

Suszarka do żywności, dehydrator na 10 tac, P 1.1 kW Stalgast 690310

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 690310

Cechy produktu

Szerokość (mm): 430
Głębokość (mm): 535
Wysokość (mm): 420
Moc elektryczna (kW): 1.1
Napięcie (V): 230
Częstotliwość(Hz): 50/60

SUSZARKI DO ŻYWNOŚCI GASTRONOMICZNE

Suszarka do żywności, dehydrator na 10 tac, 1.1 kW

Suszarka do żywności, dehydrator na 10 tac to urządzenie przeznaczone do suszenia **owoców, warzyw, mięsa i ryb**. Sprawdza się tam, gdzie liczy się kontrola procesu, wygodna organizacja pracy i możliwość przygotowania większej ilości produktu w jednym cyklu.

Model został wyposażony w **10 rusztów o wymiarze około 400x395 mm**, **regulację czasu pracy od 0 do 24 h** oraz **regulację temperatury od 35 do 75°C**, co pozwala dopasować parametry suszenia do rodzaju przygotowywanego wsadu.

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

Szybki przegląd urządzenia

LICZBA TAC

10

WYMIAR RUSZTU

ok. 400x395 mm

ZAKRES TEMPERATUR

35–75°C

CZAS PRACY

0–24 h

ZASILANIE

230 V

MOC

1.1 kW

KORZYŚCI UŻYTKOWE

Precyzyjna kontrola procesu suszenia

- **10 rusztów w zestawie** pozwala przygotować większą ilość produktu w jednym cyklu
- **regulacja czasu od 0 do 24 h** ułatwia dopasowanie pracy do rodzaju wsadu
- **ustawienie co 30 minut** pozwala precyzyjnie kontrolować czas suszenia
- **zakres temperatur 35–75°C** daje możliwość pracy z różnymi produktami
- **regulacja co 5°C** wspiera dokładniejsze ustawienie parametrów
- **obciążenie około 0,6 kg na 1 ruszt** porządkuje planowanie wsadu

ZASTOSOWANIE

Gdzie sprawdzi się najlepiej?

- suszenie owoców
- suszenie warzyw
- suszenie mięsa
- suszenie ryb
- zaplecza gastronomiczne i produkcyjne

KONSTRUKCJA I OBSŁUGA

Najważniejsze cechy urządzenia

- **dehydrator na 10 tac**
- **10 rusztów w komplecie**
- **wymiar rusztu około 400x395 mm**
- **maksymalne obciążenie 1 rusztu około 0,6 kg**

- **regulacja czasu od 0 do 24 h**
- **ustawienie czasu co 30 min.**
- **regulacja temperatury od 35 do 75°C**
- **ustawienie temperatury co 5°C**

WAŻNE PRZED ZAKUPEM

Informacje praktyczne

WSAD

W zestawie znajduje się **10 rusztów**, a maksymalne obciążenie **jednego rusztu wynosi około 0,6 kg**.

TEMPERATURA

Zakres pracy to **35–75°C** z regulacją **co 5°C**.

CZAS PRACY

Suszarka oferuje **regulację czasu od 0 do 24 h** z ustawieniem **co 30 minut**.

ZASILANIE

Urządzenie pracuje przy **230 V**, **50/60 Hz**, z mocą **1.1 kW**.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Dane techniczne

Typ urządzenia	Suszarka do żywności / dehydrator
Liczba rusztów	10
Wymiar rusztu	400 x 395 mm
Maks. obciążenie 1 rusztu	0,6 kg
Zakres temperatur	35–75°C
Regulacja temperatury	5°C
Zakres czasu pracy	1–24 h
Regulacja czasu	30 min
Napięcie	230 V

Częstotliwość	50/60 Hz
Moc elektryczna	1 kW
Szerokość	320 mm
Głębokość	325 mm
Wysokość	410 mm

Kontrolowane suszenie różnych produktów

Wybierz dehydrator 10-tacowy do pracy tam, gdzie liczy się powtarzalność ustawień, wygoda obsługi i czytelna organizacja wsadu.