

Projeto: _____

Item: _____

Qtd.: _____

Modelo: TEUPD

ESTUFA UMIDIFICADORA PARA PRODUTOS DIVERSOS

DESCRIÇÃO

A Estufa é perfeita para operações com espaço reduzido e que precisam manter a temperatura dos alimentos prontos, com o sistema de controle de umidade automático, você garante ainda mais a qualidade e a textura do seu alimento.

Inicialmente desenvolvida para manutenção de Pizzas e Batatas Assadas, apresentou resultados incríveis com diversos produtos.

CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS

Corpo e revestimento em aço inox;

Controle eletrônico de temperatura com indicador digital;

Temporizador digital para controle de tempo de conservação;

Chave de acionamento com indicador luminoso;

Temperatura de operação de 90 à 110 °C;

Acompanha 3 planos perfurados em aço;

Sistema de aquecimento por ar forçado;

1 ou 2 portas (pass thru) com visor de vidro temperado e vedação em silicone;

Isolação em manta de lã de rocha;

Sapatas niveladoras;

Acabamento escovado com partes em 2B.



Aprovação: _____

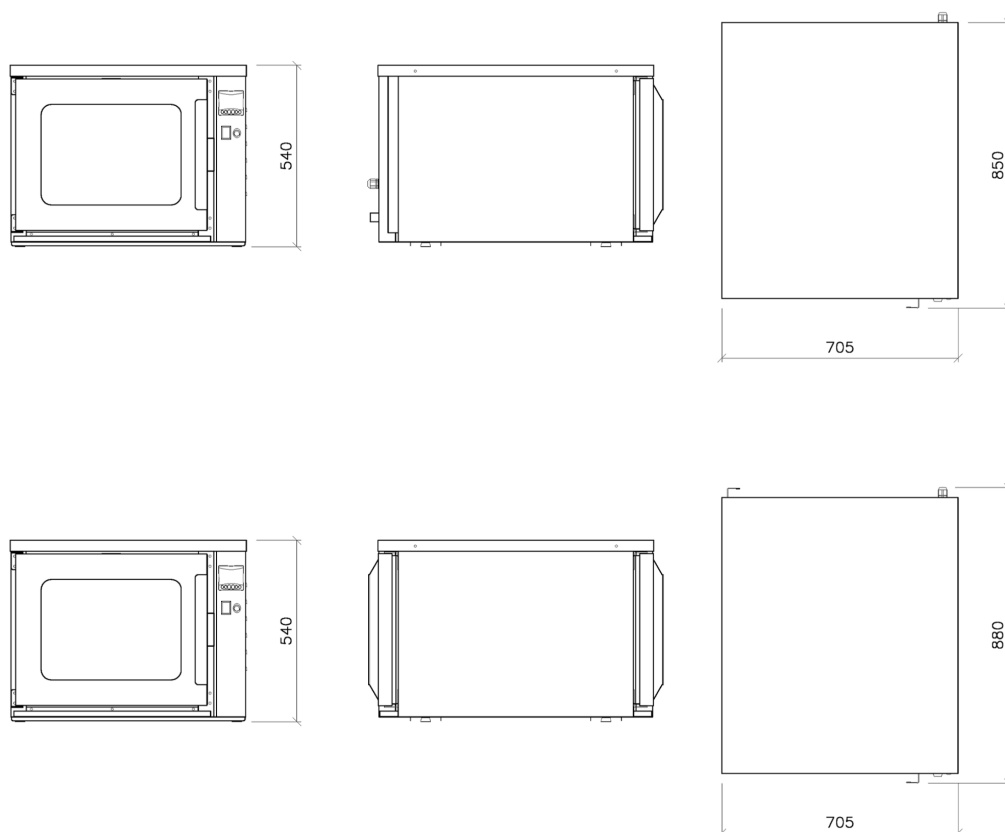
Data: ____/____/____

Especificações sujeitas a mudanças sem prévio aviso. Informações atualizadas até a data desta impressão: 11-04-2023

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)	Tipo	Potência (W)	Tensão (V)
NETFZZ0B0004	705 x 850 x 540	1 Porta	3650	220 Mono
NETFZZ0B0003	705 x 880 x 540	2 Portas	3650	220 Mono

A estufa com controlador de umidade descrita apresenta uma série de recursos e especificações que a tornam adequada para uso em diferentes aplicações. O corpo e revestimento em aço inox proporcionam uma boa resistência e durabilidade, além de facilitar a limpeza e higienização do equipamento.

O controle eletrônico de temperatura com indicador digital é um recurso importante para garantir que a temperatura interna da estufa seja mantida dentro dos valores desejados, o que pode ser fundamental para a conservação de determinados produtos ou para processos que exijam um controle rigoroso de temperatura.

O temporizador digital permite que o usuário programe um tempo de conservação para a estufa, o que pode ser útil para otimizar a operação do equipamento e evitar desperdícios. A chave de acionamento com indicador luminoso facilita o uso da estufa e permite verificar se ela está ligada ou desligada.

A temperatura de operação de 90 à 110 °C é adequada para uma série de aplicações, e pode ser ajustada de acordo com as necessidades do usuário. Os 3 planos perfurados em aço que acompanham a estufa são úteis para acomodar os produtos a serem conservados ou processados.

O sistema de aquecimento por ar forçado é eficiente e proporciona uma distribuição uniforme de calor na estufa. As portas com visor de vidro temperado e vedação em silicone permitem uma boa visualização dos produtos no interior da estufa, além de ajudar a manter a temperatura interna estável.

A isolamento em manta de lã de rocha ajuda a minimizar a perda de calor e aumentar a eficiência energética da estufa. As sapatas niveladoras permitem ajustar a altura do equipamento de acordo com o piso onde ele será instalado. O acabamento escovado com partes em 2B confere uma boa aparência estética à estufa.

Especificações sujeitas a mudanças sem prévio aviso. Informações atualizadas até a data desta impressão: 11-04-2023