

## Vendas Direto da Fábrica para Todo o Brasil



# Chapa Quente a Gás Monster



#### Chapa a Gás para Hamburgers 950 mm - Chapa Bifeteira a Gás

Chapa a gás, fabricada em aço inox com 3 zonas de aquecimento, 6 queimadores e chapa quente com 16 mm de espessura; Utilizada como chapa bifeteira e chapa para hamburger em lojas de fast food, hamburguerias, restaurantes e cozinhas profissionais para atender alta demanda de lanches e hamburgers; Distribuição uniforme da temperatura mantendo a suculência e qualidade; Calha para dreno de gorduras frontal; Gaveta coletora de resíduos; Ignição por chama piloto; Manípulos em baquelite com indicação de temperatura; Preço de chapa quente direto da fábrica.

Zona	Dimensão (cm)	BTU	Gás
3	L95 x P77 x A51	90.000	GlpNat

Linha de chapa Monster da Topema.

Código: NCQG2S0B0005



## Chapa a Gás para Hamburgers 650 mm – Chapa Bifeteira a Gás

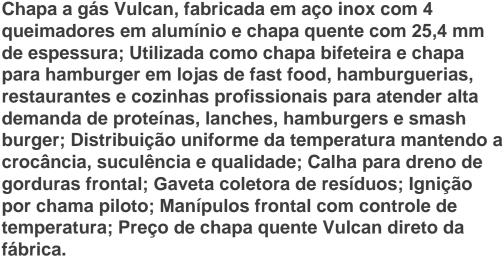
Chapa a gás, fabricada em aço inox com 2 zonas de aquecimento, 4 queimadores e chapa quente com 16 mm de espessura; Utilizada como chapa bifeteira e chapa para hamburger em lojas de fast food, hamburguerias, restaurantes e cozinhas profissionais para atender alta demanda de lanches e hamburgers; Distribuição uniforme da temperatura mantendo a suculência e qualidade; Calha para dreno de gorduras frontal; Gaveta coletora de resíduos; Ignição por chama piloto; Manípulos em baquelite com indicação de temperatura; Preço de chapa quente direto da fábrica.

Zona	Dimensão (cm)	BTU	Gás
2	L65 x P77 x A51	60.000	GlpNat

Linha de chapa Monster da Topema.

Código: NCQG2S0B0006







Dimensões: C 1220 x L 680 x A 400 mm.

Potência:100.000 BTU. Modelo com 4 Zonas.

Linha de chapa Vulcan da Hobart.

Código: VCRG48.



## Vendas Direto da Fábrica para Todo o Brasil



# Chapa Quente a Gás Monster

## Chapa a Gás Vulcan 910 mm - Chapa Vulcan VCRG36

Chapa a gás Vulcan, fabricada em aço inox com 3 queimadores em alumínio e chapa quente com 25,4 mm de espessura; Utilizada como chapa bifeteira e chapa para hamburger em lojas de fast food, hamburguerias, restaurantes e cozinhas profissionais para atender alta demanda de proteínas, lanches, hamburgers e smash burger; Distribuição uniforme da temperatura mantendo a crocância, suculência e qualidade; Calha para dreno de gorduras frontal; Gaveta coletora de resíduos; Ignição por chama piloto; Manípulos frontal com controle de temperatura; Preço de chapa quente Vulcan direto da fábrica.



Dimensões: C 910 x L 680 x A 400 mm.

Potência:75.000 BTU. Modelo com 3 Zonas.

Linha de chapa Vulcan da Hobart.

Código: VCRG36.

### Chapa a Gás Vulcan 610 mm - Chapa Vulcan VCRG24

Chapa a gás Vulcan, fabricada em aço inox com 2 queimadores em alumínio e chapa quente com 25,4 mm de espessura; Utilizada como chapa bifeteira e chapa para hamburger em lojas de fast food, hamburguerias, restaurantes e cozinhas profissionais para atender alta demanda de proteínas, lanches, hamburgers e smash burger; Distribuição uniforme da temperatura mantendo a crocância, suculência e qualidade; Calha para dreno de gorduras frontal; Gaveta coletora de resíduos; Ignição por chama piloto; Manípulos frontal com controle de temperatura; Preço de chapa quente Vulcan direto da fábrica.



Dimensões: C 610 x L 680 x A 400 mm.

Potência: 55.000 BTU. Modelo com 2 Zonas.

Linha de chapa Vulcan da Hobart.

Código: VCRG24.



### Raspador de Chapa Quente - Raspador Chapa Hamburguer

Raspador para limpeza de chapa de lanche, produzido em alumínio fundido com empunhadura, cabo anatômico e lâmina de aço inox com presilhas borboleta de fixação, leve e de fácil manuseio e evita acidentes na operação; Utilizado como limpador e raspador de chapa de lanche e como raspador de grelhas de char broiler e churrasqueira em lojas de fast food, hamburgueria, restaurante, padaria e cozinha profissional; Peço de raspador de chapa direto da fábrica.

Dimensões: C 42 x L15 cm.

Código: WERA.





Espátula prensa para Smash Burger, fabricada em aço inox com cantos arredondados e superfícies lisas para não grudar na carne ao prensar o hambúrguer; Utilizada como prensa para Smash Burger e para prensar hambúrguer na chapa usando apenas uma das mãos agilizado a produção e mantendo um padrão para entrega de smash burgers em grande escala. O Smash Burger é um hambúrguer menor achatadinho que é prensado diretamente na chapa formando uma crostinha saborosa que ganha um sabor especial; Peço de Prensa Smash Burguer direto da fábrica.

Dimensões: C 140 x L 120 x A 100 mm.

Cabo: Ø 30 mm. Código: WESM.



#### Abafador de Hamburguer – Abafador de Hamburger Aço Inox

Abafador de hamburguer profissional, fabricado em aço inox no formato retangular para uma enorme variedade de preparos; Utilizado como abafador de hamburger de aço inox em chapa quente, char broiler, grelhador de carnes e churrasqueiras para acelerar a cocção e derreter o queijo sobre o hambúrguer e para abafar pilha de smash burgers em loja de fast food, hamburgueria, lanchonete, restaurante e cozinha profissional; Preço de abafador de hamburguer de aço inox direto da fábrica.

Abafador para 1 hamburguer. Abafador para até 4 hamburguer. Código: WEAB.



# Vendas Direto da Fábrica para Todo o Brasil



# Chapa Quente a Gás Monster



### Espátula Multiuso - Espátula Bralimpia

Espátula Bralimpia, extremamente resistente e ergonômica com cabo anatômico e superfície lisa que não acumula sujidades e fácil de limpar; Utilizada como espátula para restaurante, espátula para loja de fast food, espátula para obras e espátula para indústria na limpeza e higienização em geral. Produzida em 4 tamanhos nas cores vermelha, azul, verde, amarela e branca.

Aba 50 mm x comprimento 200 mm. Aba 75 mm x comprimento 200 mm. Aba 100 mm x comprimento 245 mm. Aba 125 mm x comprimento 245 mm. Código: ESP125.



### Aqui você compra DIRETO DO FABRICANTE!

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