Dane aktualne na dzień: 24-11-2026 15:32

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**
Kod EAN	**4062859956385**

Opis produktu

Suszarka do żywności - 1500 W - 16 rusztów

1500 W16 rusztów40–90°CTimer 0–15 h

Własne suszonki z wielu składników

Suszarka o mocy 1500 W pomaga przygotowywać suszone owoce, warzywa, grzyby i zioła w kuchni lub pracowni przetworów. Na 16 rusztach można rozłożyć składniki w osobnych warstwach i wykorzystać przestrzeń komory.

Urządzenie oferuje regulację temperatury 40–90°C oraz timer 0–15 h. Wyjmowane ruszty ułatwiają rozkładanie porcji, wyjmowanie gotowych produktów i utrzymanie wnętrza w czystości.

Najważniejsze zalety

1

16 wyjmowanych rusztów

Oddzielne poziomy pozwalają rozłożyć składniki i wygodnie wyjmować kolejne porcje.

2

Regulowana temperatura

Zakres 40–90°C umożliwia dopasowanie ustawienia do suszonego produktu.

3

Kontrola czasu

Timer 0–15 h pozwala zaplanować długość procesu suszenia.

Możliwości i zastosowania

Pracownia przetworów

Suszone owoce, warzywa, grzyby i zioła do dalszego wykorzystania w kuchni.

CO WYRÓŻNIA NASZĄ SUSZARKĘ DO ŻYWNOŚCI?

- 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 wyjmowanych rusztów do suszenia

Wydajna suszarka do żywności z 16 wyjmowanymi rusztami od Royal Catering

Zdrowe przekąski, które są trwałe? Wysusz 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 grzejny 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 intuicyjnie 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.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
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

Zamów w CNCWorld

Suszarka do żywności - 1500 W - 16 rusztów