

Estufa de Proteína e Hambúrguer

Estufa de Hamburguer 1 GN - Estufa de Proteínas

Estufa mantenedora de hamburguer e grelhados; Fabricada pela Topema em aço inox com controlador de temperatura digital e aquecimento através de resistências elétricas adesivas com distribuição homogênea do calor; Utilizada para armazenar e conservar 1 cuba GN de 1/3x65 mm com proteínas, hamburguers, grelhados e legumes na temperatura ideal de montagem de lanches e pratos nos horários de pico em lojas de fast foods, hamburguerias, padarias e restaurantes; Paredes com isolamento térmico; Preço de estufa de hamburguer direto da fábrica.



Dimensões (mm)	Energia	Pot.	Temperatura
L430 x P355 x A167	220v mono	300 w	65 a 90°C

Estufa de Hamburguer 4 GN - Estufa de Proteínas

Estufa mantenedora de hamburger e grelhados; Fabricada pela Topema em aço inox com controlador de temperatura digital e aquecimento através de resistências elétricas adesivas com distribuição homogênea do calor; Utilizada para armazenar e conservar 4 cubas GN de 1/3x65 mm com proteínas, hamburguers, grelhados e legumes na temperatura ideal de montagem de lanches e pratos nos horários de pico em lojas de fast foods, hamburguerias, padarias e restaurantes; Paredes com isolamento térmico; Preço de estufa de hamburger direto da fábrica.



Dimensões (mm)	Energia	Pot.	Temperatura
L951 x P471 x A200	220v mono	1,2 kw	65 a 85°C

Estufa de Hamburguer 8 GN - Estufa de Proteínas

Estufa mantenedora de hamburger e grelhados; Fabricada pela Topema em aço inox com controlador de temperatura digital e aquecimento através de resistências elétricas adesivas com distribuição homogênea do calor; Utilizada para armazenar e conservar 8 cubas GN de 1/3x65 mm com proteínas, hamburguers, grelhados e legumes na temperatura ideal de montagem de lanches e pratos nos horários de pico em lojas de fast foods, hamburguerias, padarias e restaurantes; Paredes com isolamento térmico; Preço de estufa de hamburger direto da fábrica.



Dimensões (mm)	Energia	Pot.	Temperatura
L950 x P470 x A316	220v mono	2,4 kw	65 a 90°C

Cuba de Policarbonato - Cuba Cambro com 1 Pegador

Cuba de policarbonato ambar Cambro com pegador padrão GN; Utilizada como cuba ambar para altas temperaturas e como cuba Cambro com cabo para estufas mantenedoras de hambúrguer, carnes, grelhados e legumes em restaurantes, hamburguerias e lojas fast foods; Opcional cuba GN Cambro com fundo perfurado de sobrepor para escoar gorduras. Cuba Cambro ambar suporta (- 40° a 190° C).



Cuba GN Cambro 1/3x65: 176x325x65 mm.
Cuba Cambro de hambúrguer Burger King.

Cuba de Policarbonato - Cuba Cambro com 2 Pegador

Cuba de policarbonato ambar Cambro com pegador padrão GN; Utilizada como cuba ambar para altas temperaturas e como cuba Cambro com cabo para estufas mantenedoras de hambúrguer, carnes, grelhados e legumes em restaurantes, hamburguerias e lojas fast foods; Opcional cuba GN Cambro com fundo perfurado de sobrepor para escoar gorduras. Cuba Cambro ambar suporta (- 40° a 190° C).



Cuba GN Cambro 1/3x65: 176x325x65 mm.
Cuba Cambro de hambúrguer Burger King.

Estufa de Proteína e Hambúrguer

Estufa de Hamburger 12 GN - Estufa de Proteínas



Estufa mantenedora de hambúrguer e grelhados; Fabricada pela Topema em aço inox com controlador de temperatura digital e aquecimento através de resistências elétricas adesivas com distribuição homogênea do calor; Utilizada para armazenar e conservar 12 cubas GN de 1/3x65 mm com proteínas, hambúrguers, grelhados e legumes na temperatura ideal de montagem de lanches e pratos nos horários de pico em lojas de fast foods, hamburguerias e restaurantes; Paredes com isolamento térmico; Preço de estufa de hambúrguer direto da fábrica.

Dimensões (mm)	Energia	Pot.	Temperatura
L951 x P471 x A441	220v mono	3,6 kw	65 a 90°C

Escorredor para Cuba GN 1/3 - Base de Inox para Cuba Cambro



Fundo escorredor perfurado para cuba GN 1/3 de policarbonato, fabricado em aço inox com a superfície perfurada; Utilizado na base interna de cuba GN de policarbonato para drenagem de gorduras e óleos de hambúrguer, carnes, grelhados e legumes em estufas mantenedoras de temperatura em redes fast foods, restaurantes, lojas de conveniência e hamburguerias.

Dimensões: C 280 x L 127 x A 11 mm.
Temperatura de trabalho: - 40° C a 190° C.

Escorredor para Cuba GN 1/3 - Base para Cuba Cambro



Fundo escorredor perfurado para cuba GN 1/3 de policarbonato, fabricado em policarbonato âmbar com a superfície perfurada; Utilizado na base interna de cuba GN de policarbonato para drenagem de gorduras e óleos de hambúrguer, carnes, grelhados e legumes em estufas mantenedoras de temperatura em redes fast foods, restaurantes, lojas de conveniência e hamburguerias.

Dimensões: C 280 x L 127 x A 11 mm.
Temperatura de trabalho: - 40° C a 190° C.



Aqui você compra DIRETO DO FABRICANTE!

Economia, qualidade e segurança aliada à garantia direta do próprio fabricante. Entre em contato conosco.