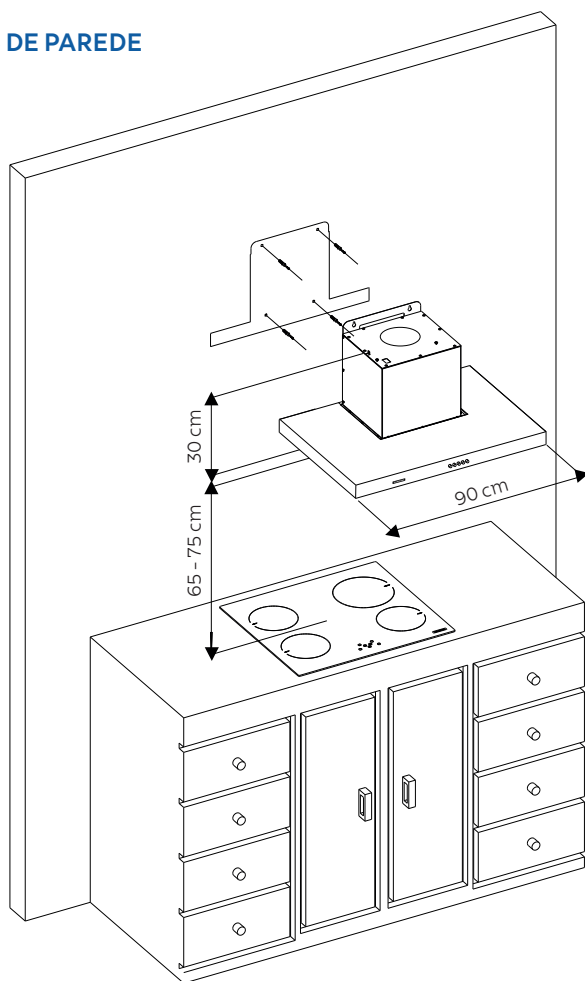
LOCAL DE INSTALAÇÃO

A coifa deverá ser instalada em uma parede, teto plano ou embutida em algum móvel, a uma altura mínima de 65 cm e máxima de 75 cm dos queimadores do cooktop ou fogão.

A distância determinada entre os dois produtos irá garantir que a coifa funcione com segurança e eficiência. Paredes laterais ou armários devem estar pelo menos a 5 cm de distância da coifa.

Verifique a altura dos queimadores do cooktop ou fogão a gás até o teto antes de instalar a coifa, o produto possui chaminés ajustáveis para pé-direito inferior à 2,70 m.

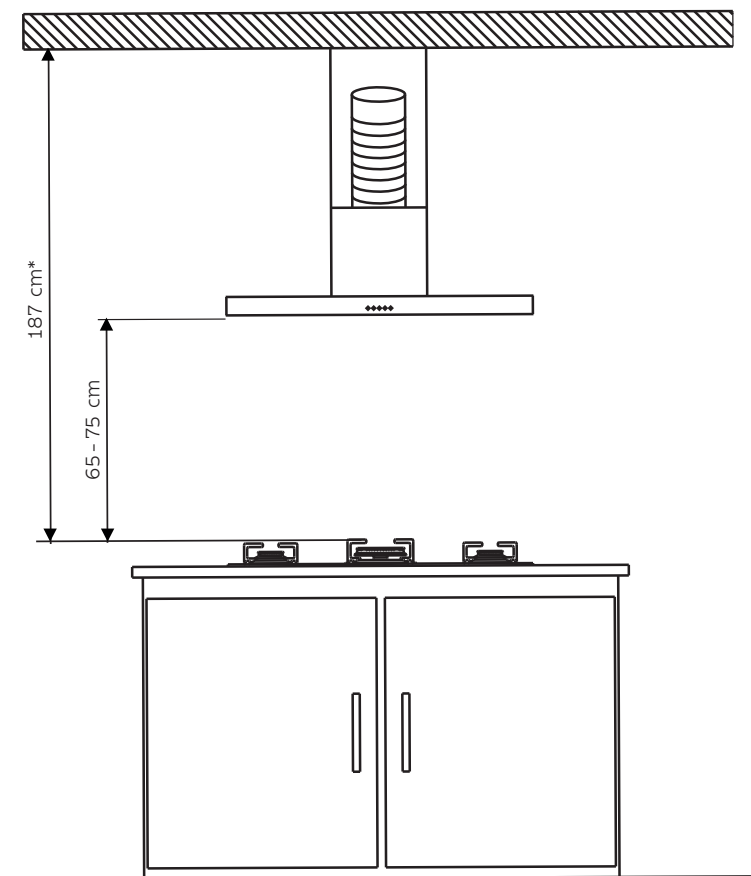
COIFAS DE PAREDE



*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

Alguns modelos de coifas possuem instruções de instalação diferentes, por exemplo os modelos de coifas de ilha.

COIFAS DE ILHA

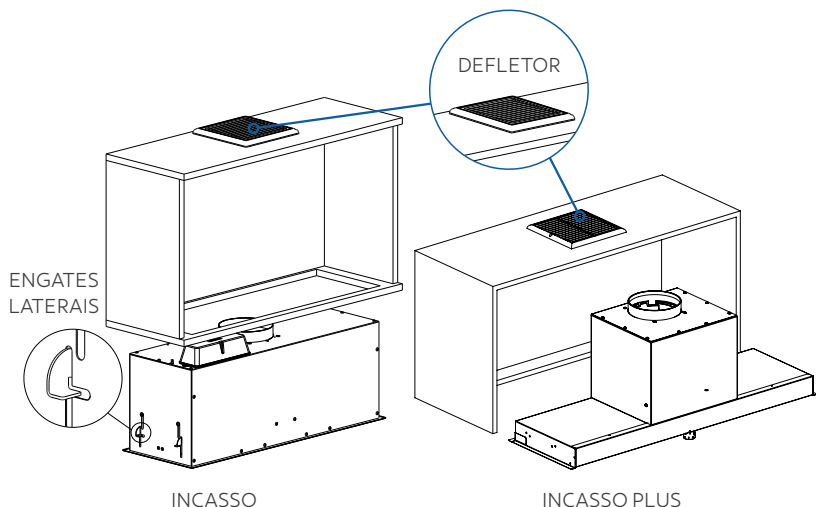


*Caso a chaminé for instalada com as saídas de ar para baixo (apenas no modo exaustão) descontar 7 cm da altura.

*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

COIFAS DE EMBUTIR

A coifa de embutir é instalada diretamente em um móvel. No modo depurador é necessário instalar um defletor (incluso) no móvel para retorno do ar filtrado à cozinha.



VOCÊ SABIA QUE:

Devido ao tamanho reduzido da coifa de embutir, você ainda consegue aproveitar o móvel para armazenamento*?

*Evite o contato direto da coifa com os produtos armazenados pois isso pode gerar ruídos. O espaço restante dependerá do dimensional do móvel aéreo.

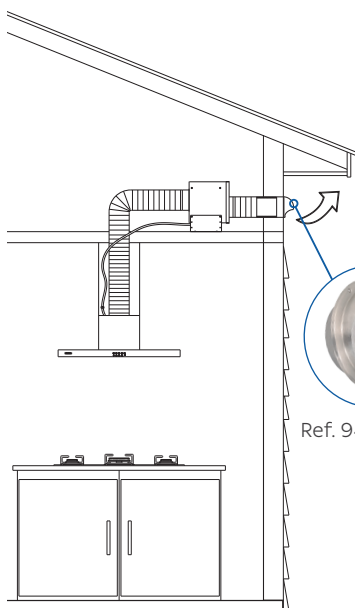
É muito importante que antes da instalação seja verificado o manual de instruções e agendada a instalação com técnicos autorizados.

Consulte a listagem de empresas que fazem parte da Rede de Serviço Autorizado Tramontina em: tramontina.com/atendimento-suporte

COIFAS SPLIT

Instalação somente no modo exaustão.

Nas coifas Split o motor pode ser instalado a uma distância de até 6 m da estrutura da coifa, com o cabo de energia de fábrica, e em sentido vertical ou horizontal, podendo ser 12 m com aquisição de uma extensão (via Rede de Assistência Técnica). Para isso basta alterar a posição dos suportes. O motor não deve ser instalado em ambiente externo.

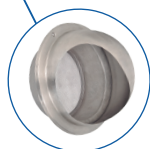


VOCÊ SABIA QUE:

Quanto mais longe o motor for instalado da coifa menor será o ruído?

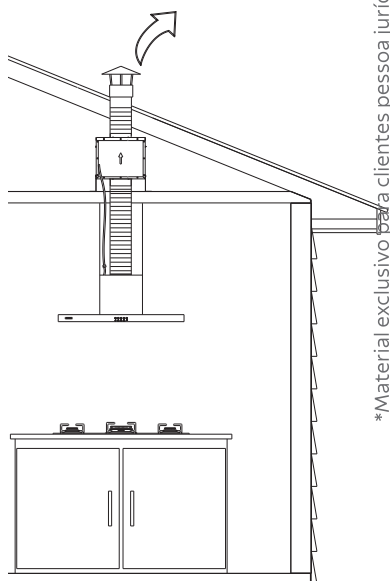
Instalação do motor com saída na parede é necessário uso de tampa externa.

A Tramontina dispõe de um modelo em aço inox, conforme imagem ao lado.



Ref. 94550/013

Para instalação do motor com saída no teto é necessário adquirir chaminé Ø 15 cm. Os dutos não acompanham o produto e devem ser adquiridos junto ao Serviço Autorizado Tramontina.



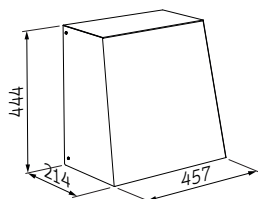
*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

COIFAS SILENT PRO (MOTOR EXTERNO)

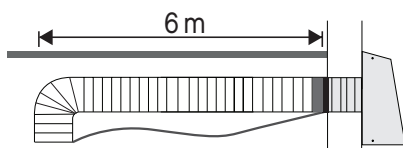
Instalação somente no modo exaustão.

As coifas Silent Pro só podem ser instaladas no modo exaustão, pois o motor é fixado fora da estrutura da coifa, no lado externo da residência.

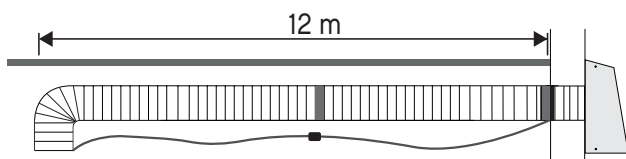
Nesta opção, os vapores e odores do cozimento serão conduzidos diretamente ao ambiente externo.



DISTÂNCIA DO MOTOR ATÉ A COIFA



Comprimento de até 6 metros com cabo de energia do motor que acompanha a coifa.



Comprimento de até 12 metros com extensão de cabo de energia do motor (venda via Rede de Serviço Autorizado).

***Para garantir a máxima performance de sucção, o duto precisa ter um diâmetro de 15cm. Os dutos não acompanham o produto e devem ser adquiridos junto ao Serviço Autorizado Tramontina.**

VOCÊ SABIA QUE:

O motor das coifas Silent Pro é de origem alemã, tendo uma construção única que entrega mais eficiência e tecnologia que os motores de coifas tradicionais?!

COMO UTILIZAR AS VELOCIDADES

As coifas Tramontina possuem motor italiano (exceto Silent Pro) desenvolvido especialmente para o mercado brasileiro. São motores com 3, 4 e até 8 velocidades e vazões bem distribuídas (espaçadas) que atendem as mais variadas situações durante o preparo dos alimentos, desde uma simples fervura até um cozimento intenso.

VELOCIDADES:

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

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

Vel. 3 - turbo: Com esta velocidade é possível obter um maior desempenho do produto, atingindo alta capacidade de vazão. Essa velocidade deve ser utilizada no momento do preparo onde são feitas frituras mais intensas ou cocção de pratos com aromas mais ativos.

Vel. 4 - turbo plus: Com esta velocidade é possível obter o máximo desempenho do produto, atingindo sua capacidade total de vazão. Essa velocidade deve ser utilizada no momento do preparo de pratos rápidos ou com grande quantidade de vapor.

8 velocidades: estes modelos possuem 8 velocidades, que podem ser selecionados girando o botão no sentido horário e anti-horário. As menores velocidades são ideais para pouca quantidade de vapor e fumaça, proporcionando uma troca contínua e silenciosa de ar. As velocidades intermediárias são recomendadas para a maior parte das utilizações rotineiras e também para cozimentos longos com maior quantidade de vapores. As velocidades maiores são ideais para utilizações que gerem grande quantidade de vapor, fumaça e odor. São recomendados também para cozimentos rápidos.

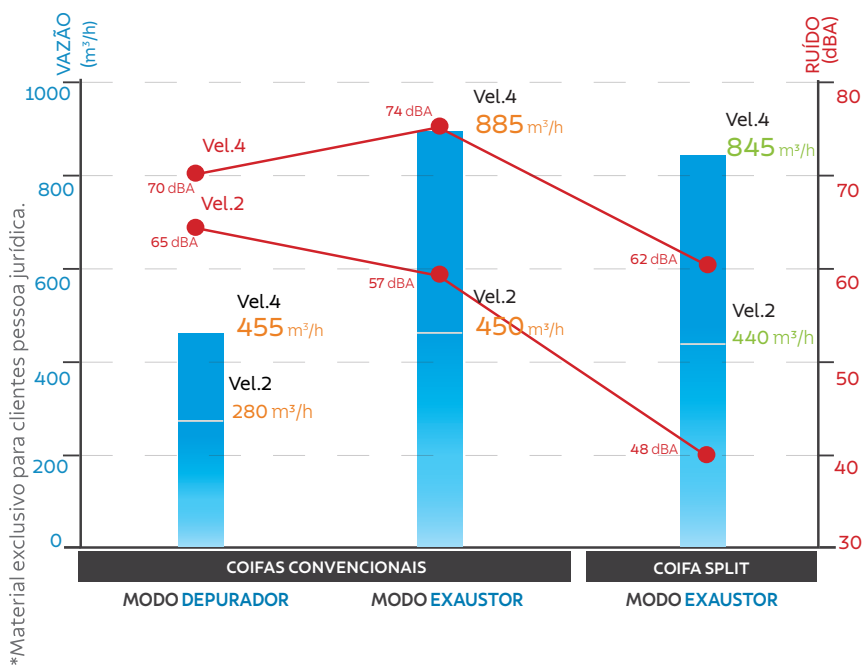
COMPARATIVOS DE RUÍDO

Coifa Convencional: modo exaustor e depurador.

Veja no gráfico que em modo exaustor, na velocidade 2 (comfort), é possível obter praticamente a mesma **vazão** do que a velocidade 4 (turbo plus) no modo depurador, mas com um **ruído 59% menor**.

Coifas Split X Coifa Convencional: somente em modo exaustor.

Ao comparar a coifa Split com a coifa convencional, ambas com a velocidade 4 (turbo plus), nota-se que as duas atingem basicamente a mesma **vazão**, porém a **coifa Split proporciona 55% menos ruído**.



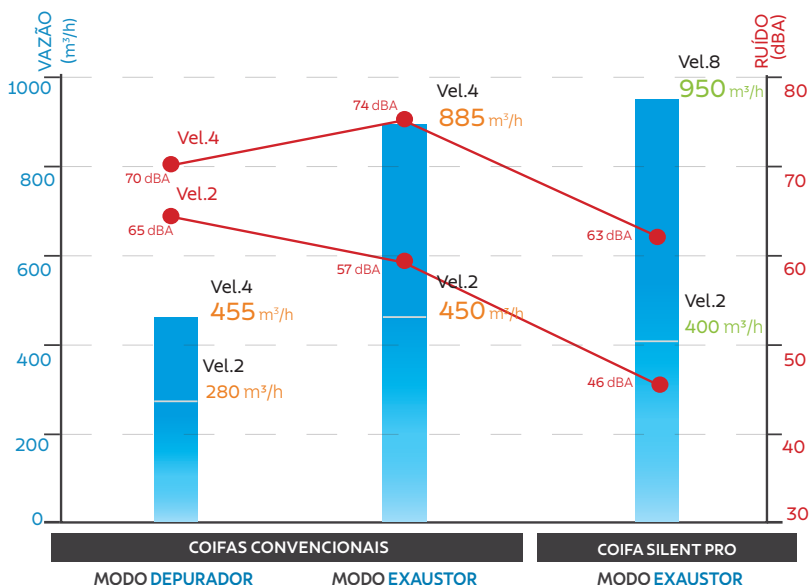
Portanto, sempre que possível, instale sua coifa no modo exaustor para máxima eficiência e conforto acústico.

Coifa Convencional: modo exaustor e depurador.

Veja no gráfico que em modo exaustor, na velocidade 2 (comfort), é possível obter praticamente a mesma **vazão** do que a velocidade 4 (turbo plus) no modo depurador, mas com um **ruído 59% menor**.

Coifas Silent Pro X Coifa Convencional: somente em modo exaustor.

Já a coifa Silent pro tem maior **vazão** e **menor ruído** que as coifas convencionais. E assim, **a coifa Silent Pro proporciona 60% menos ruído**.



*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

VOCÊ SABIA QUE:

Para calcular o ruído não se aplica o cálculo tradicional, mas uma fórmula de equação logarítmica?

ILUMINAÇÃO

As coifas Tramontina possuem sistema de iluminação LED, com temperatura da cor de 3200 K (indicada para alimentos), especialmente desenvolvido para esses produtos.



8300 K

Temperatura de cor semelhante ao céu encoberto por nuvens.



5000 K

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



3200 K

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

*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

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

VOCÊ SABIA QUE:

A iluminação no alimento pode ser um aspecto fundamental para despertar o desejo de consumi-lo?

VANTAGENS DA ILUMINAÇÃO LED

- 1:** Baixo consumo de energia (10 vezes menos que as lâmpadas halógenas);
- 2:** Maior vida útil (50 vezes mais que as lâmpadas halógenas);
- 3:** Maior segurança (não esquentam a ponto de gerar queimaduras);
- 4:** Distribuição uniforme da luminosidade.



VOCÊ SABIA QUE:

A Tramontina se preocupa em desenvolver coifas com lâmpadas eficientes, e por isso, realiza testes de distribuição da luminosidade no cooktop?



Teste: Laboratório de iluminação.

*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

ACABAMENTO COIFAS DE PAREDE

A preocupação com o acabamento é fundamental em uma coifa pois, normalmente, é um dos produtos de maior destaque na cozinha.

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



1: Estrutura com trilho telescópico para melhor alinhamento da chaminé.

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

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

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

5: Batente de silicone para absorver vibrações.

6: Nova opção de instalação para modo exaustor, com as aberturas para saída de ar voltadas para baixo, melhorando a estética.

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



Construção facilita a limpeza.



Bordas internas dobradas, reduzindo a possibilidade de cortes.



Linha automatizada de acabamento das coifas.

VOCÊ SABIA QUE:

A Tramontina possui equipamentos especiais automatizados que garantem um acabamento uniforme em toda a coifa?

*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

DICA DE UTILIZAÇÃO

Para garantir que sua coifa filtre bem o ar, é importante evitar que correntes de ar interfiram no seu funcionamento por meio de janelas e portas abertas próximas da coifa.

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



VOCÊ SABIA QUE:

Para melhor eficiência da coifa de parede, recomenda-se utilizar os queimadores traseiros do cooktop?

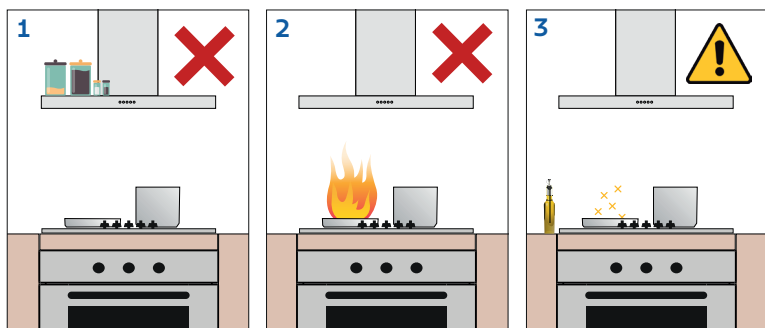
*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

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

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

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

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



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

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

VOCÊ SABIA QUE:

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

FORNOS

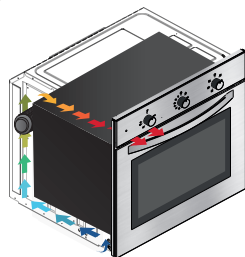
Todos fornos Tramontina de embutir (built-in) são elétricos (220V / 50-60 Hz)



Todos os modelos são acompanhados de acessórios, como bandejas e grelhas. Em alguns modelos o ventilador interno garante uma distribuição uniforme do calor dentro do forno. A linha Design Collection possui modo Air Fry que acompanha cesto exclusivo em inox, integrando dois eletros em um único equipamento e espaço, além de possuírem guias telescópicas.

Possuem cinco níveis de altura para grelha e bandejas e uso de três vidros na porta, evitando o aquecimento externo da mesma. O ventilador interno garante uma distribuição uniforme do calor dentro do forno.

O ventilador de resfriamento é acionado automaticamente quando a temperatura externa do forno atingir aproximadamente 65°C, evitando que haja um superaquecimento do produto e do mobiliário, assim, garantindo também a segurança do usuário.



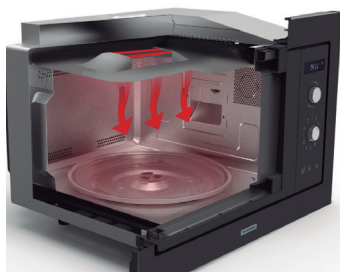
Na linha Design Collection é possível cozinhar ao mesmo tempo em mais de uma prateleira do forno, podendo fazer preparos diferentes que usam a mesma temperatura ou o mesmo preparo. Para isso, utilize apenas as funções Multicozimento ou Turbo Aquecimento.

VOCÊ SABIA QUE:

Algumas versões do forno e micro-ondas possuem conectividade com o APP TSmart Tramontina, onde os chefs disponibilizam receitas guiadas por fotos e textos, através do smartphone ou tablet.

MICRO-ONDAS

Todos micro-ondas Tramontina são de embutir (built-in) elétricos (220V / 60 Hz).



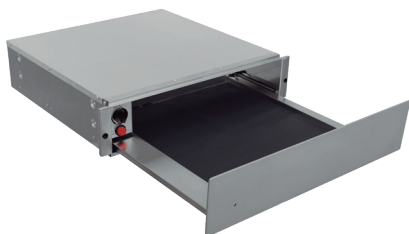
GRILL: com a função "Grill" é possível dourar carnes, pizzas, batatas, sanduíches, tortas e bolos. Recomenda-se o uso do suporte em aço inox incluso, exclusivo para essa função.



O forno combinado com micro-ondas Design Collection traz a conveniência da união de um forno com o micro-ondas, em um único equipamento e espaço. A combinação do calor das resistências (grill e traseira com ventilador) com o micro-ondas, proporciona um cozimento mais rápido e preserva a suculência e os sabores.

VOCÊ SABIA QUE:

O interior do micro-ondas é todo em aço inox, o que aumenta a vida útil, facilita a limpeza, e ainda, melhora a reflexão das micro-ondas, contribuindo com a uniformidade do cozimento.



GAVETA AQUECIDA

Aquece pratos, travessas e outras louças até a temperatura de 80°C, com capacidade para 6 serviços.

MODOS DE INSTALAÇÃO

Os modelos de fornos e micro-ondas possuem especificações projetadas para se adaptarem perfeitamente à sua cozinha. Consulte o manual de instruções de cada modelo para verificar as medidas e os requisitos de instalação

TORRE: a instalação em torre possibilita posicionar o forno e o micro-ondas juntos e alinhados, além de garantir um acabamento externo uniforme.

Diagrama de instalação em torre (modo flush). O forno e o micro-ondas são instalados juntos, alinhados ao móvel. O forno está na base e o micro-ondas está no topo. Ambos os aparelhos possuem uma porta com uma alça curva e controles laterais. Uma linha azul aponta do texto 'MODO FLUSH: alinhado ao móvel' para a borda superior do micro-ondas.

MODO FLUSH:
alinhado ao móvel

Diagrama de instalação em torre (modo convencional). O forno e o micro-ondas são instalados juntos, mas o forno está deslocado para fora do móvel. O forno está na base e o micro-ondas está no topo. Ambos os aparelhos possuem uma porta com uma alça curva e controles laterais. Uma linha azul aponta do texto 'MODO CONVENCIONAL: para fora do móvel' para a borda superior do forno.

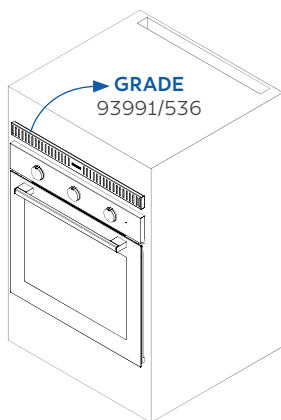
MODO CONVENCIONAL:
para fora do móvel

HORIZONTAL: a instalação horizontal possibilita posicionar o forno, micro-ondas e gaveta aquecida lado a lado, proporcionando maior ergonomia durante o uso dos produtos, além de garantir um acabamento externo uniforme. Também permite instalação no modo flush ou no modo convencional.



VOCÊ SABIA QUE:

Os fornos de embutir necessitam de uma saída de ventilação para evitar superaquecimento. A abertura de ventilação pode ser feita na parte traseira do móvel ou na parte frontal, sendo esta última protegida com uma grade de ventilação (disponível através da rede de serviço autorizado Tramontina).



*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

LAVA-LOUÇAS

A Tramontina possui modelos de lava-louças pela capacidade de serviços.



Projetadas com cestos e compartimentos ajustáveis, proporcionando flexibilidade para acomodar utensílios de diferentes tamanhos e formatos. Isso permite uma organização otimizada dentro do aparelho, garantindo uma lavagem completa e uniforme.

COMPARATIVO

Veja quanto é possível economizar de água, energia e tempo utilizando as lava-louças Tramontina em comparação a lavagem manual (baseado em 280 ciclos de lavagens em um ano, de acordo com um estudo realizado pela universidade de Bonn).

COMPARATIVO ANUAL (280 CICLOS) AO LAVAR MANUALMENTE A LOUÇA X COM AS LAVA-LOUÇAS TRAMONTINA			
Número de serviços	9	14	16
Número total de utensílios	107	162	184
Consumo de água	2.800 L	3.360 L	2.520 L
Se fosse lavado manualmente	21.429 L	32.445 L	36.851 L
Consumo de energia	222 kWh	299 kWh	249 kWh
Se fosse lavado manualmente	520 kWh	787 kWh	894 kWh
Consumo de tempo	42 h	65 h	75 h
Se fosse lavado manualmente	274 h	415 h	471 h

OBS.:

* Em comparação aos modelos das marcas disponíveis no mercado brasileiro até novembro de 2024.

** Norma conforme EN 50242:2016 // EN 60436:2016.

*** Dados de comparação obtidos considerando a lava-louças Tramontina com carga máxima de 16 serviços x 12 serviços no estudo desenvolvido pela universidade Bonn - baseado em 280 ciclos de lavagens no ano.

MODOS DE INSTALAÇÃO

FREESTANDING:

Com tampo superior, para bancadas com alturas maiores.



Sem tampo superior, para bancadas com alturas menores.



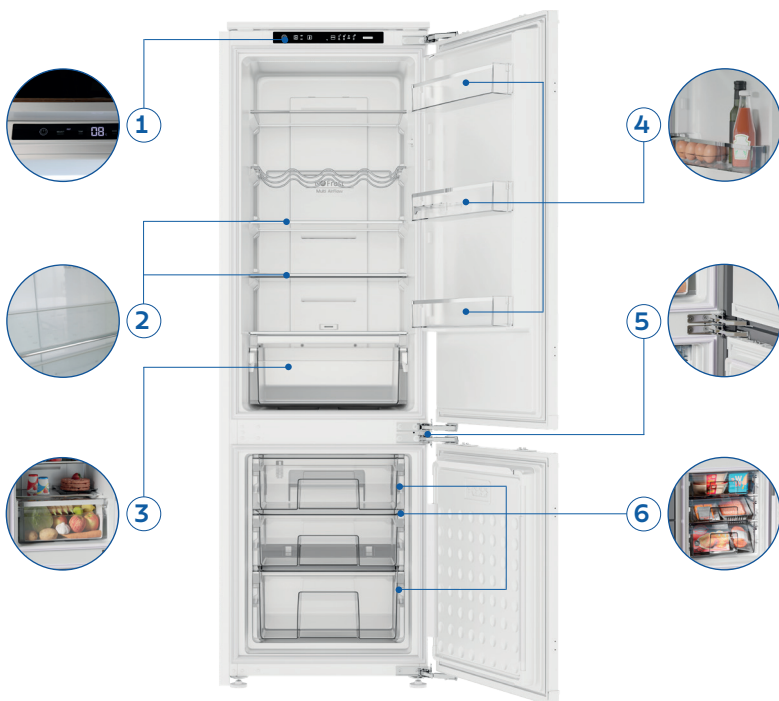
EMBUTIDA/REVESTIDA: instalação totalmente embutida com revestimento frontal no mesmo acabamento dos móveis. Conta também com o sistema de porta sliding, permitindo o uso de rodapés menores, e um gap mínimo entre o rodapé e a porta.



Para informações sobre medidas, consulte o manual de instruções de cada modelo.

*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

REFRIGERADOR DE EMBUTIR/REVESTIR



DIFERENCIAIS DO PRODUTO

1: Painel de comandos touch;

2: Prateleiras de vidro temperado - resistentes e de fácil limpeza;

3: Gaveta para frutas e verduras - preserva a umidade, garantindo que esses alimentos fiquem frescos por mais tempo;

4: Prateleiras da porta ajustáveis - a altura das prateleiras da porta pode ser ajustada de acordo com a necessidade de uso;

5: Dobradiças reforçadas - permite armazenar itens mais pesados nos compartimentos da porta, além de abrir a porta em um ângulo de 110°, para melhor acesso ao interior;

6: Gavetas do freezer - o compartimento do freezer é composto por 3 gavetas que auxiliam na disposição dos alimentos e recipientes.

COMPRESSOR INVERTER

Oferece menor ruído e maior eficiência energética. Ao contrário dos compressores convencionais, que operam no modo “liga e desliga” alternando entre potência máxima e desligamento total, o compressor inverter ajusta continuamente sua velocidade de funcionamento conforme a demanda, proporcionando um desempenho mais estável, silencioso e econômico.

FROST FREE

A circulação intensiva de ar frio no congelador reduz o nível de umidade e evita o acúmulo de gelo nos alimentos e nas paredes do freezer.

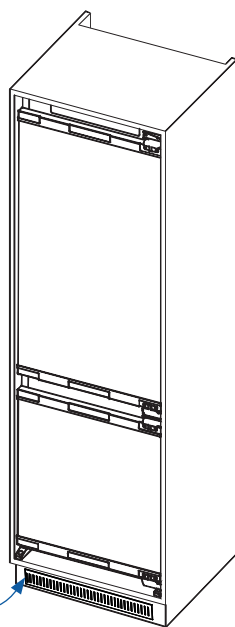
MODO DE INSTALAÇÃO

O modelo de refrigerador Tramontina é instalado embutido/revestido no móvel.

REVESTIMENTO: o peso máximo do revestimento aplicado nas portas do refrigerador deve ser de 20 kg. E sua espessura máxima de 18 mm.

VENTILAÇÃO: o refrigerador precisa de uma ventilação adequada no móvel onde ele será instalado. Por isso, é necessário ter uma entrada de ar frontal e uma saída traseira de ar, ambas com no mínimo 200 cm² de área. Protegida com uma grade de ventilação (disponível através da rede de serviço autorizado Tramontina).

GRADE
93994/179



VOCÊ SABIA QUE:

O Refrigerador Tramontina permite a instalação com abertura para ambos os lados, conforme necessidade. Essa característica também permite a instalação de refrigeradores lado a lado.

ADEGAS

As adegas Tramontina oferecem armazenamento ideal para vinhos e espumantes, com controle preciso de temperatura.



A adega possui controle eletrônico de temperatura, com duas zonas de refrigeração: inferior (12°C a 20°C) para vinhos tintos e superior (5°C a 12°C) para vinhos brancos e espumantes, garantindo conservação ideal.

A prateleira (A) foi desenvolvida para comportar garrafas de espumante/champanhe, sem a necessidade de remover a prateleira superior.

Em caso de queda de energia, as adegas e beer centers possuem memória de temperatura, garantindo que, ao ser restabelecida, a temperatura volte automaticamente à configuração anterior.

As prateleiras com corrediças telescópicas cuidadosamente posicionadas, deslizam suavemente, garantindo acesso fácil às garrafas, mesmo as do fundo, facilitando organização e visualização.



VOCÊ SABIA QUE:



Na adega e no beer center o batente integrado limita o movimento da porta, prevenindo colisões e protegendo a adega e móveis, especialmente em instalações embutidas, aumentando a durabilidade do equipamento.



BEER CENTERS

O Beer Center Tramontina oferece armazenamento adequado para cervejas, com controle preciso de temperatura.

O produto ajusta a temperatura de -5°C a 10°C , garantindo flexibilidade para armazenar bebidas. Para situações que exigem resfriamento rápido ou uma maior capacidade de refrigeração, o modo festa reduz a temperatura para -9°C por até 6 horas.



A porta utiliza um selamento a vácuo para prevenir a formação de sudação, sem o uso de elementos de aquecimento. Essa tecnologia elimina a necessidade de eletricidade para controle de condensação, aumentando a durabilidade do sistema e dispensando manutenções frequentes, em contraste com portas aquecidas convencionais.

Assim como as adegas, possuem uma fechadura integrada para trancar a porta (acompanha o produto), podendo ser removida, permitindo deixar a grade de ventilação totalmente visível.



VOCÊ SABIA QUE:

O beer center e a adega podem ser comandados por voz. A conectividade via aplicativo Tsmart permite controlar temperaturas, monitorar o funcionamento e receber notificações da adega e beer center em tempo real.

MODOS DE INSTALAÇÃO

Saídas de ventilação embutidas no próprio produto, eliminando a necessidade de aberturas no móvel.

FLUSH: Por possuírem dobradiças ocultas, permitem uma instalação rente ao móvel, com espaçamentos laterais de no mínimo 5 mm.



INSTALAÇÕES COMBINADAS (ADEGA + BEER CENTER)

Para instalações combinadas, projete o nicho prevendo um espaço mínimo de 5 mm nas laterais do móvel. Utilize o kit de instalação que acompanha o produto. Ele permitirá que um menor espaçamento seja necessário entre o nicho e o produto.

Além disso, as portas são reversíveis



TESTE DE TEMPERATURA INTERNA

Durante o desenvolvimento das adegas e beer centers, a equipe técnica da Tramontina realizou testes rigorosos para garantir a estabilidade da temperatura configurada pelo usuário. A manutenção precisa da temperatura é essencial para a conservação do vinho, pois evita oscilações que podem comprometer seu aroma, sabor e envelhecimento adequado.

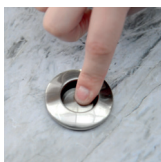
Além disso, a temperatura correta realça as características de cada tipo de vinho: tintos devem ser servidos entre 13°C e 18°C, brancos entre 7°C e 12°C, e espumantes entre 6°C e 8°C. Com o controle estável de temperatura, as adegas Tramontina asseguram que cada garrafa seja armazenada e servida na condição ideal, proporcionando uma experiência completa ao apreciador.



*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

TRITURADOR DE RESÍDUOS ALIMENTARES

Com o triturador é possível reduzir o volume de resíduos alimentares, aumentando a praticidade na cozinha. Com potência de 0,75 HP uma das mais potentes do mercado tritura os mais diversos resíduos, como cascas, sementes, ossos (pequenos, de galinha), etc.



COMO USAR: Para fazer o uso do Triturador de Resíduos Tramontina basta ligar a água (fria) da torneira e ativar o triturador, por meio do botão de acionamento pneumático (Air Switch) localizado na bancada, e despejar as sobras de alimentos para dentro da pia, inserindo no triturador através da ajuda do dispositivo auxiliar de segurança, acessório exclusivo que o acompanha.



VOCÊ SABIA QUE:

Acompanha uma proteção de borracha acoplada a saída da cuba para impedir que talheres caiam acidentalmente no interior do triturador.

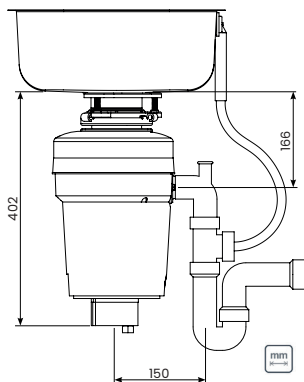


Acompanha um dispositivo auxiliar de segurança para empurrar os alimentos para dentro do triturador.

Câmara com 3 estágios de trituração e elementos em aço inox. Adaptada para trituração de diferentes tipos de resíduos alimentares.



INSTALAÇÃO: Deve ser instalado substituindo o sifão e válvula de 4 ½" da pia ou da cuba de cozinha, e aplicado a saída do esgoto.



*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.

ELETRODOMÉSTICOS CONECTADOS TRAMONTINA

A conectividade como uma experiência intuitiva e unificada para os diferentes produtos IoT (Internet das Coisas) da Tramontina, representados abaixo.

T SMART

O aplicativo TSmart Tramontina permite que você tenha controle remoto dos seus eletrodomésticos, monitore e ajuste funções como temperatura, velocidade, limpeza de filtros, entre outros, tudo diretamente do seu smartphone, proporcionando mais praticidade no seu dia a dia. Além disso, as adegas e beer centers irão enviar notificação caso ocorra falta de energia na sua adega ou beer center. Confira abaixo os eletros conectados T smart.



GURU

O aplicativo Tramontina Guru ajuda a preparar desde pratos simples até receitas sofisticadas, guiado passo a passo por vídeos e textos. Com receitas atualizadas mensalmente e dicas de chefs, o Guru auxilia desde a lista de compras até o momento de servir, ajustando automaticamente tempo e temperatura para facilitar sua evolução na cozinha. Usando diferentes modos de operações para cada nível de conhecimento de quem está cozinhando.



PRODUTOS DE LIMPEZA

VOCÊ SABIA QUE:

A Tramontina possui diversos produtos de limpeza especiais para você cuidar dos seus produtos?



Pasta para Polir e Remover Manchas para Superfícies de Aço Inox 200g:

Este produto é indicado para um eficiente polimento de superfícies de aço inoxidável.

Para evitar riscos aplique o produto no sentido do acabamento superficial do aço inox. Utilizado para remoção de manchas causadas por gorduras e água em pias, panelas, chaleiras, baixelas, fogões, etc.



Pasta para Polir e Remover Manchas em Superfícies de Vidro e Vitrocerâmicas 200g:

Indicado para polimento em superfícies de vidro e vitrocerâmicas.

Utilizado para remoção de manchas causadas por gorduras e água nos cooktops, vitro grills, tampas de vidro, janelas, boxes de banheiro, etc.



Superinox 300 ml:

O Superinox é ideal para limpeza leve de superfícies em aço inox e tem o poder de manter o brilho natural da peça, seja ela uma coifa, uma cuba, um refrigerador, um corrimão, um elevador ou até mesmo utensílios domésticos como panelas, baixelas, etc.

*Material exclusivo para clientes pessoa jurídica.



TRAMONTINA

TRAMONTINA TEEC S.A.

Rodovia BR-470/RS, km 230 | Bairro Triângulo
CEP 95185-000 | Carlos Barbosa | RS | Brasil
CNPJ 01.554.846/0001-36
Indústria Brasileira



TRAMONTINA.COM

