

TRAMONTINA



C O Z I N H A S
P R O F I S S I O N A I S

COCCÃO

PIZZARIA

MOBILIÁRIO

CONFEITARIA

REFRIGERAÇÃO

SUPERCONGELADORES



Appetizer

Tempura - 10 minutes

- 100g of tempura batter
- 200g of tempura oil
- 200g of tempura flour
- 200g of tempura water
- 200g of tempura salt
- 200g of tempura sugar
- 200g of tempura yeast
- 200g of tempura baking powder
- 200g of tempura baking soda

Tempura - 15 minutes

- 100g of tempura batter
- 200g of tempura oil
- 200g of tempura flour
- 200g of tempura water
- 200g of tempura salt
- 200g of tempura sugar
- 200g of tempura yeast
- 200g of tempura baking powder
- 200g of tempura baking soda

Tempura - 20 minutes

- 100g of tempura batter
- 200g of tempura oil
- 200g of tempura flour
- 200g of tempura water
- 200g of tempura salt
- 200g of tempura sugar
- 200g of tempura yeast
- 200g of tempura baking powder
- 200g of tempura baking soda

Tempura - 25 minutes

- 100g of tempura batter
- 200g of tempura oil
- 200g of tempura flour
- 200g of tempura water
- 200g of tempura salt
- 200g of tempura sugar
- 200g of tempura yeast
- 200g of tempura baking powder
- 200g of tempura baking soda

Tempura - 30 minutes

- 100g of tempura batter
- 200g of tempura oil
- 200g of tempura flour
- 200g of tempura water
- 200g of tempura salt
- 200g of tempura sugar
- 200g of tempura yeast
- 200g of tempura baking powder
- 200g of tempura baking soda



TRAMONTINA

COZINHAS PROFISSIONAIS

Experiência e compromisso com a inovação são as bases da linha de cozinhas profissionais da Tramontina para atender às exigências da gastronomia contemporânea.

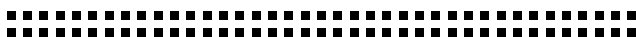
As Cozinhas Profissionais Tramontina são efetivamente uma união perfeita entre tradição e inovação. A linha de equipamentos é fundamentada sobre raízes de conhecimento derivadas diretamente de profissionais que atuam no mercado italiano e internacional há 30 anos, levando assim a Tramontina a padrões de qualidade e eficiência extremamente elevados.

O objetivo da Tramontina é oferecer equipamentos de alta tecnologia combinada com resistência e facilidade de manuseio para facilitar ao máximo o serviço dos chefs, garantindo também uma limpeza rápida e eficaz seguindo todas as normas higiênico-sanitárias em vigor no Brasil e na Europa.

Todos os produtos elétricos possuem certificação Inmetro e são dotados de componentes para garantir a total segurança dos equipamentos.

A linha de cozinhas profissionais Tramontina permite planejar uma cozinha que seja o cenário ideal para melhor expressar a criatividade culinária por meio de máquinas avançadas, sólidas, funcionais e com um design extremamente cativante.

As Cozinhas Profissionais Tramontina são projetadas para atender todos os tipos de empreendimentos do *Food Service*, utilizando a escolha pelo padrão Gastronorm ou o padrão Euronorm, podendo assim ser parte do serviço em todo o segmento da alimentação fora do lar: restaurantes, padarias, confeitarias, hotéis, refeitórios, supermercados, etc.



Com investimento na melhor tecnologia de produção, a Tramontina passou a produzir em território brasileiro a linha de Mobiliário para Cozinhas Profissionais e alguns itens da Cocção. Reproduzindo exatamente a mesma qualidade que veio da experiência dos melhores manufaturados italianos, agora o Brasil dispõe de produtos nacionalizados com acabamento exemplar junto à robustez e durabilidade.

COCCÃO

O objetivo da linha de Cocção Tramontina é criar uma cozinha que seja uma bancada de trabalho perfeita, completa, com todos os equipamentos necessários para a realização de cada prato, uma cozinha que seja o cenário ideal para melhor expressar a criatividade culinária por meio de máquinas avançadas, sólidas e funcionais. As cozinhas Tramontina tornam-se assim um todo com a mente do chef, apoiando-o nas diversas fases do trabalho, graças à habilidade especial de se adaptar a cada necessidade.

As cozinhas Tramontina representam um parceiro excelente nesse sentido, capaz de garantir cozimento perfeito e melhores condições de trabalho.

Potência e solidez em formas bonitas e funcionais: isso é a linha de Cocção da Tramontina. Uma mistura de desempenho e elegância para que o ato de cozinhar torne-se uma experiência emocional, com o suporte de equipamento de primeira classe.

A alta gastronomia de hoje não faz a diferença somente na mesa, é também sinônimo de tecnologia e design. A linha de Cocção da Tramontina nasce exatamente para sustentar o trabalho de grandes restaurantes que fazem da fantasia do

chef o segredo do próprio sucesso. Afinal, alta gastronomia significa também alto nível de instrumentos disponíveis para quem cozinha e convive com ela diariamente.

PRODUTOS:

- Fogões a Gás
- Fogões Elétricos
- Fogões Vitrocerâmicos Infravermelhos
- Fogões Vitrocerâmicos a Indução
- Fogões Franceses
- Chapas a Gás e Elétricas
- Char-Broilers com Pedras Vulcânicas
- Banhos-maria
- Cozedores de Massa a Gás e Elétricos
- Fritadeiras a Gás e Elétricas
- Conservadores de Fritura
- Frigideiras Basculantes a Gás e Elétricas
- Caldeirões a Gás e Elétricos





REFRIGERAÇÃO

Uma cozinha profissional não precisa apenas da habilidade dos seus chefs. Uma cozinha profissional exige equipamentos de qualidade e funcionais para fornecer produtos excelentes e um alto nível de serviço.

Por essa razão, a Tramontina oferece uma linha de Refrigeração não apenas de máquinas que permitirão uma melhor conservação das preparações culinárias e de todos os alimentos que serão usados na elaboração, mas que são ferramentas que podem fazer da sua cozinha um ambiente de trabalho ideal e, acima de tudo, organizado e eficiente.

Graças às três linhas, Start, Harmony e Elite, você terá a oportunidade de escolher, entre vários produtos diferenciados, aquele que melhor atender às suas necessidades e com a certeza de adquirir sempre a qualidade e confiabilidade da Tramontina.

Todas as máquinas são construídas para garantir a completa segurança alimentar graças a uma estrutura capaz de manter a temperatura na parte interna da câmara praticamente constante ao longo de todo o tempo de serviço,

oferecendo também uma economia de energia de 45,7% em comparação com o padrão de consumo médio.

O sistema de refrigeração monobloco permite manter a câmara totalmente livre de componentes da refrigeração, aumentando o espaço disponível para o armazenamento de produtos e maximizando a eficiência na hora da limpeza. Esse sistema foi desenvolvido inclusive para agilizar ao máximo a manutenção dos equipamentos.

PRODUTOS:

- Refrigeradores e Congeladores
- Balcões Refrigerados e Congeladores Horizontais
- Supercongeladores
- Vitrines Refrigeradas
- Balcões para Pizzarias

MOBILIÁRIO

Cada elemento que compõe uma cozinha é um mundo a ser descoberto. Os produtos Tramontina são planejados para se integrarem ao ambiente de trabalho oferecendo uma base perfeita, graças às suas características técnicas e funcionais. Cada máquina Tramontina incorpora-se à mente criativa dos chefs modernos para criar verdadeiras obras-primas culinárias, utilizando equipamentos extremamente confiáveis.

Para a preparação estática, confiabilidade vira sinônimo de robustez, flexibilidade e funcionalidade. A Tramontina implementou em todos os produtos da linha sistemas construtivos inovadores para garantir solidez da estrutura, versatilidade de limpeza, simplicidade de manutenção e uma grande disponibilidade de modelos e medidas para oferecer a máxima liberdade na escolha da composição, o que exige equipamentos de qualidade e funcionais para fornecer produtos excelentes.

Todos os produtos são reforçados para garantir uma grande durabilidade no tempo e aguentar condições de trabalho extremas. O acabamento arredondado e livre de rebarbas assegura uma perfeita higienização, evitando acúmulo de resíduos e eliminando o risco de acidentes.

A linha oferece diversas soluções em dimensões específicas para Gastronomia e Confeitarias, de modo a atender qualquer tipo de empreendimento.





COMPOSIÇÃO SOB-MEDIDA

Além dos móveis modulares, a Tramontina oferece a possibilidade de criar a própria cozinha segundo as necessidades de espaço e de fluxo de trabalho. A cozinha vira um local planejado feito sob medida e sem limite na criatividade.

PRODUTOS MODULARES:

- Mesas
- Pias
- Lavatórios
- Balcões
- Balcões Aquecidos
- Gaveteiros
- Lixeiras
- Lixeiras
- Carrinhos
- Armários Aéreos
- Prateleiras
- Estantes
- Armários
- Móveis para Área de Lavagem

LINHAS ESPECIAIS



• CONFEITARIA

O dia a dia de uma confeitaria exige agilidade e praticidade: os ingredientes precisam estar sempre à mão, em um local fácil de limpar e de trabalhar. Pensando nisso, nossa linha exclusiva para confeitaria permite que cada confeito monte a cozinha dos sonhos, do jeito que quiser.

São módulos de aço inox que podem ser adaptados às dimensões de cada estabelecimento. Os planos de trabalho inteiriços chegam a ter até 4 metros de comprimento por 1,5 metro de largura e permitem a adaptação dos módulos complementares, como gaveteiros, prateleiras, armários e os carrinhos recipientes para farinha, uma exclusividade da Tramontina.

• CÂMARA DE FERMENTAÇÃO AUTOMÁTICA

A boa fermentação é essencial para a produção de pães e massas de qualidade. Mas nem sempre é fácil manter a temperatura e umidade corretas durante o processo. Para facilitar a vida dos padeiros e confeiteiros, nossa linha conta com uma tecnologia inovadora: a Câmara de Fermentação Automática.

O equipamento permite a programação de todas as etapas da fermentação, resfriando, aquecendo e umedecendo de maneira automática. A Câmara pode parar a fermentação e reativá-la, deixando o pão pronto para ir ao forno no momento desejado, dispensando a necessidade de trabalho noturno. Também é possível planejar a duração e os parâmetros dos programas para toda a semana. Com 2,02 metros de altura por 82 cm de largura, o equipamento de aço inox suporta grande quantidade de produtos.



• PASTA CONCEPT

A culinária italiana está cada vez mais popular, especialmente o seu maior expoente, a *pasta*. Para atender a esse crescente desejo, a Tramontina criou soluções tecnológicas e inovadoras para a preparação de refeições rápidas e de ótima qualidade, como a linha Pasta Concept. Ela permite aos empresários de *food service* reduzir o tempo e os custos do cozimento tradicional, garantindo ao público um atendimento excelente, com tempo de preparo programado, rápido e eficaz.



• PIZZARIA

Pizzaiolos também contam com a dedicação e a tecnologia próprias da Tramontina. Desenvolvemos uma linha completa para pizzarias destinada a satisfazer as exigências de flexibilidade na composição das estações de trabalho, otimizar os espaços e garantir a conservação dos ingredientes.

A linha é composta por módulos que formam bancadas de trabalho ideais para a preparação de pizza, mas que também podem ser arranjados para a montagem de pratos frios, saladas, sobremesas e sanduíches. As bancadas Tramontina permitem aprimorar ainda mais o desempenho da equipe e garantir o mais alto nível de segurança alimentar para o seu restaurante.



ASSISTÊNCIA TÉCNICA

PRODUTOS DE EXCELÊNCIA COMBINADOS À CONFIANÇA DA MARCA.

Além de oferecer equipamentos altamente tecnológicos e eficientes, a Tramontina se especializou ainda mais no atendimento pós-venda, fundamental no segmento do *food service* profissional. Contamos com uma rede nacional de serviço autorizado, formada e treinada na fábrica, o que garante o suporte necessário para o uso dos equipamentos com tranquilidade e segurança.

Com atendimento rápido e serviço de plantão, nosso pós-venda opera como se fosse parte da sua equipe - sempre em busca de mais eficiência para o seu negócio.



**TRAMONTINA
FARROUPILHA S.A.**

Rodovia ERS-122 - Km 61
Distrito Industrial - 95178-000
Farroupilha | RS | Brasil
Tel.: +55 [54] 3261-0000

tramontina.com

TRAMONTINA

