

TRB 1000
FICHA TÉCNICA

Auxilia na remoção de gordura encrostada e gordura carbonizada, quando utilizado com detergente em pó desincrustante. Higieniza caixas, assadeiras, GN's e outros utensílios de cozinha. Indicada para restaurantes, cozinhas industriais, padarias, confeitarias, indústrias de alimentos e panificação.

TANQUE DE REMOLHO
TRB 1000



- **Ciclos disponíveis: Ciclo contínuo**
- **Capacidade mecânica:**
 - 1 ciclo por hora (aproximadamente)
- **Capacidade do tanque:**
 - 64 assadeiras (600 x 700 mm)
- **Temperatura de trabalho:**
 - 65 a 85 °C
 - Aquecimento através de resistência
- **Consumo:**
 - Água: 1100 litros
 - Energia elétrica: 31,20 kWh
- **Dados Técnicos:**
 - 2 resistências elétricas de 15kW
 - 1 bomba 1,5 cv – 220V – trifásico
 - 1 talha elétrica de 0,5 cv
 - Voltagens: 220/60/3 ou 380/60/3N
 - Dimensões internas: 1500x1000x900 mm (LxPxA)
 - Fabricação em aço inoxidável AISI 304
- **Economia:**
 - Água, energia, mão de obra e reposição.

Acessório padrão 1 jogo de grades 1 gaiola	Acessório opcional 1 jogo de grades Projetos conforme a necessidade
---	--

