

TRB 2000

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 2000



- **Ciclos disponíveis: Ciclo contínuo**
- **Capacidade mecânica:**
 - 1 ciclo por hora (aproximadamente)
- **Capacidade do tanque:**
 - 90 assadeiras (600 x 700 x 20 mm) LxPxA
- **Temperatura de trabalho:**
 - 65 a 85 °C
 - Aquecimento através de resistência
- **Consumo:**
 - Água: 1600 litros
 - Energia elétrica: 31,20 kWh
- **Dados Técnicos:**
 - 2 resistências elétricas de 15kW
 - 1 bomba 1,5 cv – 220V – trifásico
 - 1 talha elétrica de 400/800 kg
 - Voltagens: 220/60/3 ou 380/60/3
 - Dimensões internas: 2200x800x900 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

