

Desenformador de Picolé com Cubas para Derreter Chocolate

Base com rodízios giratórios de 3 polegadas, com freio. Estrutura e revestimentos construídos em aço inox 304.

Tanque de aquecimento com capacidade para 2 cubas com tampa, com capacidade de 15 litros cada. Pode ser usado simultaneamente como Desenformador de picolé e derretedeira de chocolate.



Uma resistência elétrica blindada de 3000 W, promove um aquecimento direto com contato indireto, usando água como fluido quente.

Temperatura controlada por termostato eletrônico microprocessado. Faixa de operação de 20°C a 60°C.

Desenformador de Picolé com Cubas para Derreter Chocolate	
Modelo	DPB
Tensão	220 V Monofásico
Potência	3.000 W
Frequência	60 Hz
Largura	0,62 m
Altura	1,22 m
Profundidade	0,70 m
Peso	61 kg

Conexões externas:

- Elétrica: 220 V: Disjuntor Bipolar 20 Amperes, cabo flexível isolado de 04 mm.

