

Ficha Tecnica

Parrilla / Cocina a Gas Countertop Tramontina America 700 - 6 Quemadores

Modelo 67305007 (67305/007) | Marca: Tramontina

Equipo de coccion a gas para uso profesional en restaurantes y cocinas industriales. Diseñado para alto rendimiento, durabilidad y mantenimiento practico en operaciones de trabajo continuo.

Caracteristicas generales

- Durabilidad excepcional: hornillas y parrillas de hierro fundido con tratamiento anticorrosivo para uso intensivo.
- Potencia superior: quemadores de 6 kW para coccion rapida y uniforme en cocina profesional.
- Diseno funcional: tapa soporte estampada para mejor estabilidad y mantenimiento.

Especificaciones tecnicas

Tipo de equipo	Cocina / parrilla a gas countertop profesional (linea America 700)
Numero de quemadores	6
Potencia por quemador	6 kW (aprox. 20.5 k BTU/h)
Potencia total	36 kW (aprox. 122,837 BTU/h)
Superficie superior	Acero inoxidable, espesor 1.2 mm
Encendido	Manual
Conexion de gas	R 1/2"

Gas y consumo

Consumo GLP	2.40 kg/h
Consumo GN	3.30 m3/h
Presion GLP	30 mbar
Presion GN	20 mbar

Dimensiones y peso

Dimensiones del equipo (L x P x A)	1200 x 800 x 350 mm
Peso del equipo	79.4 kg
Dimensiones con empaque (L x P x A)	1310 x 910 x 670 mm
Peso con empaque	104 kg
Dimension de rejilla (L x P x A)	400 x 310 x 45 mm
Patas de soporte	Diametro 32 mm, ajustables de 15 a 52 mm

Materiales y construccion

- Parrillas y componentes de coccion en hierro fundido con tratamiento anticorrosivo.
- Cubierta superior de acero inoxidable para alta resistencia y facil limpieza.
- Perillas en ABS reforzado.
- Superficie hermetica de coccion que ayuda a reducir infiltracion de residuos.

Recomendaciones de uso

- Dimensionar correctamente la tuberia de gas para garantizar el suministro y el funcionamiento ideal.
- En instalaciones con GLP, equipar cada espera con valvula reguladora de doble etapa y registro.
- Verificar con el proveedor que la presion del gas llegue correctamente hasta el equipo.
- Instalar filtro tipo Y en la tuberia para evitar fallas por suciedad en la red de gas.

Higienizacion del equipo

- Retirar las partes desmontables y lavarlas en pileta o maquina lavavajillas (si aplica).
- Limpiar el area de coccion con agua y detergente neutro, evitando obstruir el tubo del piloto.
- Para limpiezas profundas, proteger la entrada del gas antes de iniciar.

Precauciones al limpiar

- No usar desengrasantes ni productos agresivos en registros y llama piloto.
- No usar productos a base de cloro sobre acero inoxidable.
- No aplicar chorros de agua a alta presion en la parte tecnica del equipo.

Accesorios opcionales Tramontina

Base modular neutra	67395/807
Kit opcional de 3 puertas para base modular	67300/915
Kit de gas GLP	67000/904
Kit de gas GN	67301/913
Patas para instalacion sin base countertop	67300/901

Notas importantes

- Antes de la instalacion, validar tipo de gas (GLP o GN), presion disponible y regulacion con personal tecnico calificado.
- Se recomienda confirmar la configuracion comercial exacta del modelo con el proveedor (version, accesorios incluidos y kit de gas).
- Garantia de referencia del fabricante: 1 ano (sujeta a condiciones de Tramontina y correcta instalacion).

Fuentes de referencia: hoja tecnica / catalogo Tramontina del modelo 67305/007 y datos operativos proporcionados por el cliente para recomendaciones de uso y limpieza.