

TRB 400
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 400



- **Ciclos disponíveis: Ciclo contínuo**
- **Capacidade mecânica:**
 - 1 ciclo por hora (aproximadamente)
- **Capacidade do tanque:**
 - 15 assadeiras (600 x 700 mm)
- **Temperatura de trabalho:**
 - 65 a 85 °C
 - Aquecimento através de resistência
- **Consumo:**
 - Água: 385 litros
 - Energia elétrica: 9,5 kWh
- **Dados Técnicos:**
 - 1 resistência elétrica de 9kW
 - 1 bomba 3/4 cv – 220V - Monofásico
 - Voltagens: 220V-Mono-60Hz / 380V-Trif.-60Hz
 - Dimensões internas: 750x800x800 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
---	--

