

Suszarka do żywności Profi Line, HENDI, Profi Line, 10 tac, 230V/1000W, 430x550x416mm HENDI 229026

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 229026

Cechy produktu

Długość (mm): 430
Szerokość (mm): 550
Wysokość (mm): 416
Waga netto (kg): 16.97
Moc wejściowa (W): 1000
Napięcie (V): 230
Temperatura min. (°C): 35
Temperatura max. (°C): 75
Linia produktów: Profi Line

Suszarka do żywności 10 tac, 230V/1000W, 430x550x(H)416mm

Profesjonalna suszarka do żywności przeznaczona do kontrolowanego suszenia owoców, warzyw, ziół, grzybów oraz innych produktów spożywczych. Urządzenie wyposażone jest w cyfrowy panel sterowania umożliwiający precyzyjną regulację temperatury w zakresie od **35°C do 75°C** oraz timer **do 24 godzin** z ustawieniem **co 30 minut**.

Ciepłe powietrze rozprowadzane jest przez cichy wentylator zapewniający równomierne suszenie produktów bez konieczności obracania tac. Transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia bez otwierania urządzenia.

Dlaczego warto wybrać ten model?

Precyzyjna regulacja temperatury Zakres pracy od 35°C do 75°C z gradacją co 5°C umożliwia dopasowanie parametrów suszenia do różnych produktów.

Timer do 24 godzin Timer umożliwia ustawienie czasu pracy do 24 h z interwałami co 30 minut.

Równomierne suszenie Cichy wentylator zapewnia stałą cyrkulację ciepłego powietrza w komorze suszenia.

Duża powierzchnia suszenia Urządzenie wyposażone jest w 10 rusztów umożliwiających jednoczesne suszenie większej ilości produktów.

Solidna konstrukcja Obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej z elementami z polipropylenu (PP), co zapewnia trwałość i odporność na intensywne użytkowanie.

Kontrola procesu suszenia Transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia bez otwierania urządzenia.

Technologia i konstrukcja

Obudowa urządzenia wykonana jest ze stali nierdzewnej, co zapewnia wysoką trwałość oraz odporność na intensywne użytkowanie w gastronomii. **Cyfrowy panel sterowania** umożliwia precyzyjne ustawienie temperatury oraz czasu pracy urządzenia.

Ruszty ze stali nierdzewnej o wymiarach **395 × 380 mm** są równomiernie rozmieszczone wewnątrz komory suszenia, dzięki czemu można je łatwo wyjmować i czyścić. System wentylacji z cichym wentylatorem zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepłego powietrza, eliminując konieczność obracania tac w trakcie suszenia.

Zastosowanie w gastronomii

Suszarka znajduje zastosowanie w restauracjach, hotelach, zakładach gastronomicznych, kuchniach profesjonalnych oraz pracowniach cukierniczych. Idealnie sprawdza się do suszenia owoców, warzyw, ziół, grzybów, mięsa oraz innych produktów wymagających kontrolowanego procesu odwadniania.

Dane techniczne

Marka	**Marka**
Linia produktu	**Linia produktu**
Kod produktu	**Kod produktu**
EAN	5903369229026
Napięcie	**Napięcie**
Częstotliwość	**Częstotliwość**
Moc wejściowa	**Moc wejściowa**
Programowalny	**Programowalny**
Wymagana instalacja przez elektryka	**Wymagana instalacja przez elektryka**

Długość	110 mm
Szerokość	50 mm
Wysokość	40 mm
Waga netto	0,07 kg
Zakres temperatury	-25 - 75 °C
Stopniowanie temperatury	0 °C
Jednostka temperatury	Celsjusz
Materiał	Obudowa zewna, PP (polipropylen)