

**TD3**



**+ HIGIENE + ECONOMIA**  
menos gordura, menos carbono

# TD3

HIGIÉNICO,  
ECOLÓGICO,  
E ECONÓMICO.

As nossas máquinas são altamente evoluídas e preparadas para responder às exigências de qualquer tipo de cozinha profissional — desde pequenos ou grandes restaurantes, hotéis e empresas de catering, até cantinas escolares, hospitais, prisões, organismos públicos, navios, padarias e pastelarias.

São a solução ideal para garantir uma limpeza extremamente eficaz, segura e económica de todos os utensílios utilizados numa cozinha profissional.

Em pouco tempo, com baixo custo, reduzida necessidade de mão de obra e fácil manuseamento, todos os utensílios de cozinha — como filtros de exaustores, frigideiras, caçarolas, grelhas, tábuas de corte e tabuleiros — ficam totalmente limpos e desinfetados.

CANTINA ESCOLAR

CANTINA HOSPITALAR

HOTÉIS E RESTAURANTES





As nossas máquinas cumprem as normas **HACCP**. São tanques desengordurantes que mantêm a sua temperatura estável e o mesmo nível de limpeza durante 24 horas por dia.

Utilizamos uma solução química certificada na União Europeia que, para além de descarbonizar e desengordurar todos os utensílios, não reage com alumínios nem acrílicos (tábuas de corte); tem cheiro agradável e é biodegradável.

## VANTAGENS

- 1 Elimina a gordura e a sujidade
- 2 Higiene, desinfeção e eliminação de bactérias
- 3 Limpeza de todo o tipo de utensílios e aumento da sua durabilidade
- 4 Uso de um detergente biodegradável e não tóxico, com um cheiro agradável
- 5 Fabrico em aço inoxidável
- 6 Baixo consumo energético
- 7 Economia: mão de obra, água, energia, produtos de limpeza



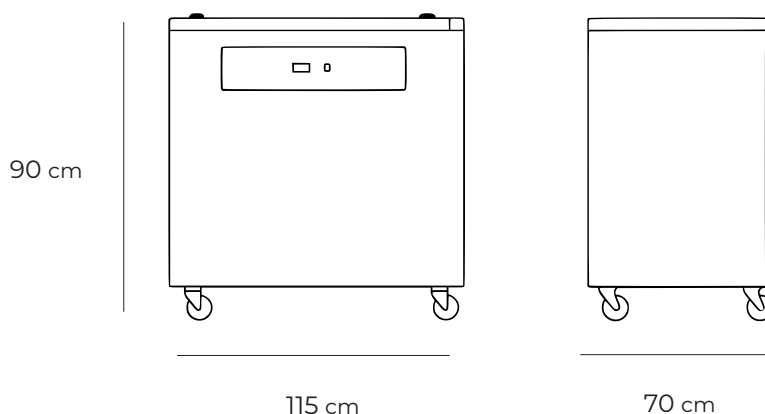
# CARACTERÍSTICAS

Potência	2 x 1500 W
Capacidade	320 L
Temperatura de trabalho	75 °C
Voltagem	230 V / 50 Hz
Peso (vazio)	135 kg
Temperatura do ambiente de trabalho:	5° – 50° C
Dimensões internas (A x L x P)	70 x 90 x 52 cm
Dimensões externas (A x L x P):	90 x 115 x 70 cm
Consumo mensal de produto químico	12 kg

- Construídas em chapa de aço inox AISI 304 com 1.0 e 1.2 mm de espessura
- Equipadas com tampa com dobradiças de segurança e duas resistências eléctricas, cada uma com um circuito independente
- Equipadas com termostato de segurança

## O PODER DA LIMPEZA

A utilização de um processo moderno, inovador e amigo do ambiente, é a razão que explica a impressionante adesão das cozinhas profissionais europeias a este tipo de tanques.



### GRUPO FILTRARTE

Av. Gen. Humberto Delgado, 91  
Vila Verde  
2705-887 Terrugem

Apoio Ao Cliente  
**939 200 299**

