Dane aktualne na dzień: 21-11-2026 10:34

Link do produktu: https://cncworld.pl/suszarka-do-zywnosci-3150w-32-ruszty-2-komory-p-446.html



Suszarka do żywności - 3150W - 32 ruszty - 2 komory

Cena brutto	**6 329,00 zł**
Cena netto	**5 145,53 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**SZDZ-08**
Kod producenta	**RCDA-220S**
Kod EAN	**4062859018144**

Opis produktu

Suszarka do żywności - 3150W - 32 ruszty - 2 komory

3150 W32 rusztów40–90°CTimer 0–15 h

Dwie komory na większą partię suszonek

Dwie komory i 32 ruszty dają przestrzeń do przygotowania większej partii suszonych składników. Suszarka RCDA-220S o mocy 3150 W sprawdzi się przy owocach, warzywach, grzybach i ziołach na zapleczu gastronomii.

Model RCDA-220S 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

32 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 3.150 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 – 32 wyjmowane tace do suszenia

Suszarka do żywności - 3150 W - 32 ruszty - 2 komory

Nowoczesna 2-komorowa suszarka do żywności od Royal Catering to wydajny sprzęt umożliwiający wysuszenie grzybów, warzyw, owoców, a także mięsa czy ziół. Model RCDA-220S 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 3.150 W. Urządzenie posiada regulację temperatury grzania, którą termostaty utrzymują na wybranym poziomie z zakresu 40 - 90°C. Czas suszenia można ustawić z kolei za pomocą timerów (0-15 h). Parametry są regulowane dla każdej komory niezależnie.

Obszerny dehydrator pomieści we wnętrzu wiele produktów na 32 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 okna z hartowanego szkła, które jest bardzo wytrzymałe, a przy tym przejrzyste. Dzięki nim 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-220S sprawdzi się w tej roli znakomicie. Zamów suszarkę do żywności z dostawą pod wskazany adres!

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Materiał	Stal nierdzewna, Szkło hartowane

Parametr	Wartość
Temperatura suszenia [°C]	40 - 90
Materiał rusztów	Stal nierdzewna
Materiał obudowy	Stal nierdzewna, szkło hartowane
Liczba rusztów	32
Napięcie [V]	230
Moc [W]	3150
Minutnik	Tak
Minutnik – zakres czasu	0-15 h
Wymiary (DxSxW)	60 x 42 x 142 cm
Waga	47 kg
Wymiary wysyłki (DxSxW)	73 x 50 x 151 cm
Waga wysyłki	52 kg

Zakres dostawy:

- Suszarka do żywności
- Ruszt – 32 szt.
- Silikonowa mata – 8 szt.
- Śrubokręt
- Instrukcja obsługi

Zamów w CNCWorld

Suszarka do żywności - 3150W - 32 ruszty - 2 komory