

# TRAMONTINA

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



PIZZARIA

COZINHAS  
PROFISSIONAIS

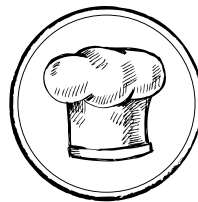
# A SUA PIZZARIA COM A QUALIDADE E AGILIDADE TRAMONTINA

Com a Estação Pizzaiolo Tramontina, é possível montar uma linha de produção compacta mas extremamente produtiva, ganhando espaço e agilidade no processo. Você pode fermentar, conservar e montar suas pizzas, tudo no mesmo equipamento.



Base refrigerada ventilada, que garante a conservação ideal da massa e dos demais ingredientes mantendo-os sempre íntegros e assegurando consumo energético mínimo. Com função de controle de ventilação.

# PIZZARIA



## Estação Pizzaiolo



Acompanha conjunto padrão de cubas, com possibilidade de customização.

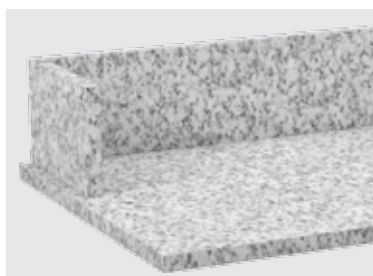
Cabeçote refrigerado, isolamento com espuma de poliuretano de alta densidade.

Posicionamento de vidro protetivo opcional.

Painel com controle de temperatura de 0°C a + 15°C.

Portas com fechamento automático e parada a 90°. Puxadores ergonômicos.

Realizado inteiramente em aço inoxidável AISI 304.



Tampo de granito com grande espessura e acabamento perfeito.



Gaveteiros adequados para caixas de PVC 600x400mm, com capacidade para 20/25 bolas de massa para pizza. Design prático e funcional, montadas sobre guias de aço inox.



Pés de aço inox com ajuste de altura.

**TRAMONTINA  
FARROUPILHA S.A.**

Rod. RS-122, km 61  
Distrito Industrial - 95180-000  
Farroupilha | RS | Brasil  
Tel: +55 [54] 3261.0000

**tramontina.com**

**TRAMONTINA**

