

Коммерческое предложение от 20.09.2024

Дегидратор HotmixPRO Dry

Цена с НДС: 408 847 руб.

Артикул: **351421**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.4
Ширина, мм	473
Глубина, мм	605
Высота, мм	576
Вес (без упаковки), кг	40
Вес (с упаковкой), кг	44

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
- Температурный режим: от 20 до 100 °C
- Напряжение: 220 В
- Мощность: 2,4 кВт
- Вес: 40 кг

Опции (заказываются отдельно):

- Аппарат для копчения [Smoke](#)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.