

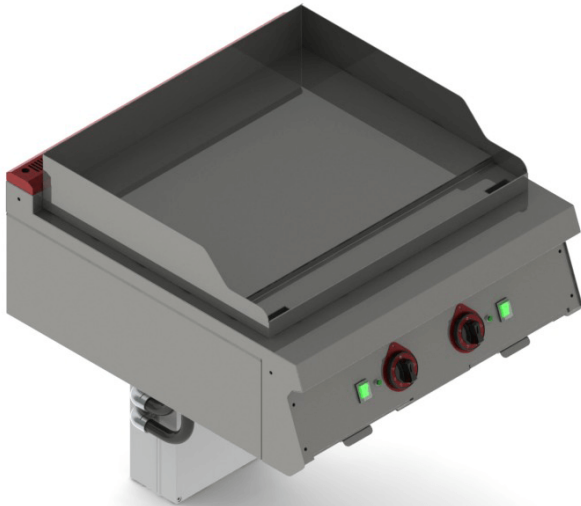
Projeto: _____

Item: _____

Qtd.: _____

Modelo: TCQE-LP

CHAPA QUENTE ELÉTRICA LINHA PREMIUM



DESCRIÇÃO

Possui resistências elétricas posicionados sob a parte inferior da chapa de maneira a distribuir uniformemente o calor e dispersar o mínimo para o ambiente. Fabricado em aço inoxidável acabamento escovado, com chapa protetora traseira e lateral, desenho ergométrico que evita o acúmulo de sujeira e facilita a limpeza.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

Chapa de trabalho em aço carbono com acabamento escovado;

Calha de recolhimento de gordura frontal, com gaveta inferior removível em Aço Inox;

Chapas de proteção lateral contra respingos do processo;

Zonas de aquecimento distintas, com comandos elétricos individuais;

Resistências tubulares de contato confeccionada em Aço Inox;

Controle de temperatura por termostato mecânico;

Interruptor de tecla liga/desliga no painel frontal;

Lâmpada sinaleira de indicação de funcionamento no painel frontal;

Botões de acionamento confeccionados em material isolante térmico;

Modelos de apoio sobre bancadas e/ou gabinetes específicos, com sapatas niveladoras;

Acompanha painel elétrico remoto para instalação.



INMETRO

Aprovação: _____

Data: ____/____/____

Especificações sujeitas a mudanças sem prévio aviso. Informações atualizadas até a data desta impressão: 24-01-2023

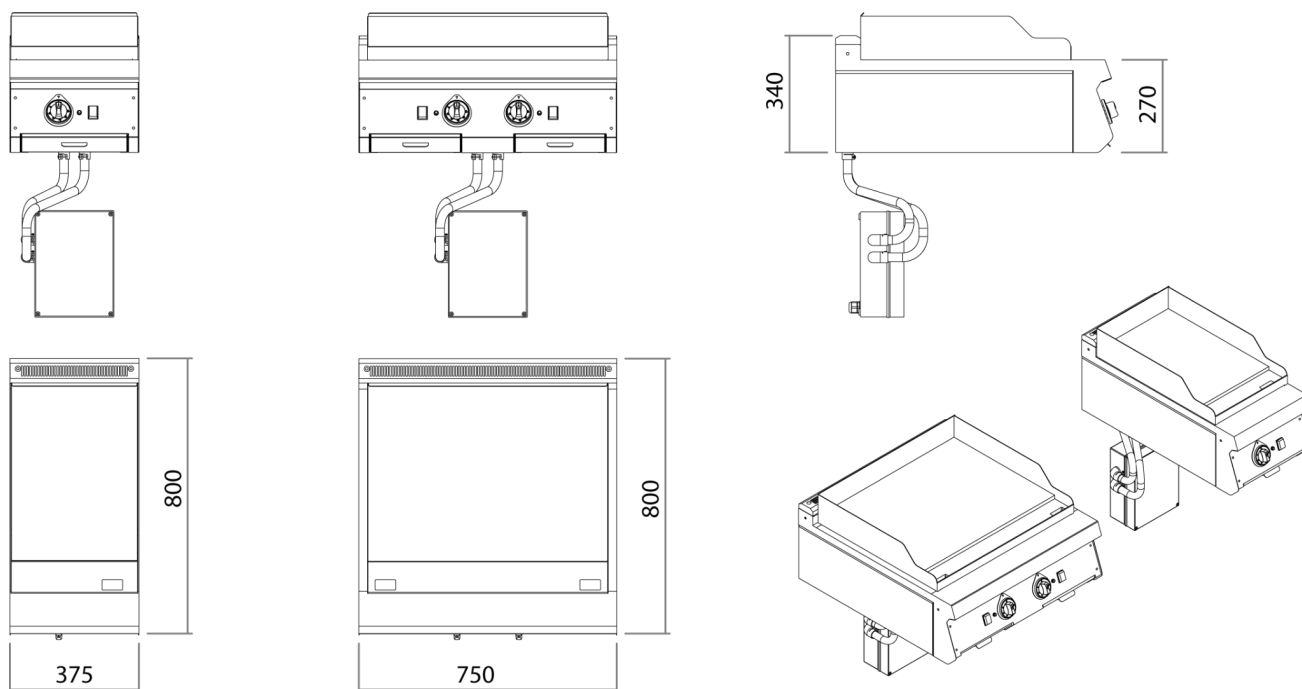
TOPEMA COZINHAS PROFISSIONAIS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.

www.topema.com

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

Modelo:
TCQE-LP

CHAPA QUENTE ELÉTRICA LINHA PREMIUM



Código	Tipo	Dimensões (mm)	Potência (W)	Tensão (V)	Peso Líquido (kg)	Peso Bruto (kg)	Volume (m ³)
NCQES10B0001	1 Zona	375 x 800 x 355	4500	220 / 380 Trifásica	62	70	0,16
NCQES20B0001	2 Zonas	750 x 800 x 355	9000	220 / 380 Trifásica	102	110	0,31

Equipamento confeccionado em chapa de aço inoxidável, sendo suas partes visíveis com acabamento do tipo escovado, e estrutura interna confeccionado em aço especial. Chapa de trabalho confeccionada em aço carbono com acabamento escovado, soldada em toda a sua periferia, evitando "frestas" para acúmulo de resíduos alimentares. Possui calha frontal para recolhimento de gordura e gaveta inferior removível para facilitar a limpeza, além de proteções laterais e posterior contra respingos da operação.

Possui zonas distintas de aquecimento, facilitando a operação e auxiliando na economia de energia elétrica. O aquecimento da chapa é realizado por resistências tubulares de contato, confeccionadas em aço inox, proporcionando uma melhor distribuição de calor e agilidade no preparo dos alimentos.

Possui controle de temperatura por termostato mecânico, com sinaleira indicativa de funcionamento e chave liga/desliga para facilitar a operação, localizados no painel frontal do equipamento, os botões de acionamento são confeccionados em material isolante térmico, proporcionando mais conforto e segurança ao operador. Além do comando elétrico posicionado no painel frontal, o equipamento acompanha painel elétrico de instalação, contendo chaves de acionamento e dispositivos de segurança elétricos. O painel elétrico, por ser remoto, proporciona melhora na vida útil dos componentes, além de aumentar o Grau de Proteção contra poeiras e líquidos.

- Acompanha painel elétrico para instalação.
- Outros opcionais disponíveis (vendidos separadamente):
 - Gabinete de apoio com ou sem portas.

Especificações sujeitas a mudanças sem prévio aviso. Informações atualizadas até a data desta impressão: 24-01-2023

TOPEMA COZINHAS PROFISSIONAIS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA.

www.topema.com

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