

Коммерческое предложение от 30.10.2025

Дегидратор Excalibur EXC10ELF

Цена с НДС: 154 275 руб.

Артикул: 341595





Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	США
Количество уровней	10
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.6
Ширина, мм	432
Глубина, мм	438
Высота, мм	521
Вес (без упаковки), кг	29
Вес (с упаковкой), кг	31.9

Дегидратор Excalibur EXC10ELF предназначается сушки трав, овощей, грибов, фруктов, ягод и прочих продуктов для на предприятиях общественного питания, торговли, пищевых производствах и в домашних условиях. Модель оборудована расположенными в задней стенке нагревательным элементом и вентилятором, электронным термостатом, распашными дверьми и кнопочной панелью управления с жидкокристаллическим дисплеем. Материал корпуса, внутренней облицовки камеры, лотков и поддона - нержавеющая сталь. В комплекте 10 лотков и поддон для сбора капель.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 30 до 74 °C
- Максимальная заданная длительность обработки: 99 ч 59 мин.
- Общая площадь рабочей поверхности: 1,44 м²
- Диаметр вентилятора: 165 мм
- Габариты лотка: 380х380 мм
- Запатентованная технология Hyperwave для деликатного удаления влаги с сохранением ферментов и питательных веществ
- Технология Parallexx для равномерного горизонтального распределения воздушного потока на всех уровнях
- Сетчатая структура лотков для равномерной сушки без необходимости переворачивания продукта
- Таймер для установки длительности приготовления
- Электронный контроллер Two Time / Two Temperature для автоматической 2-этапной обработки с понижением заданной температуры в установленное время
- Цифровая индикация температуры и оставшегося до завершения времени
- Горизонтально ориентированная конструкция с независимым доступом к каждому уровню

- Прозрачное остекление дверцы для визуального контроля процесса
- Возможность мойки лотков в посудомоечной машине

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