

Dane aktualne na dzień: 17-05-2026 01:58

Link do produktu: <https://cncworld.pl/suszarka-do-zywnosci-1500-w-16-rusztow-p-447.html>



Suszarka do żywności - 1500 W - 16 rusztów

Cena brutto	2 179,00 zł
Cena netto	1 771,54 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	SZDZ-09
Kod producenta	RCDA-1350/100S

Opis produktu

Suszarka do żywności - 1500 W - 16 rusztów



Materiał: **Stal nierdzewna**
Temperatura suszenia [°C]: **40 - 90**
Liczba rusztów: **16**
Przewód zasilający [m]: **1,5**
Napięcie [V]: **230**
Moc [W]: **1500**
Minutnik: **Tak**
Minutnik - zakres czasu: **0-15 h**
Wymiary (DxSxW): **58 x 44 x 64 cm**
Waga: **21.95 kg**
Wymiary wysyłki (DxSxW): **64 x 48.5 x 71.5 cm**
Waga wysyłki: **24.89 kg**

Zakres dostawy:

-
- Suszarka
 - Ruszt – 16 szt.
 - Silikonowa podkładka – 6 szt.
 - Wtyczka
 - Śrubokręt
 - Instrukcja obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZĄ SUSZARKĘ DO ŻYWNOSCI?

- Wydajność – idealna do suszenia za sprawą grzałki o mocy 1500 W
- Łatwa w pielęgnacji – dzięki zastosowaniu stali nierdzewnej do obudowy, komory oraz rusztów
- Regulacja – zakres temperatury 40-90°C
- Precyzja – kontrolowany proces dzięki timerowi 0-15 h
- Praktyczność – 16 wymiowych rusztów do suszenia

Wydajna suszarka do żywności z 16 wymiowymi rusztami od Royal Catering

Zdrowe przekąski, które są trwałe? Wyszuszyć owoce, warzywa, zioła oraz ryby czy mięso w suszarce do żywności z asortymentu cateringowego Royal Catering! Usunięcie wody podczas procesu suszenia zapewnia, że żywność można dłużej przechowywać – i to bez konserwantów.

Zaproponuj gościom suszone przysmaki w swojej restauracji, barze lub w domu.

Suszona wołowina czy suszone plastry warzywne dzięki suszarce spożywczej

Za sprawą mocy 1500 W element grzewczy suszarki szybko osiąga żądaną temperaturę między 40 a 90°C. System sterowania dehydratorem niezawodnie utrzymuje tę wartość przez cały czas suszenia.

Wystarczy ustawić minutnik od 0 do 15 godzin, a resztę pozostawić suszarce. Aby uzyskać najlepsze wyniki, z przodu znajdziesz tabelę z temperaturami i czasami suszenia dla różnych produktów. Wszystkie ustawienia są intuicyjne i przyjazne dla użytkownika dzięki wykorzystaniu na górze urządzenia pokręteł sterujących.

W obszernej komorze zmieści się 16 zdejmowanych rusztów ze stali nierdzewnej. Zapewniają wystarczająco dużo miejsca do suszenia dużych ilości żywności. Silikonowe maty zapobiegają przyklejaniu się do półek suszonych produktów.

Praktyczny wentylator rozprowadza równomiernie ciepło po całej komorze. Podobnie jak obudowa i ruszty, komora wykonana została ze stali nierdzewnej, dzięki czemu jest bardzo łatwa do wyczyszczenia i niezwykle trwała. Antypoślizgowe gumowe nóżki zapewniają bezpieczne ustawienie suszarki.



