

Aplicação >

- Desincrusta e limpa sujidades resultantes de processos de cozimento em geral, aderidas à GNs, formas, panelas, bowls, grelhas, batedores, cestos de fritura, filtros de coifas e outros utensílios de processamento de alimentos.

Facilidades >

- Painel de fácil operação e leitura;
- Controle automático de temperatura;
- Rodízios giratórios com travamento - fácil deslocamento e posicionamento;
- Tampa totalmente removível, amplo acesso para limpeza;

- Cesto de utensílios com trava de altura;
- Válvula para drenagem rápida;
- Fácil instalação 220v bifásico;
- Completo manual de operação e limpeza.

Confiabilidade >

Produto Netter:

- Construção robusta, feito para durar;
- Suporte técnico e estoque de peças permanentes.

Principais Características >

- Isolamento térmico na tampa e laterais;
- Construção robusta em aço inox AISI 304;
- Resistência elétrica em aço inox AISI 316 L;
- Rendimento térmico superior.



Antes



Depois

Descritivo Técnico

Padrão de Fornecimento >

- Tanque Glub 200;
- 01 cesto de utensílios;
- 01 cabo elétrico 2m com plugue 20A.



Tempo de Imersão*

Utensílio	Tempo em (h)		
	Altamente Carbonizado	Carbonizado	Gordura
Grelhas de Fogão	08 a 12	06 a 12	01 a 02
Chapas de Ferro	12	8	06
Panelas, Frigideiras ou Assadeiras	18	06 a 16	01 a 12
Caixas Plásticas	01	1	01
Espetos	02	01	01
Grelhas de Forno	10 a 12	06 a 10	01 a 02
Queimadores de Fogão	12 a 18	06 a 08	01 a 02
Filtros de Coifa	04 a 06	02 a 04	01 a 02
Louças de Serviço e Cestos de Fritura	06 a 12	04 a 06	01 a 02

*Tempo estimado.

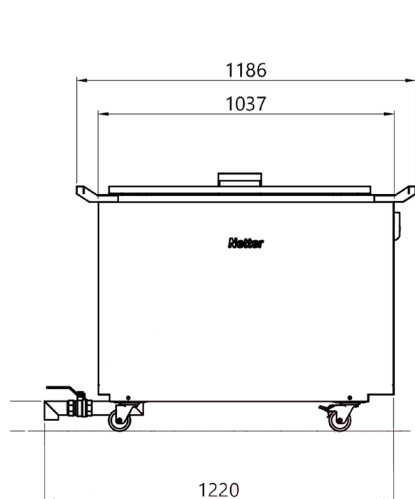
Atenção: Não imergir cobre, prata ou teflon.

Peças em alumínio – máximo 30 minutos de imersão.

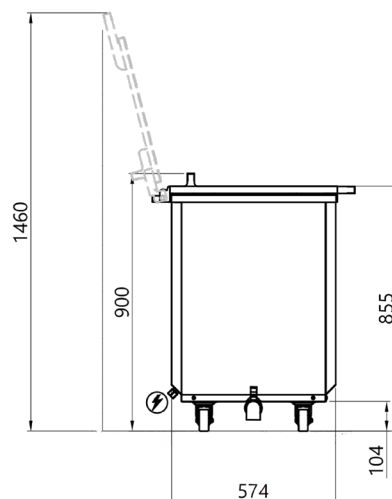
Dimensões (L x P x A) mm >

Dados Técnicos >

Glub Fechado	Glub Aberto	Espaço Útil de Imersão	Peso kg (sem embalagem)		Potência	Tensão	Volume	Temperatura de Operação
			Líquido	Em Operação				
1220 x 574 x 855	1220 x 574 x 1460	800 x 435 x 420	72,5	309,5	3,0kW	220V	243 L	80°C



Vista Frontal



Vista Lateral

Dimensões em milímetros.