

Cocinas Industriales (Fichas Técnicas)





TRAMONTINA



67301/007



67303/007



67305/007

(*) Base sanitaria Opcional



	Base neutra	Base neutra	Base neutra
Referencia	67391/807	67391/807	67395/807
Dim. LxPxA (mm)	400 x 610 x 610	800 x 610 x 610	1200 x 610 x 610

PARRILLAS A GAS - LÍNEA MODULAR

Serie 2Q Ref. 67301/007

Serie 4Q Ref. 67303/007

Serie 6Q Ref. 67305/007

CARACTERÍSTICAS:

Fabricado A.Inox 304.

Superficie de cocción hermética estampada de 1,2 mm de espesor, en acero inoxidable 304.

Iluminación manual.

Asas reforzadas en polímero PBT.

Barandillas de fundición con tratamiento anticorrosión.

Quemadores de hierro fundido.

Llama especial que se adapta al fondo de la olla, optimizando el consumo de gas.

Construido completamente en acero inoxidable.

PARRILLAS A GAS

Quemadores	Lámina 400	Lámina 800	Lámina 1200
Referencia	67301/007	67303/007	67305/007
Consumo	GLP: 0,8 kg/h GN: 1,1 m ³ /h	GLP: 0,84 kg/h GN: 1,10 m ³ /h	GLP: 1,26 kg/h GN: 1,65 m ³ /h
Presión de Trabajo Gas	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potencia (kw)	12	15	22,5
Dimensiones L x P x A (mm)	400 x 770 x 375	800 x 770 x 430	1200 x 770 x 430
Diámetro por Quemador	Ø78	Ø78	Ø78
Peso (Kg)	28,5	43,2	57,9

Capacidad de producción

Según el tipo de preparación, sin embargo, cada quemador es 6kw/hr.



Certificación de Seguridad por UL Solutions - Productos que usan gas LP o gas natural - Programa NOM.



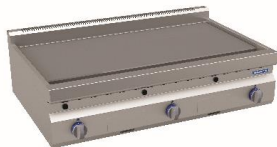
TRAMONTINA



67331/007



67333/007



67335/007

(*) Base sanitaria Opcional



	Base neutra	Base neutra	Base neutra
Referencia	67391/807	67393/807	67395/807
Dim. LxPxA (mm)	400 x 610 x 610	800 x 610 x 610	1200 x 610 x 610

PLANCHA A GAS - LÍNEA MODULAR

Serie 1Q Ref. 67301/007

Serie 2Q Ref. 67303/007

Serie 3Q Ref. 67305/007

CARACTERÍSTICAS:

Fabricado A.Inox 304.

Lámina de hierro espesor 15 mm.

Quemadores de acero inoxidable, con control individual.

Encendido manual con luz piloto.

Mangos reforzados en polímero PBT, con regulación de llama.

Agujero para eliminación de residuos con cajón de recogida de residuos.

Válvula de seguridad contra fugas de gas.

Construido completamente en acero inoxidable.

PLANCHA A GAS

Quemadores	Lámina 400	Lámina 800	Lámina 1200
Referencia	67331/007	67333/007	67335/007
Consumo	GLP: 0,42 kg/h GN: 0,55 m³/h	GLP: 0,84 kg/h GN: 1,10 m³/h	GLP: 1,26 kg/h GN: 1,65 m³/h
Presión de Trabajo Gas	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potencia (kw)	7,5	15	22,5
Dimensiones L x P x A (mm)	400 x 770 x 430	800 x 770 x 430	1200 x 770 x 430
Área útil de la lámina	525 x 350	525 x 750	525 x 1150
Peso (Kg)	43,5	79,5	115,5
Capacidad de producción	Lámina 400 67331/007	Lámina 800 67333/007	Lámina 1200 67335/007
Insuflado			
Pollo	10 Min / 2,5Kg 60 Min / 15Kg	10 Min / 6Kg 60 Min / 30Kg	10 Min / 7,5Kg 60 Min / 45Kg
Hamburguesas	6 Min / 2Kg 60 Min / 20Kg	6 Min / 4Kg 60 Min / 40Kg	6 Min / 6Kg 60 Min / 60Kg



Certificación de Seguridad por UL Solutions - Productos que usan gas LP o gas natural - Programa NOM.



TRAMONTINA



67321/007



67323/007

(*) Base sanitaria Opcional



	Base neutra	Base neutra	Base neutra
Referencia	67391/807	67393/807	67395/807
Dim. LxPxX (mm)	400 x 610 x 610	800 x 610 x 610	1200 x 610 x 610

ASADOR A GAS - LÍNEA MODULAR

Serie 1Q Ref. 67321/007

serie 2Q Ref. 67323/007

CARACTERÍSTICAS:

Fabricado A.Inox 304.

Rejilla de acero al carbono de 3 mm, con tratamiento anticorrosión.

Quemadores con deflectores de calor de acero inoxidable, estratégicamente ubicados para mayor eficiencia.

Encendido manual con control de llama.

Mango reforzado en polímero PBT.

Agujero para eliminación de residuos, con cajón de recogida de residuos.

Construido completamente en acero inoxidable.

ASADOR A GAS

Quemadores	Asador 400	Asador 800
Referencia	67321/007	67323/007
Consumo	GLP: 0,61 kg/h GN: 0,77 m ³ /h	GLP: 1,29 kg/h GN: 1,61 m ³ /h
Presión de Trabajo Gas	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potencia (kw)	7,5	16,5
Dimensiones L x P x A (mm)	400 x 770 x 430	800 x 770 x 430
Peso (Kg)	29,0	53,4
Capacidad de producción	Asador 400 67321/007	Asador 800 67323/007
Insumo		
Filetes/Carnes	60 Min / 10,0 Kg	60 Min / 18,0 Kg



Certificación de Seguridad por UL Solutions - Productos que usan gas LP o gas natural - Programa NOM.



TRAMONTINA



PUNTOS DIFERENCIADORES:



Dispositivo de seguridad en caso de apagar el termostato.



Termostatos de seguridad y de trabajo.



Cuba para retirar el aceite.



Posición de la llave para retirar el aceite.

FREIDORA A GAS SERIE 18.5 Litros - Ref. 67261/007

CARACTERÍSTICAS:

Fabricado A.Inox 304.
Capacidad de 18 litros de aceite.
Depósito estampado con 3 quemadores internos. Zona fría en el fondo del depósito.
Encendido manual con llama
Piloto, incluye termopar contra fugas de gas.
Temperatura de operación de 120 °C a 190 °C.
Incluye cuba de recolección de aceite.
Incluye Dos (2) cestas 1/2.

CONSUMO:

GAS LP: 1,11 kg/h - Presión de trabajo 30 mbar
GAS Natural: 1,35 m³/h - Presión de trabajo 20 mbar
Potencia: 13,5 kW

DIMENSIONES DEL PRODUCTO:

400 ancho x 770 profundidad x altura 1115 mm
Peso neto: 48.58 kg

CAPACIDAD DE PRODUCCIÓN:

FREIDORA A GAS 67261/007

Porción x p/ cada cesto:	Tiempo	Porción		Porción máxima
		Ideal	500gr	750gr
Papa congelada	Minutos	6'	7'	8'
Papas al natural	Minutos	8'	11'	14'
Polenta	Minutos	9'	11'	14'
Contramuslo	Minutos	6'	7'	8'
Verdura rebozado	Minutos	4'	5'	6'

*Nivel mínimo de aceite= 18 litros

*Nivel máximo de aceite = 20 litros

Certificación de Seguridad por UL Solutions - Productos que
usan gas LP o gas natural -Programa NOM.



TRAMONTINA



SERIE 26 Litros – Ref. 67251000 SERIE 40 Litros – Ref. 67051000

CARACTERÍSTICAS:

Fabricado A. Inox. 304.

Depósito fabricado en acero inoxidable AISI 316, aún más resistente a la corrosión y oxidación.

Sistema de conexión hidráulica directa para entrada y salida de agua, lo que evita peligros.

Llama piloto con encendido piezoeléctrico.

Termopar de seguridad, que corta el suministro del gas, si se apaga la llama.

Sistema de escape para evitar desbordes.

Cestas con esquinas redondeadas para un limpieza fácil y rápida.
Juegos de cestas.

El equipo también le permite preparar además de la pasta, muchos otros alimentos como arroz, cereales, patatas y verduras.

Litros	26 L	40 L
Referencia	67251/000	67051/000
Consumo	GLP: 0,71 kg/h GN: 0,95 m ³ /h	GLP: 1,09 kg/h GN: 1,47 m ³ /h
Presión de Trabajo Gas	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar	GLP: 30 mbar GN: 20 mbar
Potencia (kw)	9,0	13,9
Dimensiones L x P x A (mm)	400x750x900	400 x 950 x 900
Peso (Kg)	45,0	79,5
Insertos	4	6
Capacidad de producción	26 L 67251/000 4 insertos - Producción de hasta 30kg/hora	40 L 67051/000 6 insertos - Producción de hasta 45kg/hora

Certificación de Seguridad por UL Solutions - Productos que usan gas LP o gas natural - Programa NOM.







TRAMONTINA

