



# DERRETIDOR TALSA 110V D2002-2

SKU: 13120001



## Función

Derrite hasta 8 kg de chocolate al baño maría, 4 kg por azafate de otro producto como queso, para crear deliciosas cubiertas, decoraciones y adiciones. Evita quemaduras y garantiza un calentamiento uniforme.

## Aspectos técnicos

|         |        |              |                                 |
|---------|--------|--------------|---------------------------------|
| Largo   | 486 mm | Capacidad    | 2 azafates 1/3 x 10 mm + tapa L |
| Ancho   | 485 mm | Potencia     | 1000 W                          |
| Alto    | 180 mm | Alimentación | 110 V                           |
| Peso    | 4.8 kg | Temperatura  | 0° - 95° °C                     |
| Consumo | 1 kW   | Voltaje      | Monofásico V                    |

## Características

Construido en acero inoxidable 201 de alta calidad.  
Cuenta con una resistencia de calentamiento.  
Útil para pequeñas cantidades de bombones y cualquier producto por inmersión.  
El termostato digital permite ajustar y mantener la temperatura deseada.

[Ver garantía](#)

\*Última actualización: Octubre 2025

Protege tu inversión y maximiza el rendimiento

Consulta a nuestro Técnico en Línea  
☎ +57 318 358 5528

Contáctanos

☎ +57 316 876 6110 | [info@talsa.com.co](mailto:info@talsa.com.co)

in @ f v  
talsa.com.co