

Projeto: _____

Item: _____

Qtd.: _____

Modelo: TPSC- KMF**DESCRIÇÃO**

Os protetores salivares são ideais para buffet, hotéis e operações que oferecem diferentes cardápios e serviços ao longo do dia, como café da manhã, almoço, jantar e lanches. Eles podem ser facilmente ajustados sem o uso de ferramentas para uso em autosserviço ou para alimentos servidos.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

Estrutura apoio e suportes de fixação em aço inox premium;

Prateleira superior, aparador frontal e lateral em vidro incolor temperado;

Montantes em tubo de aço inox;

Botões de fixação dos vidros em material com acabamento cromado;

Acabamento escovado com partes em 2B;

Protetores salivares conversíveis, ajuste sem ferramentas;

De autosserviço para pratos servidos de modo fácil, rápido e sem uso de ferramentas.

Aprovação: _____**Data:** ____ / ____ / ____

Especificações sujeitas a mudanças sem prévio aviso. Informações atualizadas até a data desta impressão: 01-02-2023

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)	Tensão (V)	Potência (W)
NPVRSZ0C0001	Simples 2 GN	1000 x 530 x 530	N / A	N / A
NPVRSZ0C0002	Simples 3 GN	1325 x 530 x 530	N / A	N / A
NPVRSZ0C0003	Simples 4 GN	1650 x 530 x 530	N / A	N / A
NPVRSZ0C0004	Simples 6 GN	2740 x 530 x 530	N / A	N / A
NPVRSZ0C0001	Iluminado 2 GN	1000 x 530 x 530	220 Mono	6
NPVRSZ0C0002	Iluminado 3 GN	1325 x 530 x 530	220 Mono	9
NPVRSZ0C0003	Iluminado 4 GN	1650 x 530 x 530	220 Mono	12
NPVRSZ0C0004	Iluminado 6 GN	2740 x 530 x 530	220 Mono	18
NPVRSZ0C0001	Ilumi. + Aqueci. 2 GN	1000 x 530 x 530	220 Mono	256
NPVRSZ0C0002	Ilumi. + Aqueci. 3 GN	1325 x 530 x 530	220 Mono	509
NPVRSZ0C0003	Ilumi. + Aqueci. 4 GN	1650 x 530 x 530	220 Mono	512
NPVRSZ0C0004	Ilumi. + Aqueci. 6 GN	2740 x 530 x 530	220 Mono	1018

Os protetores salivares conversíveis Keep My Food podem ser facilmente ajustados sem uso de ferramentas para uso em autosserviço ou para alimentos servidos. São ideais para hotéis e operações que oferecem diferentes cardápios e serviços ao longo do dia, como café da manhã, almoço, jantar e lanches. Embelezam a linha de distribuição enquanto garantem a segurança dos alimentos de acordo com as normas internacionais da NSF. Os protetores são fornecidos com montantes tubulares e suportes fixadores em aço inoxidável para facilidade de montagem em tampos superiores de diversos materiais.

Calha de alumínio extrudado e anodizado com resistência cerâmica para irradiação infravermelha conserva a temperatura dos alimentos aquecidos por mais tempo. Luminárias LED com foco ajustável destacam os alimentos expostos.

Vidros planos temperados, inclusive nas laterais para atender às exigências internacionais da NSF.

Tubos de aço inoxidável com suportes para o vidro asseguram um conjunto rígido, elegante e durável para o protetor.

- Capacidade para GNS 1/1 ou bandejas Ø300mm.
- Confira nossa linha KMF de pistas aquecidas ou refrigeradas para complementar sua distribuição.

Especificações sujeitas a mudanças sem prévio aviso. Informações atualizadas até a data desta impressão: 01-02-2023

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