

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 19:35

Link do produktu: <https://cncworld.pl/suszarka-do-zywnosci-3070w-22-ruszty-p-445.html>



## Suszarka do żywności - 3070W - 22 ruszty

Cena brutto	<b>4 349,00 zł</b>
-------------	--------------------

Cena netto	<b>3 535,77 zł</b>
------------	--------------------

Dostępność	<b>Dostępny</b>
------------	-----------------

Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
--------------	------------------

Numer katalogowy	<b>SZDZ-07</b>
------------------	----------------

Kod producenta	<b>RCDA-297S</b>
----------------	------------------

Opis produktu

## Suszarka do żywności - 3070W - 22 ruszty



Temperatura suszenia [°C]: **40 - 90**  
Materiał rusztów: **Stal nierdzewna**  
Materiał obudowy: **Stal nierdzewna, szkło hartowane**  
Liczba rusztów: **22**  
Napięcie [V]: **230**  
Moc [W]: **3070**  
Minutnik: **Tak**  
Minutnik - zakres czasu: **0-15 h**  
Wymiary (DxSxW): **72 x 55 x 108 cm**  
Waga: **62 kg**  
Wymiary wysyłki (DxSxW): **82 x 64 x 118 cm**  
Waga wysyłki: **68 kg**

Zakres dostawy:

- 
- Suszarka do żywności
  - Ruszt – 22 szt.
  - Taca ociekowa
  - Silikonowa mata – 4 szt.
  - Śrubokręt
  - Instrukcja obsługi

---

## **CO WYRÓŻNIA NASZĄ SUSZARKĘ DO ŻYWNOCI?**

- Wydajność – idealna do suszenia za sprawą grzałki o mocy 3,070 W
- Łatwa w pielęgnacji – dzięki obudowie i rusztom wykonanym ze stali nierdzewnej
- Regulacja – zakres temperatury 40 - 90°C
- Precyzja – kontrolowanie procesu za pomocą timera 0-15 h
- Praktyczność – 22 wyjmowane tace do suszenia

### **Suszarka do żywności - 3070 W - Royal Catering - 22 ruszty**

Nowoczesna suszarka do żywności od Royal Catering to wydajny sprzęt umożliwiający wysuszenie grzybów, warzyw, owoców, a także mięsa czy ziół. Model RCDA-297S odznacza się solidnością oraz bardzo łatwą obsługą. Świetnie sprawdzi się w profesjonalnym użytku w gastronomii.

### **Dehydrator Royal Catering - charakterystyka**

Skuteczne wysuszenie produktów możliwe jest dzięki dużej mocy 3,070 W. Urządzenie posiada regulację temperatury grzania, którą termostat utrzymuje na wybranym poziomie z zakresu 40 - 90°C. Czas suszenia można ustawić z kolei za pomocą timera (0-15 h).

Obszerny dehydrator pomieści we wnętrzu wiele produktów na 22 tacach ze stali nierdzewnej. W zakresie dostawy znajdują się także silikonowe maty idealne do suszenia soczystych owoców.

Solidna obudowa została wykonana ze stali nierdzewnej. Drzwiczki posiadają okno z hartowanego szkła, które jest bardzo wytrzymałe, a przy tym przejrzyste. Dzięki niemu można wygodnie i bezpiecznie kontrolować proces suszenia. Kółka z hamulcami zapewniają suszarce dużą mobilność.

Szukasz sprzętu do suszenia żywności w restauracji czy gospodarstwie agroturystycznym/ekologicznym? Model RCDA-297S sprawdzi się w tej roli znakomicie. Zamów suszarkę do żywności z dostawą pod wskazany adres!



