



Características Técnicas

pipoqueiras **WARM**

PIPOQUEIRAS WARM	6 OZ (160gr)	8 OZ(250gr)	18 OZ(500gr)	28 OZ(800gr)
Tensão	110 V ou 220 V	110 V ou 220 V	220 V	220 V
frequência	50 / 60 hz.	50 / 60 hz.	50 / 60 hz.	50 / 60 hz.
Pico de consumo	0,9 KW	1,3 KW	2,3 KW	4,2 W
Potência de aquecimento	800 W	1000 W	1900 W	3600W
Temperatura de trabalho	240 °C	240 °C	240 °C	240 °C
Controle térmico	Termostato bimetalico	Termostato bimetalico	Controlador eletrônico	Controlador eletrônico
Estufa (S / N)	N	S	S	S
Capacidade de produção	2,2 kg/h	3,5 kg/h	7 kg/h	12 kg/h
altura	700 mm	860 mm	1110 mm	1170 mm
profundidade	370 mm	440 mm	610 mm	740 mm
largura	540 mm	668 mm	820 mm	925 mm
peso	26 kg	30 kg	56 kg	85 kg
preço R\$ (10/2009)	2.068,50	3.267,60	5.728,80	11.917,50
preço R\$ panela (10/2009)	601,65	642,60	693,00	1.155,00

*informações sujeitas a alterações sem prévio aviso,a critério do fabricante.

Depto.Técnico,


Ronaldo Sigwalt