

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 19:32

Link do produktu: <https://cncworld.pl/suszarka-do-zywnosci-500w-6rusztow-p-441.html>



Suszarka do żywności - 500W - 6rusztów

Cena brutto	869,00 zł
Cena netto	706,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	SZDZ-03
Kod producenta	RCDA-500/15S

Opis produktu

Suszarka do żywności - stal nierdzewna - 500 W - 6 rusztów



Materiał: **Stal nierdzewna, Szkło hartowane**

Temperatura suszenia [°C]: **30 - 90**

Liczba rusztów: **6**

Przewód zasilający [m]: **1,45**

Napięcie [V]: **220**

Moc [W]: **500**

Minutnik: **Tak**

Minutnik - zakres czasu: **0,5-24 godz.**

Wymiary (DxSxW): **39 x 27.5 x 32 cm**

Waga: **5.9 kg**

Wymiary wysyłki (DxSxW): **45 x 35 x 39 cm**

Waga wysyłki: **6.9 kg**

Zakres dostawy:

-
- Suszarka do żywności RCDA-500/15S
 - 6 rusztów
 - Śrubokręt
 - Instrukcja obsługi

CO WYRÓŻNIA NASZĄ SUSZARKĘ DO ŻYWNOCI?

- Duża moc – grzałka 500 W idealna do suszenia
- Łatwe czyszczenie – dzięki zastosowaniu stali nierdzewnej
- Regulacja – ustawienie temperatury w zakresie 30 - 90°C
- Precyzja – proces kontrolowany przez timer (0,5-24 godz.)
- Praktyczność – 6 wyjmowanych rusztów do suszenia

Potężna suszarka do żywności z asortymentu Royal Catering

Wysokowydajna suszarka do żywności Royal Catering umożliwia produkcję zdrowych, suszonych przysmaków w restauracji, barze lub w domu. Usunięcie wody zapewnia, że owoce, warzywa i zioła, a także ryby oraz mięso mogą być przechowywane znacznie dłużej.

Suszona wołowina czy suszone warzywne chipsy?

Przy mocy wyjściowej 500 W element grzejny suszarki do żywności osiąga żadaną temperaturę tak szybko, jak to możliwe i utrzymuje ją na stałym poziomie dzięki systemowi kontroli. Ustaw grzanie suszarki spożywczej w zakresie 30 - 90°C.

Temperaturę i timer reguluje się intuicyjnie i wygodnie za pomocą pokręteł na górze urządzenia. Czas suszenia określisz w zakresie 0,5-24 godz.

W dużej komorze suszenia mieści się 6 rusztów do ze stali nierdzewnej, które zapewniają wystarczająco miejsca na duże ilości żywności. Ciepło z komory jest równomiernie rozprowadzane w suszarce do grzybów. Urządzenie ze stali nierdzewnej nadaje się zatem również do podgrzewania żywności.

Podobnie jak obudowa i ruszty, komora wykonana jest ze stali nierdzewnej, dzięki czemu jest bardzo łatwa w czyszczeniu i niezwykle trwała. Front ze szkła hartowanego umożliwia wgląd do wnętrza w dowolnym momencie bez otwierania drzwi.



