

Projeto: _____

Item: _____

Qtd.: _____

Modelo: TCSDH

COIFA SEM DUTO HORIZONTAL

DESCRIÇÃO

Coifa sem duto vertical, totalmente em aço inox e dotada de dreno para escoamento de gordura.

Exaustor centrífugo de dupla ação, acompanha base de sustentação e porta filtros com filtros inerciais (primários) e conjunto de filtros de carvão ativado (secundários).

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

Conceito "ligue e use", é necessária apenas uma tomada de eletricidade;

Sem dissipação de fumaça ou muito odor ao ambiente;

Sistema com nicho para módulos de cozimento e tecnologia de extração integrada;

Cortina de ar superficial ou frontal que arrasta através de sistema "push-pull" os vapores, gorduras e odores provenientes do preparo;

Componentes elétricos auxiliares e chave de acionamento com sistema de proteção contra umidade;

Partes visíveis totalmente em aço inox com acabamento escovado;

Extremamente silencioso, sendo este um fator adicional para garantir uma atmosfera perfeita junto ao atendimento de frente;

Duas etapas de filtragem;

Grande economia por não possuir dutos de exaustão;

Gabinete fechado na parte inferior onde estão alojados os filtros e exaustor de alto desempenho;

Dotado de rodízios para fácil locomoção e versatilidade na disposição junto à frente de atendimento ou qualquer outro local;

Aprovação: _____

Data: ____/____/____

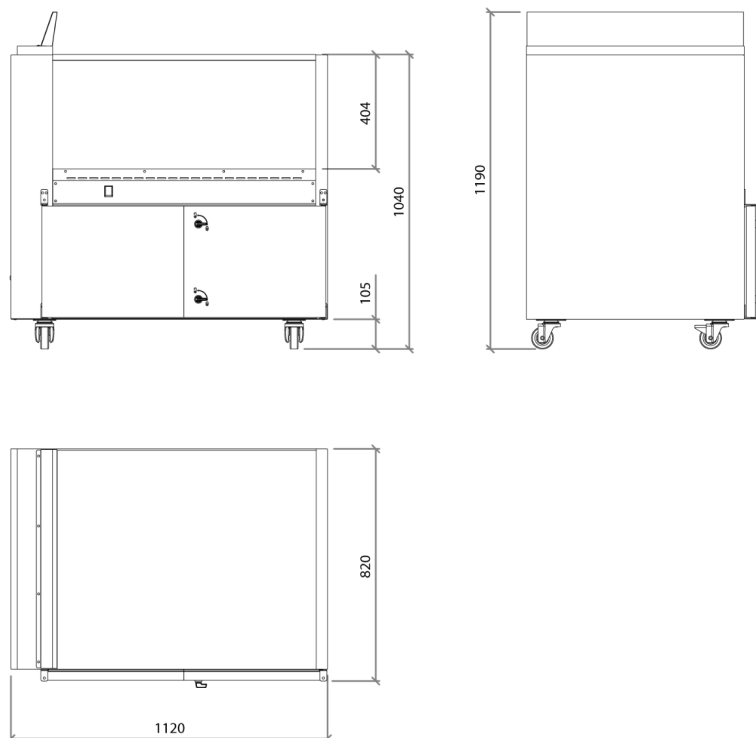


Especificações sujeitas a mudanças sem prévio aviso. Informações atualizadas até a data desta impressão: 09-01-2023

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



Código	Dimensões (mm)	Potência (W)	Tensão (V)	Peso Líquido (kg)	Peso Bruto (kg)	Volume (m ³)
NCUEZZ0A0004	1120 x 820 x 1190	400	220 / 380	140	172	0,97

Equipamento compacto onde podem ser colocados módulos de cocção elétricos no nicho apropriado a esta finalidade, dotado de sistema de cortina de ar superficial lateral formando um fluxo contínuo de alto desempenho.

Na parte lateral e inferior do equipamento estão alojados os componentes responsáveis pelas duas etapas de filtragem juntamente com o exaustor. Na primeira etapa, o fluxo de ar que passou sobre os módulos de cocção (impregnados de água, gordura e odor), percorre em alta velocidade os filtros tipo "cyclone" onde são eliminadas a água e a gordura, que se decantam através de gotejamento. Após esta etapa, o fluxo de ar entrará em contato com o filtro de carvão ativado que é o responsável pela eliminação da fumaça e de parte dos odores.

Fácil instalação (necessitando apenas de um ponto elétrico), não é necessário nenhuma obra ou reforma para começar a utilizá-lo, não polui, tecnologia simples sem partes frágeis, fácil manutenção periódica, podendo efetuar a limpeza dos filtros de inox do primeiro estágio, lavando-os diretamente na máquina de lavar louças.

Por ser um equipamento totalmente construído em aço inoxidável dotado de rodízios que facilitam sua locomoção, o mesmo pode também ser utilizado com a mesma eficiência e desempenho na área externa e interna da cozinha (não só na frente de atendimento ou cozinha-show), pois o benefício de se conseguir operar equipamentos geradores de vapor ou gordura sem a necessidade de se estar situado sob uma coifa com dutos de exaustão e ainda sem afetar os operadores não pode ser desprezado.

Projeto: _____

Item: _____

Qtd.: _____

Modelo: TCSDV

COIFA SEM DUTO VERTICAL

DESCRIÇÃO

Coifa sem duto vertical, totalmente em aço inox e dotada de dreno para escoamento de gordura.

Exaustor centrífugo de dupla ação e micro ventiladores para cortina frontal de ar, acompanha base de sustentação e porta filtros com filtros inerciais (primários) e conjunto de filtros de carvão ativado (secundários).

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

Conceito "ligue e use", é necessária apenas uma tomada de eletricidade;

Sem dissipação de fumaça ou odor ao ambiente;

Cortina de ar frontal que arrasta através de sistema "push-pull" os vapores, gorduras e odores provenientes do preparo;

Componentes elétricos auxiliares e chave de acionamento com sistema de proteção contra umidade;

Partes visíveis totalmente em aço inox com acabamento escovado;

Duas etapas de filtragem;

Grande economia por não possuir dutos de exaustão;

Compartimento fechado na parte superior onde estão alojados os filtros e exaustor de alto desempenho;

Dotado de sapatas de fixação no piso para fácil fixação e versatilidade na disposição junto à frente de atendimento ou qualquer outro local;

Opcional: sistema de incêndio acoplado e sistema de ozônio para reduzir o odor de acordo com o uso.



Aprovação: _____

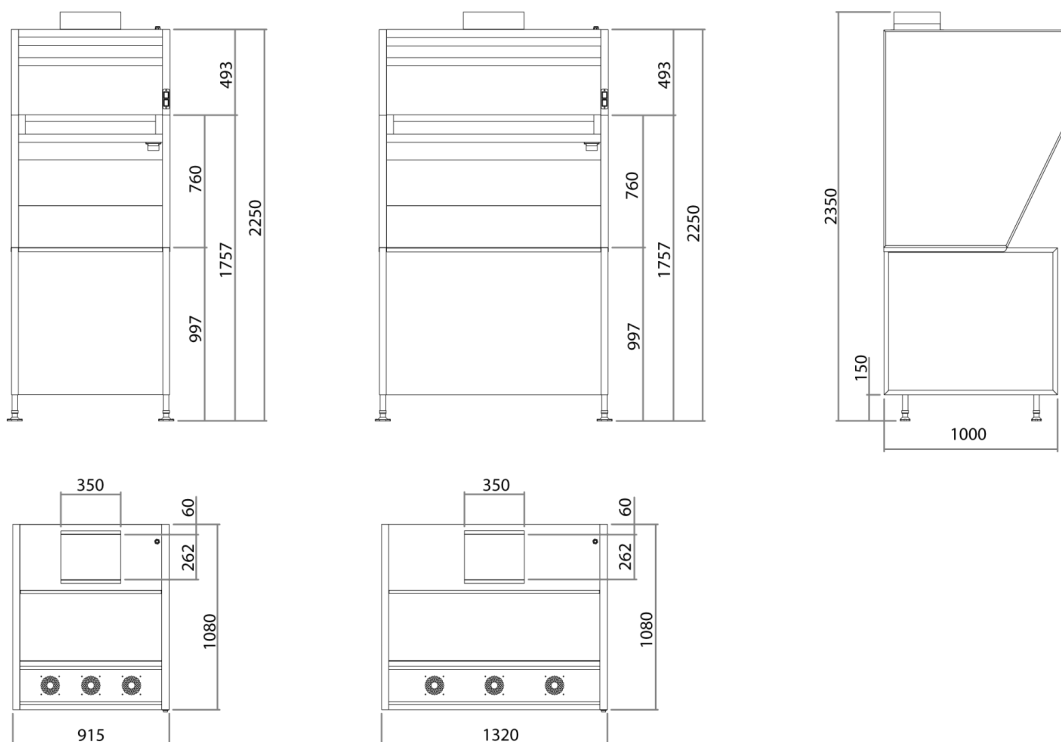
Data: ____/____/____

Especificações sujeitas a mudanças sem prévio aviso. Informações atualizadas até a data desta impressão: 09-01-2023

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



Código	Tipo	Dimensões (mm)	Potência (W)	Tensão (V)
NCOEZZ0B0001	Dupla cortina de ar	915 x 1080 x 2350	1600	220 mono
NCUEZZHB0001	Tripla cortina de ar	1320 x 1080 x 2350	1600	220 mono

Equipamento compacto onde podem ser colocados módulos de cocção elétricos no nicho apropriado a esta finalidade, dotado de sistema de cortina de ar superficial frontal formando um fluxo contínuo de alto desempenho.

Na parte superior do equipamento estão alojados os componentes responsáveis pelas duas etapas de filtragem juntamente com o exaustor. Na primeira etapa, o fluxo de ar que passou sobre os módulos de cocção (impregnados de água, gordura e odor), percorre em alta velocidade os filtros tipo "ciclone" onde são eliminadas a água e a gordura, que se decantam através de gotejamento. Após esta etapa, o fluxo de ar entrará em contato com o filtro de carvão ativado que é o responsável pela eliminação da fumaça e de parte dos odores.

Fácil instalação (necessitando apenas de um ponto elétrico), não é necessário nenhuma obra ou reforma para começar a utilizá-lo, não polui, tecnologia simples sem partes frágeis, fácil manutenção periódica, podendo efetuar a limpeza dos filtros de inox do primeiro estágio, lavando-os diretamente na máquina de lavar louças.

Por ser um equipamento totalmente construído em aço inoxidável dotado de sapatas de fixação que facilitam sua locomoção, o mesmo pode também ser utilizado com a mesma eficiência e desempenho na área externa e interna da cozinha (não só na frente de atendimento ou cozinha-show), pois o benefício de se conseguir operar equipamentos geradores de vapor ou gordura sem a necessidade de se estar situado sob uma coifa com dutos de exaustão e ainda sem afetar os operadores não pode ser desprezado.

- Opcional: Sistema de Incêndio e Sistema de Ozônio (eliminação de odores).