

TRAMONTINA



Edição Janeiro de 2019

ARGUMENTÁRIO

• **COIFAS**

Olá,

Além de desenvolver e fabricar produtos de qualidade, a Tramontina quer melhorar o embasamento que você deve ter ao escolher uma coifa para sua cozinha. E é para isso que serve este Argumentário.

Afinal, é na cozinha onde, cada vez mais, passamos momentos de descontração compartilhando com familiares e amigos enquanto preparamos aquele prato tão especial. E, é nessa hora que nos damos conta da importância de uma boa coifa que execute sua função adequadamente e com o menor ruído possível.

Esperamos que este material seja útil para fazer bonito em suas receitas.

TRAMONTINA

O prazer de fazer bonito.

Porque devo instalar uma coifa na minha cozinha ?

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. A fumaça, os vapores e os odores são sugados pela coifa, passam por uma filtragem nos filtros de alumínio (gordura) e, no modo depurador, passam também pelos filtros de carvão ativado, onde ocorre a absorção do odor, retornando ao ambiente interno (depuração) ou simplesmente encaminhados para o ambiente externo (exaustão).



sumário

TRAMONTINA

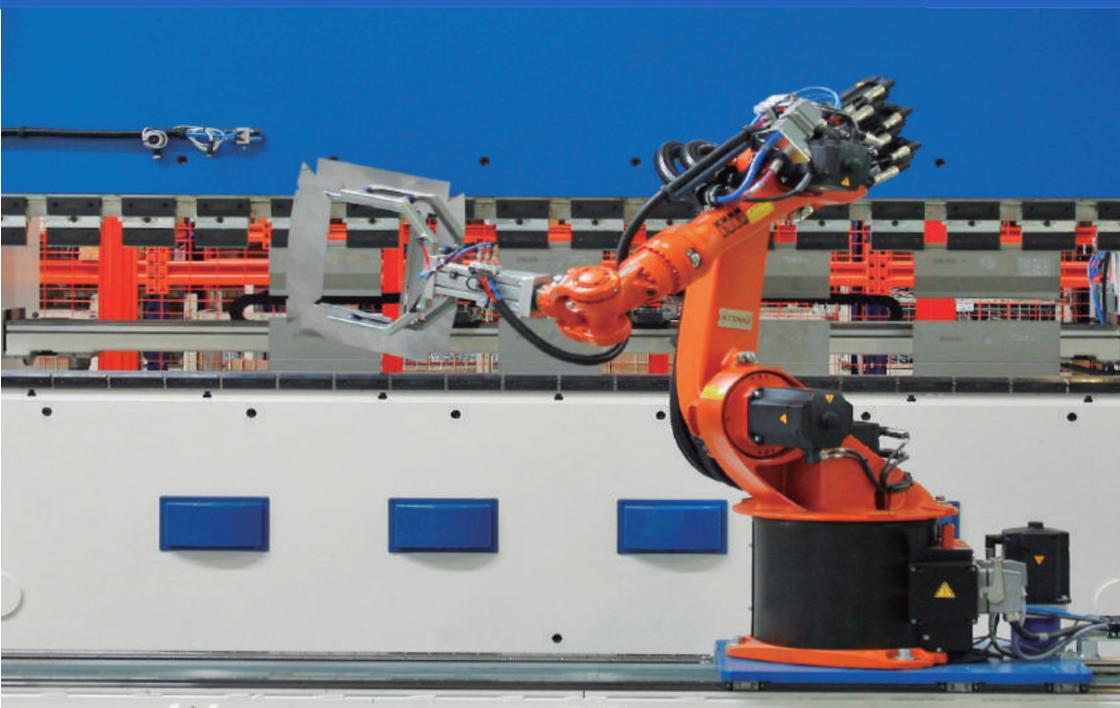
Como escolher o melhor modelo de coifa para a minha cozinha?	14
Vazão.	16
Dimensão.	17
Modo de instalação.	18
Exaustão.	18
Depuração.	19
Chaminés complementares.	22
Altura máxima para pé-direito.	24
Filtro de Alumínio.	26
Filtro de Carvão Ativado.	28
Ambifresh. 	29
Carbon.	33
Local de instalação.	34
Local de instalação - Coifa de embutir.	36
Como devo utilizar as velocidades da coifa?	38
Iluminação.	40
Vantagens da iluminação LED.	41
Acabamento.	42
Dicas de utilização.	44
Coifas fabricadas no Brasil pela Tramontina.	48
Coifas de parede importadas.	50
Depuradores.	51
Coifas de ilha fabricadas no Brasil.	52
Coifa de ilha importada.	52



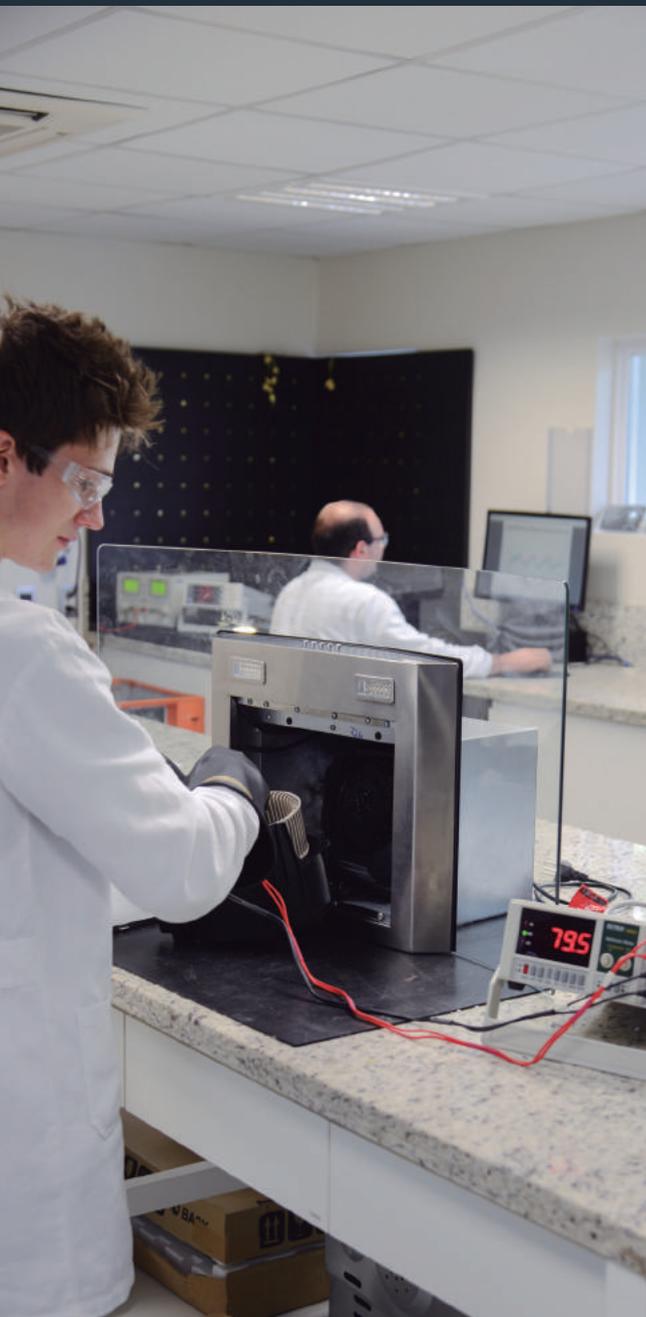
Unidade fabril da Tramontina, localizada em Carlos Barbosa - RS, responsável pela fabricação das coifas, entre outros produtos, como cooktops, cubas, pias e lixeiras.

VOCÊ SABIA QUE...

a Tramontina desenvolve e produz coifas no Brasil?



Linha automatizada para fabricação de coifas.



VOCÊ SABIA QUE...

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

Anualmente, a Tramontina investe no crescimento deste centro com o objetivo de tornar seus produtos mais eficientes e seguros ao usuário. Nele podemos encontrar diversos equipamentos específicos para testes que atendem as normas nacionais e internacionais ou que colocam os produtos à prova, em testes práticos de segurança e performance.



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 página 16.



Laboratório de Filtragem:

O laboratório de filtragem, possibilita garantir que além de uma boa sucção nossas coifas também filtrarão o ar da 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 página 21.



Testes: Laboratório de ruídos.

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?

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) 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



Laboratório de Iluminação:

No 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 página 40.



Laboratório Funcional:

A estrutura do laboratório funcional permite realizar testes práticos e de uso diário da coifa, trazendo resultados de duração do produto e das peças principais. Para saber mais sobre como utilizar o produto no seu dia a dia, consulte a página 44.

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?

Acesse o nosso site: tramontina.com, e assista ao vídeo **Coifas Tramontina - Fabricadas no Brasil**, 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.



Como escolher o melhor modelo de coifa para a minha cozinha?

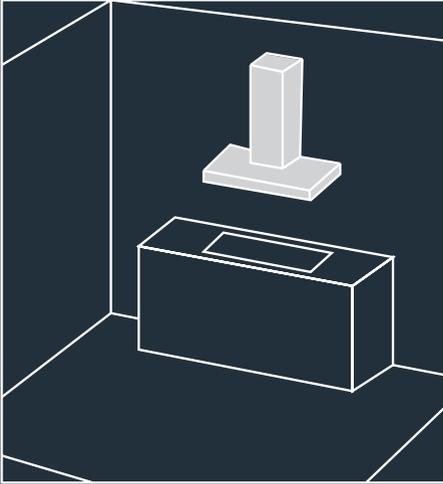
1 - Parede: As coifas de parede são fixadas em uma parede, instaladas sobre fogões ou cooktops.

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

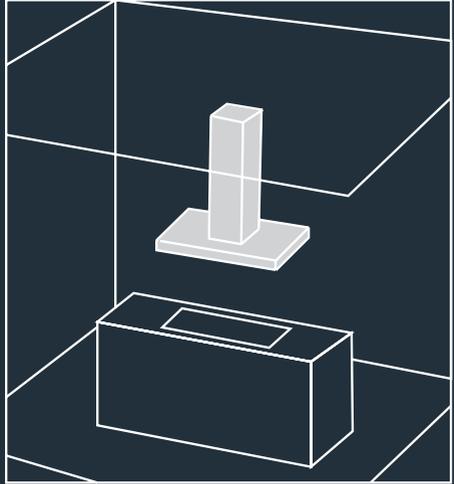
3 - Built-in: As coifas são instaladas embutidas diretamente em um móvel.

4 - Depurador: Os depuradores são instalados embaixo de armários posicionados sobre fogões ou cooktops.

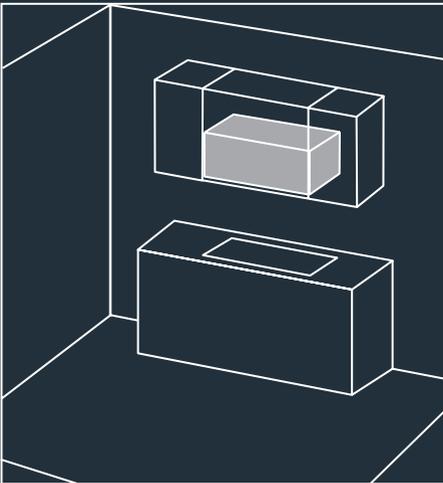
1- Parede



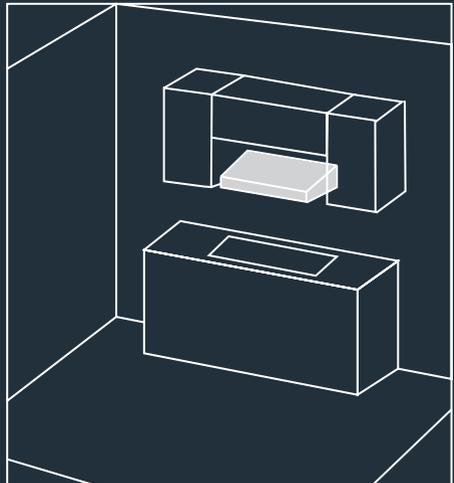
2 - Ilha



3 - Built-in

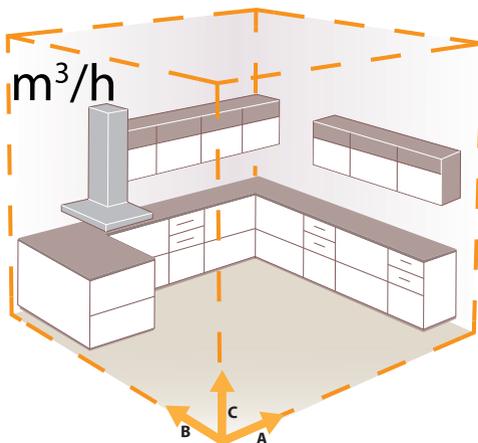


4 - Depurador



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 4 m x 3 m, com pé-direito de 2,7 m, o cálculo será:

$$4 \times 3 \times 2,7 \times 12 = 389 \text{ m}^3/\text{h}$$

Neste caso a coifa deve possuir vazão mínima de 389 m³/h.

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



Equipamento para medição da vazão.

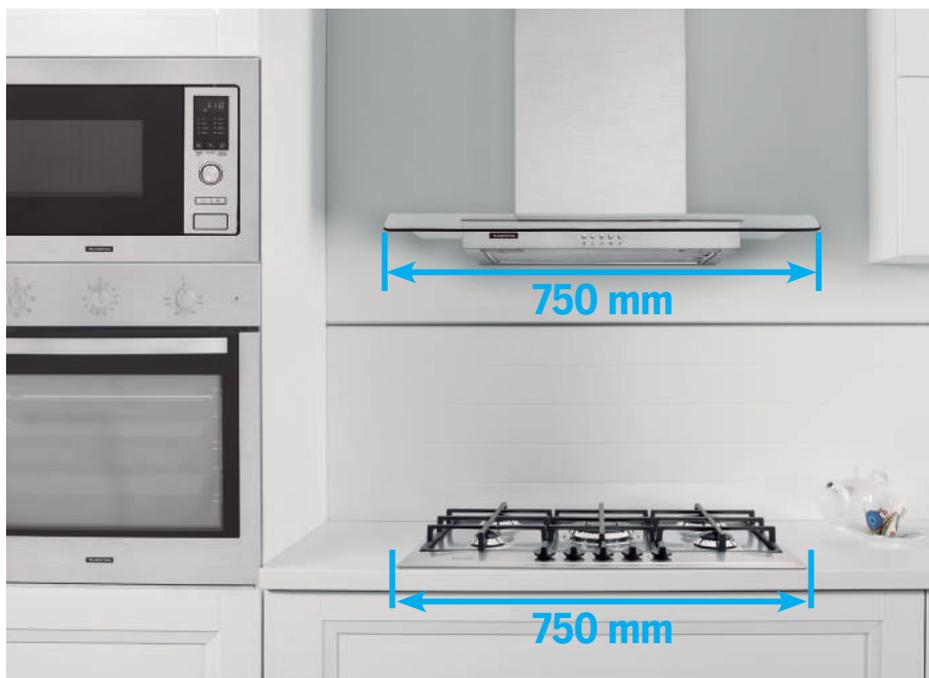
Você sabia que:

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.

Dimensão

Para um bom funcionamento o ideal é que a coifa tenha a mesma dimensão que o cooktop, ou até maior. Caso contrário, os vapores gerados poderão ser desviados por correntes de ar laterais.



Você sabia que:
a Tramontina possui modelos de coifas com as mais diversas dimensões para fazer conjunto com o seu cooktop?

Modo de instalação

EXAUSTÃO

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.



ATENÇÃO: A instalação da coifa no modo exaustor exige uma saída externa com diâmetro de 150 mm. Para garantir o melhor desempenho do produto é importante que a tubulação da coifa até a saída externa possua, no máximo, dois metros de distância, com até duas curvas.



youtube.com

DEPURAÇÃO

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

Filtro de carvão ativado plano para coifas fabricadas no Brasil.

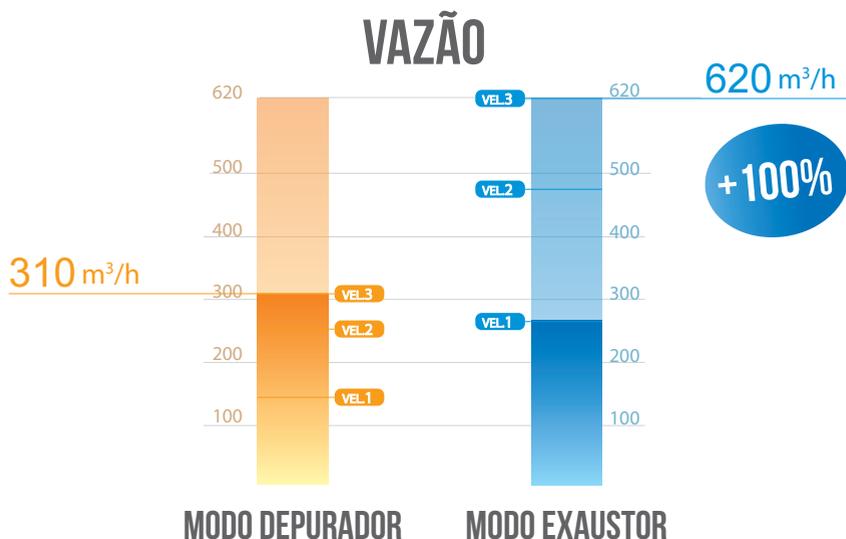


ATENÇÃO: O filtro de carvão ativado atua gerando uma restrição na passagem do ar. Esta restrição ocasionará a perda de vazão e acréscimo no ruído do produto.

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 depuração e modo exaustão. Note que na velocidade 1 (*Silent*) do modo exaustão, é atingida praticamente a mesma performance que na velocidade 3 no modo depurador. Isso significa maior conforto acústico (menor ruído), que está explicado mais detalhadamente na página 21. 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.

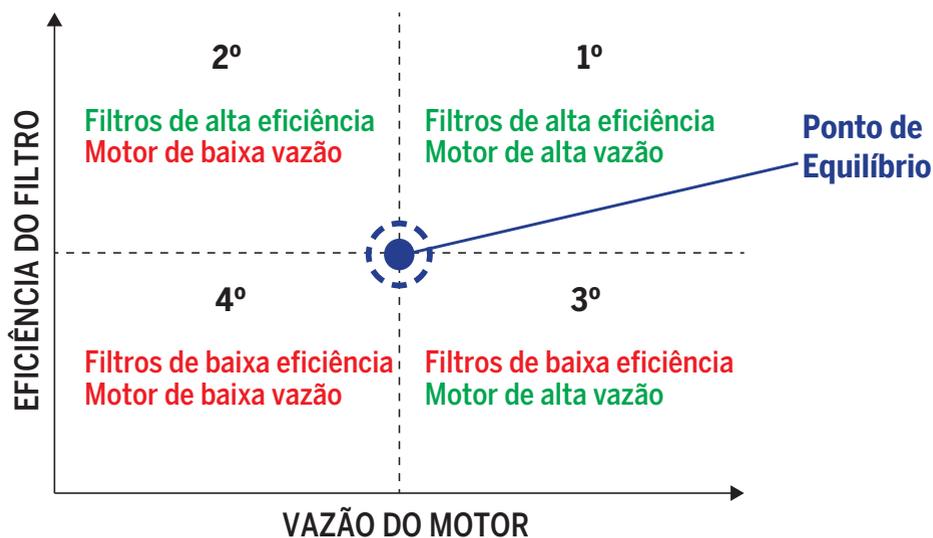
Portanto, se possível, instale sua coifa no modo exaustor.



Importante: os dados acima são referentes às coifas de parede da marca Tramontina fabricadas no Brasil (indicadas na página 48 deste Argumentário).

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 os pontos importantes para um bom funcionamento da coifa?



As coifas fabricadas no Brasil pela Tramontina (ver página 48) 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 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 1180 mm que, combinados, atendem a projetos de cozinhas com pé-direito de até 4 metros.





Chaminés complementares

As chaminés complementares permitem a instalação da coifa em projetos com pé-direito mais alto, com até 4 metros de altura (**venda somente via Rede de Assistência Técnica Autorizada**).



Chaminés convencionais

Todos os modelos de coifas Tramontina, sendo de parede ou ilha, acompanham duas chaminés: inferior e superior (exceto modelos Compact 60, Slide 60 e Incasso 75).

Altura máxima do pé-direito para coifas com uso de chaminés complementares

						
Nome	Incasso 75		New Dritta 60	New Dritta 90		
Referência	95800/015	95800/016	95800/001	95800/002	95800/003	95800/004
Altura do pé-direito	Não possui chaminé complementar		4,03 m		4,03 m	

						
Nome	New Dritta Isla 90		New Vetro Isla 90	Basic 60		
Referência	95800/017	95800/018	95800/019	95800/020	94811/001	94811/002
Altura do pé-direito	4,01 m		4,06 m		4,00 m	

					
Nome	New Vetro Wall Flat B 90		New Vetro Wall Flat W 90	Angle IX 90	
Referência	94829/110	94829/220	94829/111	94829/221	94829/022
Altura do pé-direito	2,88 m		2,88 m		2,82 m

							
New Vetro 60		New Vetro 80		New Vetro 90		New Vetro Flex 75	
95800/005	95800/006	95800/011	95800/012	95800/007	95800/008	95800/009	95800/010
4,02 m		4,05 m		4,07 m		4,04 m	

							
Basic 90		Pirâmide 60		Pirâmide 90		Juliet 90	
94811/005	94811/006	94813/001	94813/002	94814/001	94814/002	94835/220	
4,00 m		3,47 m		3,47 m		3,47 m	

							
Tube IX Wall 35		Tube Isla 35		Slide 60		Compact 60	
94833/022		94833/110	94833/220	94810/005	94810/006	94810/110	94810/220
Não possui chaminé complementar		3,46 m		Não possui chaminé complementar		Não possui chaminé complementar	

Filtro de alumínio

FUNÇÃO

O filtro de alumínio presente nas coifas e depuradores, é responsável por reter a gordura e os vapores de água dispensados no processo de cozimento.



Tramas de alumínio



O filtro da Tramontina é constituído por cinco telas de alumínio sobrepostas, formando uma trama eficiente, capaz de reter os mais variados tamanhos de partículas de gordura, liberados ao cozinhar os alimentos.

LIMPEZA

Em ambos os modos de instalação (exaustão e depuração), é necessária a limpeza periódica dos filtros de alumínio. O filtro de alumínio deverá ser lavado pelo menos uma vez por semana, 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.

Atenção: A limpeza manual do filtro deverá ser realizada somente com esponja ou pano macio para evitar riscar o aço inox ou deformar as tramas do alumínio.

Durante esse período de limpeza não utilize a coifa sem o filtro de alumínio instalado.

Em caso de necessidade de troca das peças, estas podem ser adquiridas no Serviço Autorizado da sua cidade, consulte o Folheto de Rede de Serviço Autorizado Tramontina que acompanha o produto, ou acesse: **tramontina.com/atendimento-suporte**

Você sabia que: A limpeza do filtro de alumínio pode ser realizada em máquina de lavar louça?

O filtro de alumínio da Tramontina conta 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.

Atenção: A limpeza em máquina de lavar louça poderá acarretar no escurecimento da peça, o que não afeta sua eficiência.



Furos laterais para escoamento da água.

Filtro de carvão ativado

FUNÇÃO

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.

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.**



Instalação do filtro Ambifresh.

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



AMBIFRESH technology

Filtro de carvão ativado plano, exclusivo para coifas Tramontina fabricadas no Brasil*: New Vetro 60/80/90, New Vetro Flex 75, New Dritta 60/90, New Vetro Isla 90 e New Dritta Isla 90.

*Exceto modelo de embutir Incasso 75.



youtube.com



Oferecido em **4 opções** diferentes, possibilitando que o consumidor escolha aquela 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.



Grãos de carvão ativado presentes nos filtros Ambifresh.

Material antichama que impede a queda de resíduos de carvão ativado sobre o cooktop ou fogão.

CONHEÇA AS OPÇÕES:

Eficiência na
remoção de:



VAPORES



GORDURA



ODOR DE PEIXE

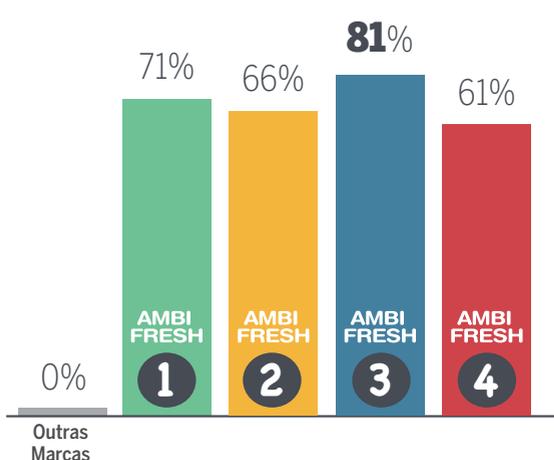


ODOR DE CEBOLA



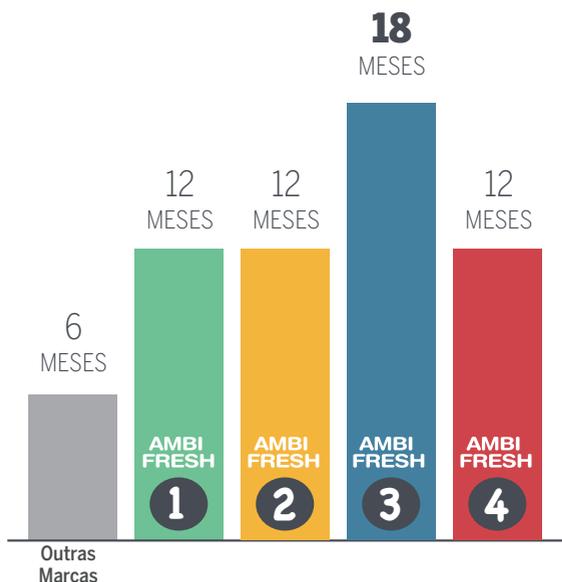
ODOR DE ALHO

Modelo	AMBIFRESH	Eficiência
1	Alta eficiência na remoção de odores.	
2	Alta eficiência na remoção de odores fortes como alho, cebola, peixe e outros.	
3	Altíssima eficiência na remoção de odores fortes como alho, cebola, peixe e outros.	
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.	



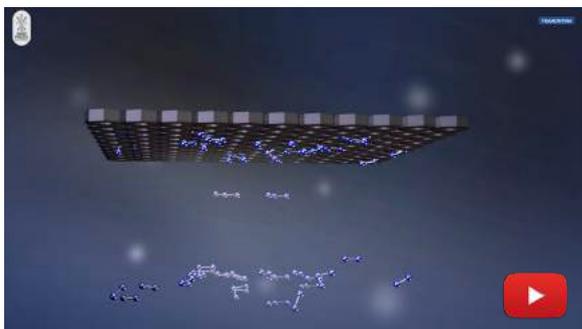
EFICIÊNCIA:

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:

Os filtros Ambifresh apresentam vida útil até **3x maior** que a média do mercado brasileiro. A troca do filtro ocorrerá somente uma vez por ano ou a cada 1 ano e 6 meses.



Para saber mais sobre o exclusivo sistema de filtragem Tramontina, acesse: **tramontina.com/filtros** e assista ao vídeo Ambifresh.

QUERO UTILIZAR OS FILTROS AMBIFRESH! COMO SABER SE A COIFA FOI FABRICADA NO BRASIL?

Antes ou após a compra, é possível identificar se a coifa Tramontina escolhida foi fabricada no Brasil e é compatível com os filtros Ambifresh*.

*Exceto modelo de embutir Incasso 75.

ANTES DA COMPRA: Informe-se com o vendedor ou verifique se a coifa possui o selo “Made in Brazil”. Em caso de compra online, será possível verificar a origem na descrição do produto. Nas páginas 48 e 52 deste material, você poderá consultar a listagem de coifas fabricadas no Brasil.



APÓS A COMPRA: Para descobrir o local de fabricação, retire os filtros de alumínio (metálicos) para ter acesso ao interior da coifa. Localize a etiqueta de fabricação.



Filtros de Carvão - CARBON

A linha de filtros de carvão ativado CARBON deve ser utilizada nas coifas importadas pela Tramontina.

São 8 modelos de filtros únicos para cada coifa, não sendo intercambiáveis.



Consulte o modelo correto de filtro para a sua coifa em: tramontina.com/filtros

Vida útil - CARBON

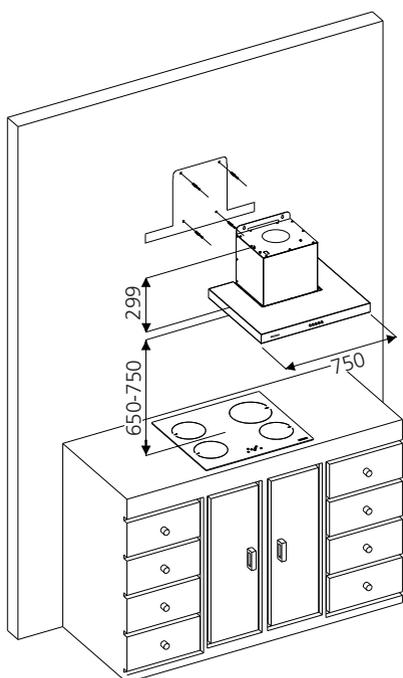
Recomenda-se que os filtros de carvão ativado que acompanham a coifa importada sejam substituídos, pelo menos, a cada seis meses.

Os filtros de carvão ativado Carbon e Ambifresh podem ser adquiridos via Rede de Serviço Autorizado ou Revendedores de Eletros Tramontina.

Saiba mais em: tramontina.com/filtros

Local de instalação

A coifa deverá ser instalada numa parede ou teto plano, a uma altura mínima de 650 mm e máxima de 750 mm 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 50 mm de distância da coifa. Verifique a altura da mesa do cooktop ou fogão até o teto antes de instalar a coifa, o produto possui chaminés ajustáveis para pé direito inferior à 2,70 m.

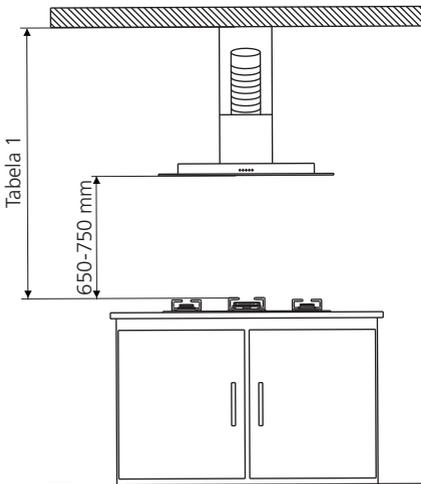


Você sabia que:
as coifas Tramontina possuem chaminés complementares para utilizar em residências com pé direito superior à 2,70 m?

Chaminés complementares podem ser adquiridas diretamente com o Serviço Autorizado da sua cidade ou região.

Alguns modelos de coifas possuem instruções de instalação diferentes, por exemplo os modelos de coifas de ilha ou as coifas de parede inclinadas.

Coifas de Ilha



Coifas de parede inclinadas

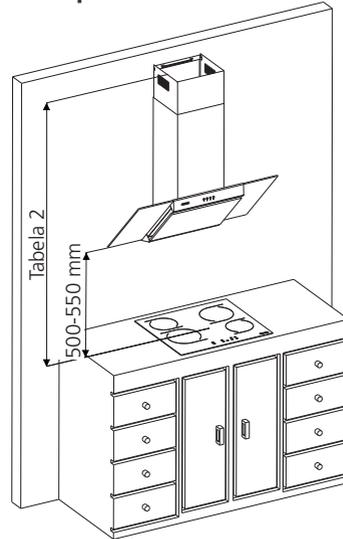


Tabela 1

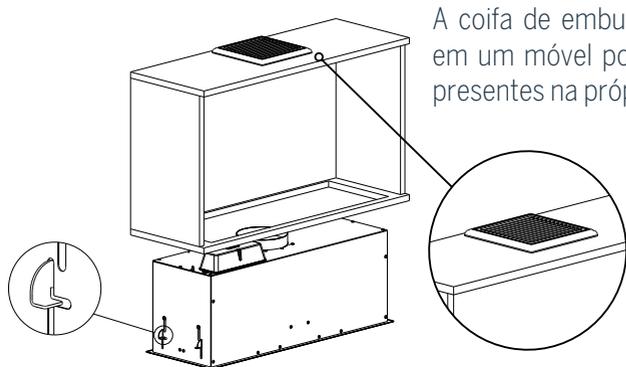
Modelo	Dritta Isla 90	Tube Isla 35	Vetro Isla 90	Vetro Isla Flat 90
Altura máxima do cooktop até a parte superior da coifa.	1885 mm	2000 mm	1940 mm	1910 mm

Tabela 2

Modelo	Angle	Juliet	New Vetro Wall Flat
Altura máxima do cooktop até a parte superior da coifa.	1920 mm	1970 mm	1780 mm

Local de instalação - Coifa de embutir

Modelo: Incasso 75 - Ref.: 95800/015 e /016.



A coifa de embutir é instalada diretamente em um móvel por meio de engates laterais presentes na própria coifa.

No modo depurador é necessário instalar um defletor no móvel para retorno do ar filtrado à cozinha.

A peça acompanha o produto.



Você sabia que:
devido ao tamanho reduzido da coifa de embutir, você ainda consegue aproveitar o móvel para armazenamento*?

O espaço restante dependerá da largura do móvel aéreo.

*Evite o contato direto da coifa com os produtos armazenados pois isso pode gerar ruídos.

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



Como devo utilizar as velocidades da coifa?

As coifas Tramontina* possuem um motor italiano desenvolvido especialmente para o mercado brasileiro. Este motor possui 3 velocidades com vazões bem distribuídas (espaçadas) que atendem as mais variadas situações durante o preparo dos alimentos, desde uma simples fervura até um cozimento intenso.

Você sabia que: quanto menor a velocidade da sua coifa Tramontina*, menor é o ruído e menor é o consumo de energia?

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 o máximo desempenho do produto, atingindo sua capacidade total 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.

*Modelos fabricados no Brasil (ver página 48).

Veja no gráfico abaixo que no modo exaustor, na velocidade 1 (Silent), é possível obter praticamente a mesma vazão do que a velocidade 3 no modo depurador, mas com um **ruído 37% menor**.

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

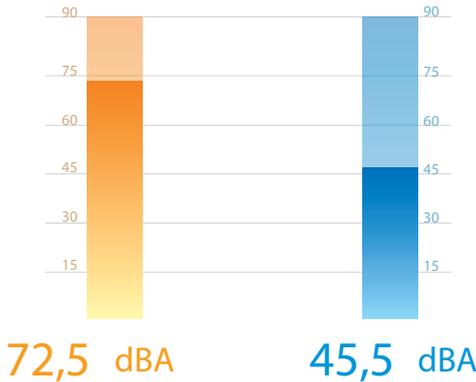
MODO DEPURADOR

velocidade 3

VAZÃO

310 m³/h

RUÍDO



MODO EXAUSTOR

velocidade 1

VAZÃO

260 m³/h

**37%
MENOS RUÍDO**

Você sabia que: o ruído da coifa Tramontina* na velocidade 1 (silent), instalado no modo exaustor, pode ser comparado a uma conversa convencional à um metro de distância?

A percepção sonora pode variar de acordo com o ambiente e o modo de instalação da coifa.

Iluminação

As coifas fabricadas no Brasil pela Tramontina (ver página 48) possuem sistema de iluminação LED, com temperatura da cor de 3200 K (indicada para alimentos), especialmente desenvolvido para esses produtos.

TRAMONTINA		
 A kitchen scene with a pot of pasta and a plate of pasta, illuminated by a very cool, blue-toned light. The colors appear muted and slightly desaturated.	 A kitchen scene with a pot of pasta and a plate of pasta, illuminated by a neutral, white light. The colors appear natural and balanced.	 A kitchen scene with a pot of pasta and a plate of pasta, illuminated by a warm, yellowish light. The colors appear vibrant and natural.
8300 K	5000 K	3200 K
Temperatura de cor semelhante ao céu encoberto por nuvens.	Temperatura de cor semelhante a luz do sol no amanhecer ou entardecer.	Temperatura de cor semelhante ao nascer do sol. Ideal para destacar as cores naturais dos alimentos.

Você sabia que: a iluminação no alimento pode ser um aspecto fundamental para despertar o desejo de consumi-lo?

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.

Vantagens da iluminação LED

- Baixo consumo de energia (10 vezes menos que as lâmpadas halógenas);
- Maior vida útil (50 vezes mais que as lâmpadas halógenas) ;
- Maior segurança (podem ser tocadas sem risco de queimadura);
- Distribuição uniforme da luminosidade.



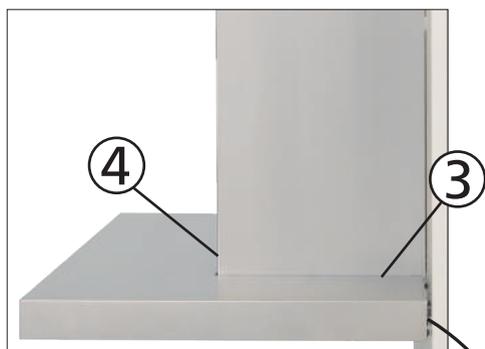
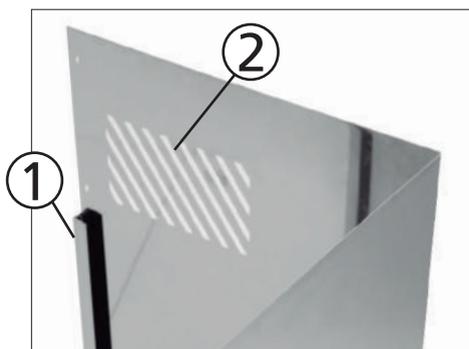
Você sabia que:
a Tramontina se preocupa em desenvolver coifas com lâmpadas eficientes, e por isso, realiza testes de distribuição da luminosidade no cooktop?

Testes: Laboratório de iluminação.

Acabamento

A preocupação com o acabamento é fundamental em uma coifa pois, normalmente, é um dos produtos de maior destaque na cozinha. A Tramontina trabalhou muito nos detalhes e apresenta os seguintes diferenciais nas coifas fabricadas no Brasil*:

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.



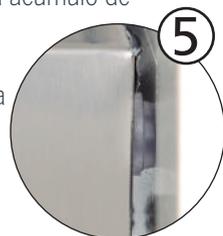
① Estrutura com trilho telescópico para melhor alinhamento da chaminé.

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.



*Modelos fabricados no Brasil (ver página 48).

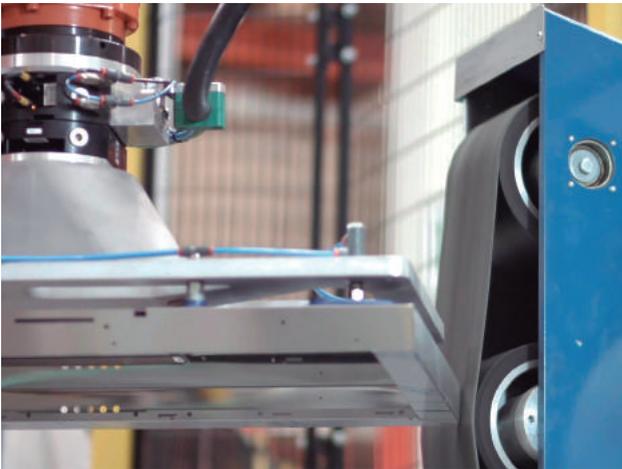
Coifas com partes internas sem cantos vivos o que garante facilidade e segurança ao usuário no momento da limpeza.



Construção facilitando a limpeza



Bordas internas dobradas, reduzindo a possibilidade de cortes



Linha automatizada de acabamento de coifas.

Você sabia que:
A Tramontina possui equipamentos especiais que garantem um acabamento uniforme em toda a coifa?

Dicas 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.



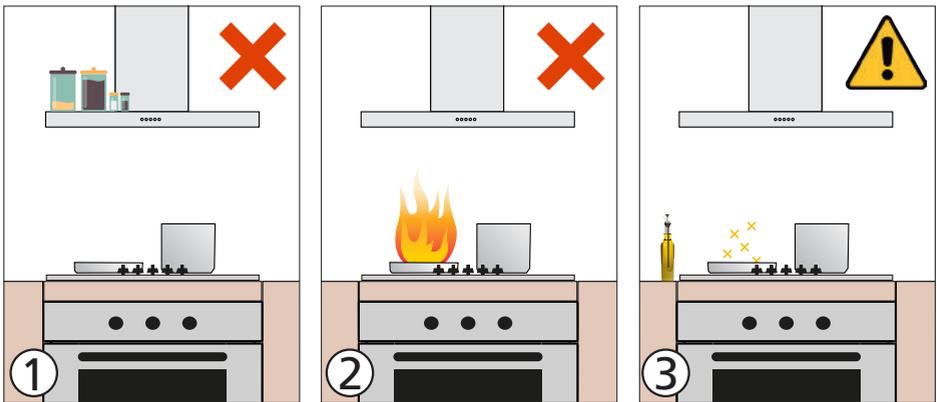
**Você sabia que:
para melhor eficiência da
coifa de parede, recomenda-
se utilizar
os queimadores traseiros do
cooktop/fogão?**

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 Pelo mesmo motivo, 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.

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 sabão neutro.

**Você sabia que:
a Tramontina possui uma linha de limpeza
especial para você cuidar dos seus produtos?**



Luva de Microfibras (Ref.94537/004): Este produto é eficaz no realce do brilho e na retirada de marcas de digitais. O grande diferencial da luva é a praticidade, pois não exige a aplicação de produtos químicos em sua superfície, bastando apenas umedecê-la com água em um dos lados e com o outro lado realizar a secagem e limpeza da peça. A luva não retira riscos. Para sua limpeza, pode inclusive ser lavada em máquina de lavar.



Pasta de Polir Inox (Ref. 94537/000): 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, painéis, chaleiras, baixelas, fogões, etc.



Pasta de Polir Vidro (Ref. 94537/005): 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 (Ref. 94537/003): 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 painéis, baixelas, etc.



Utilizando o Superinox Tramontina.



Coifas de parede fabricadas no Brasil



New Dritta 60
95800/001 - 127 V
95800/002 - 220 V



New Dritta 90
95800/003 - 127 V
95800/004 - 220 V



New Vetro Flex 75
95800/009 - 127 V
95800/010 - 220 V



New Vetro 60
95800/005 - 127 V
95800/006 - 220 V



New Vetro 80
95800/011 - 127 V
95800/012 - 220 V



New Vetro 90
95800/007 - 127 V
95800/008 - 220 V

Coifa de embutir fabricada no Brasil



Incasso 75
95800/015 - 127 V
95800/016 - 220 V

Tabela de vazão*:

Coifas de parede fabricadas no Brasil:

	Velocidade	Modo exaustor	Modo depurador
Vazão máxima (m ³ /h)	1	260	145
	2	465	245
	3	620**	310

** Exceto New Vetro Flex - 635 m³/h

Coifa de embutir fabricada no Brasil:

	Velocidade	Modo exaustor	Modo depurador
Vazão máxima (m ³ /h)	1	255	135
	2	460	240
	3	630	295

* Informações declaradas pelo laboratório de vazão da Tramontina TEEC (CIPeD), em testes realizados conforme norma IEC 61591.

Coifas de Parede importadas



New Vetro Wall Flat

B 90

94829/110 - 127 V
94829/220 - 220 V



New Vetro Wall Flat

W 90

94829/111 - 127 V
94829/221 - 220 V



Juliet 90

94835/220 - 220 V



Angle IX 90

94829/022 - 220 V



Tube IX Wall 35

94833/022 - 220 V



Basic 60

94811/001 - 127 V
94811/002 - 220 V



Basic 90

94811/005 - 127 V
94811/006 - 220 V



Pirâmide 60

94813/001 - 127 V
94813/002 - 220 V



Pirâmide 90

94814/001 - 127 V
94814/002 - 220 V

Depuradores



Compact 60
94810/110 - 110 V
94810/220 - 220 V



Slide 60
94810/005 - 110 V
94810/006 - 220 V

Tabela de vazão*:

Nome	Vazão Máxima (m ³ /h) Velocidade 3 (modo exaustor)	
	Coifas de parede importadas	
New Vetro Wall Flat B 90	535	
New Vetro Wall Fla W 90	535	
Juliet 90	530	
Angle IX 90	570	
Tube IX Wall 35	500	
Basic 60	380 (127 V)	430 (220 V)
Basic 90	380 (127 V)	430 (220 V)
Pirâmide 60	385 (127 V)	430 (220 V)
Pirâmide 90	385 (127 V)	430 (220 V)
Depurador		
Compact 60	160	
Slide 60	260 (127 V)	215 (220 V)

* Informações declaradas pelo laboratório de vazão da Tramontina TEEC (CIPeD), em testes realizados conforme norma IEC 61591.



Coifas de Ilha fabricadas no Brasil



New Vetro Isla 90
95800/019 - 127 V
95800/020 - 220 V



New Dritta Isla 90
95800/017 - 127 V
95800/018 - 220 V

Coifa de Ilha importada



Tube Isla 35
94833/110 - 127 V
94833/220 - 220 V

Tabela de vazão*:

Coifas de ilha fabricadas no Brasil:

	Velocidade	Modo exaustor	Modo depurador
Vazão máxima (m ³ /h)	1	285	170
	2	450	280
	3	640	380
	4	890	450

Coifas de ilha importadas:

Nome	Vazão Máxima (m ³ /h) Velocidade 3 (modo exaustor)
Tube Isla 35	760

* Informações declaradas pelo laboratório de vazão da Tramontina TEEC (CIPeD), em testes realizados conforme norma IEC 61591.



**SURPREENDA-SE
COM AS INÚMERAS POSSIBILIDADES
DE PRODUTOS TRAMONTINA PARA
COMPOR SEU PROJETO DE COZINHA.**

Acesse o nosso site tramontina.com/eletrodomesticos e assista ao vídeo **Coifas Tramontina - Fabricadas no Brasil**



TRAMONTINA

tramontina.com