

Dane aktualne na dzień: 19-05-2026 04:12

Link do produktu: <https://cncworld.pl/suszarka-do-zywnosci-3150w-32-ruszy-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 |
|----------------|------------------|

Opis produktu

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



Materiał: **Stal nierdzewna, Szkło hartowane**
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

CO WYRÓZNIĄ NASZĄ SUSZARKĘ DO ŻYWNOCI?

- 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!



