

TD-V Artisan

Derreta e homogeneíze com simplicidade.

Criamos o tanque de bancada TD-V Artisan para você derreter e homogeneizar seu chocolate de forma simples, rápida e segura — nas versões de 30 e 50 kg. Estrutura duplamente encamisada em aço inox 304, com termostato eletrônico.

30 e 50 kg

CAPACIDADE

65 °C

TEMP. MÁXIMA

Termostato

CONTROLE

O que torna a TD-V Artisan diferente

Vai além do chocolate

Você também pode usar o TD-V Artisan para derreter outros produtos — já realizamos testes com manteiga de cacau, manteiga convencional, cosméticos e até sabonetes.

Características

- Capacidades: 30 e 50 kg
- Formato de bancada
- Estrutura duplamente encamisada em inox 304
- Termostato eletrônico
- Motor dedicado para o misturador
- Pés niveladores de altura

Ficha técnica

Capacidades	30 e 50 kg
Formato	Tanque de bancada
Estrutura	Duplamente encamisada, aço inox 304
Temperatura máxima	Até 65 °C
Controle	Termostato eletrônico
Tensão	220V mono/trifásica · 380V trifásica