Desidratador de alimentos Profi Line 10 tabuleiros

229026

Estrutura em aço inoxidável. Desidrata frutas, vegetais, ervas aromáticas, carne, peixe, etc. Painel de controlo digital. Temporizador ajustável até 24 horas em incrementos de 30 minutos. Temperatura ajustável de 35°C a 75°C em incrementos de 5°C. As ventoinhas silenciosas fazem circular o ar quente para uma desidratação uniforme, sem necessitar de rodar os tabuleiros. Equipado com 10 grelhas em aço inoxidável, com 395 x 380 mm cada. As grelhas estão distribuídas uniformemente por níveis, são fáceis de remover e de limpar. Graças à porta transparente, pode monitorizar o processo de desidratação.

Especificações

Área de utilização	: Cozinha
Voltagem	: 230
Intervalo de temperatura desde (°C)	: 35°C
Intervalo de temperatura até (°C)	: 75°C
Temperatura da unidade	: Celsius
Graduação	: 5
Unidade de graduação	: °C
Eletricista necessário	: Não
Materiais	: PP (Polipropileno), Aço inoxidável
Embalagem de	: 1
Tipo de embalagem	: Caixa
Comprimento (mm)	: 430
Largura (mm)	: 550
Altura (mm)	: 416
Potência (entrada) (W)	: 1000
Programável	: Não
Measurements	: 430x550x(H)416

Especificações de transporte

EAN	: 8711369229026
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 20.86
Peso líquido (kg)	: 16.97
Sales units per pallet	: 6
Plastic packaging (gram)	: 487

HENDI B.V.
Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brașov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu