

Коммерческое предложение от 23.04.2025

Наименование товара: Дегидратор HotmixPRO Dry - L

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/sushilki-dlya-ovoshchey-i-fruktoy/degidrator_hotmixpro_dry_l



Описание

Дегидратор **HotmixPRO Dry - L** 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
- ЖК-дисплей
- Автоматическая самодиагностика
- Защита от перегрева
- Внешняя часть корпуса всегда холодная благодаря двойной камере, которая отделяет внутреннюю и внешнюю части

Характеристики:

- Вместимость лотков: 29х GN 1/1 (530х325 мм)
- Количество скоростей: 10
- Количество зон обдува: 2
- Продолжительность непрерывной работы: 150 часов

Опции (заказываются отдельно):

- Аппарат для копчения Smoke

Характеристики

Температурный режим	от 20 до 90 °С
Напряжение	220 В
Мощность	5.4 кВт
Ширина	607 мм
Глубина	560 мм
Высота	1172 мм
Страна-производитель	Италия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.