

Описание товара Дегидратор HotmixPRO Dry



Описание

Дегидратор **HotmixPRO Dry** используется на предприятиях общественного питания и торговли для равномерного извлечения влаги из овощей, грибов, фруктов, ягод, трав и орехов. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входят лотки размером GN 1/1 (530x325 мм).

Особенности:

- Точный контроль температуры
- Предустановленные программы с возможностью настройки собственных методов сушки
- Горизонтальный поток воздуха управляется 2 независимыми вентиляторами для идеальной и однородной аэрации продукта
- Возможность 2 различные температуры в шкафу, которые независимо контролируются двумя отдельными зондами, которые также могут быть использованы одновременно
- Экономия энергии благодаря использованию двух отдельных зон при переменной температуре
- Внешняя часть корпуса всегда холодная благодаря двойной камере, которая отделяет внутреннюю и внешнюю части

Характеристики:

- Вместимость лотков: 8x GN 1/1 (530x325 мм)
- Количество скоростей: 10
- Продолжительность непрерывной работы: 150 часов

Опции (заказываются отдельно):

- Аппарат для копчения Smoke

Характеристики

Температурный режим	от 20 до 100 °С
Напряжение	220 В
Мощность	2.4 кВт
Ширина	473 мм
Глубина	605 мм
Высота	576 мм
Вес (без упаковки)	40 кг
Страна-производитель	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.