

Projeto: \_\_\_\_\_

Item: \_\_\_\_\_

Qtd.: \_\_\_\_\_

**Modelo: TCQG-LM****CHAPA QUENTE A GÁS  
LINHA MONSTER****DESCRIÇÃO**

Equipamentos da Linha Monster foram projetados para fornecer alta performance e facilidade de uso na sua cozinha. Essa linha inclui uma fritadeira elétrica, uma chapa quente a gás, um char broiler a gás e gabinetes para base de apoio.

Alta performance, durabilidade e facilidade de uso, a linha Monster é perfeita para alta demanda da sua cozinha.

**CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS**

Corpo estrutural e painel frontal em aço inox com acabamento escovado;

Chapa de trabalho sobreposta ao quadro com calha coletora de gorduras na parte frontal;

Gaveta lateral coletora de resíduos e bandeja coletora de respingos na parte inferior do equipamento também em aço inoxidável;

Queimadores em aço inox com alto rendimento de queima e baixo consumo;

Painel Frontal removível com uma gaveta para acesso para fácil manutenção e acionamento dos queimadores;

Registro de acionamento do gás com sistema de supervisão de intensidade de chama mínimo, máximo e médio;

Botões de acionamento em material isolante térmico;

Sapatas de nivelamento em borracha antiderrapante;

Guarda corpo frontal, para evitar contato com a parte quente superior do painel.



Aprovação: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

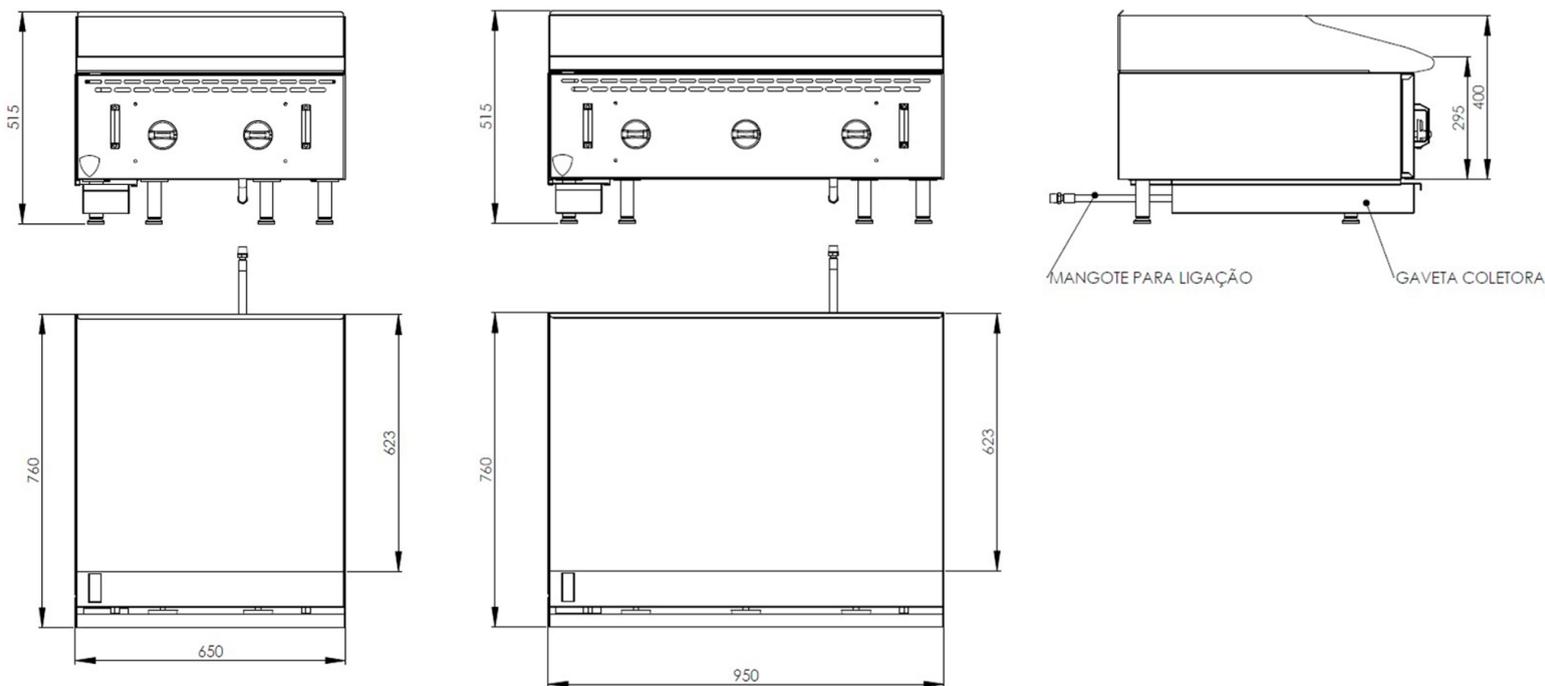
Especificações sujeitas a mudanças sem prévio aviso. Informações atualizadas até a data desta impressão: 12-03-2023

**TOPEMA COZINHAS PROFISSIONAIS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.**[www.topema.com](http://www.topema.com)

Av. Roberto Gordon, 171 • Diadema • S.P. • Brasil • CEP 09990-090 • Tel.: +55 (11) 2134-7400

Modelo:  
TCQG-LM

## CHAPA QUENTE A GÁS LINHA MONSTER



Código	Tipo	Dimensões (mm)	Gás GLP(kg/h)	Gás Natural (m <sup>3</sup> /h)	Peso Bruto (Kg)	Peso Líquido (Kg)
NCQG2S0B0006	2 Zonas	650 x 760 x 515	1,3	1,6	78	75
	3 Zonas	950 x 760 x 515	1,9	2,4	104	100

Painel frontal e estruturas internas e laterais confeccionados em aço inoxidável, acabamento escovado. Queimadores com alto rendimento de queima e baixo consumo de gás, fabricados em tubo de aço inox, acendimento manual e regulação de chama previamente executado na fábrica para a pressão de operação indicada conforme o tipo de gás a ser utilizado como fonte energética. Chapa de trabalho sobreposta ao quadro com calha coletora de gorduras na parte frontal do equipamento que é interligada à gaveta lateral coletora de resíduos. Acendimento Manual dos Queimadores de fácil acesso, através do painel frontal que vem para frente com se fosse uma gaveta permitindo também uma fácil visualização das chamas e da manutenção dos queimadores. Bandeja coletora de respingos fabricada em aço inoxidável, encaixada na parte inferior do equipamento. Sapatas em borracha antiderrapante para nivelamento do equipamento.

- Opcional: 1 ou 2 zonas.
- Outros opcionais disponíveis (vendidos separadamente):
  - Gabinete de apoio linha monster sem portas.

Especificações sujeitas a mudanças sem prévio aviso. Informações atualizadas até a data desta impressão: 12-03-2023

**TOPEMA COZINHAS PROFISSIONAIS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.**

[www.topema.com](http://www.topema.com)

Av. Roberto Gordon, 171 • Diadema • S.P. • Brasil • CEP 09990-090 • Tel.: +55 (11) 2134-7400