TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,00
ancho (mm)	417
profundidad (mm)	535
altura (mm)	430

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

SECADORA CON 10 BANDEJAS (estantes) de 400x395 mm, para secar FRUTAS, VERDURAS, HIERBAS AROMÁTICAS, CARNE, PESCADO, etc.

- **estructura de acero inoxidable ;**
- **Los ventiladores silenciosos hacen circular el aire caliente** para obtener un **resultado uniformemente seco** sin la necesidad de girar las bandejas;
- equipado con **10 bandejas de acero inoxidable de 400x395 mm** ;
- las bandejas están espaciadas de manera uniforme y son fáciles de quitar y limpiar;
- Gracias a **la puerta transparente** es posible vigilar el proceso de secado.
- **panel de control digital** ;
- **temperatura ajustable de 35 °** C **a 75 °** C **en incrementos de 5 °** ;
- **temporizador ajustable hasta 24 horas** en incrementos de 30 minutos.

Marca CE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
HF-229026	SECADORA PARA VERDURAS con 10 BANDEJAS DE ACERO INOXIDABLE (estantes) mm 400x395, panel de control digital, temperatura ajustable de 35 ° a 70 ° C, V.230 / 1, Kw. 1.00, dim.mm.417x535x430h	**€ 258,46** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT

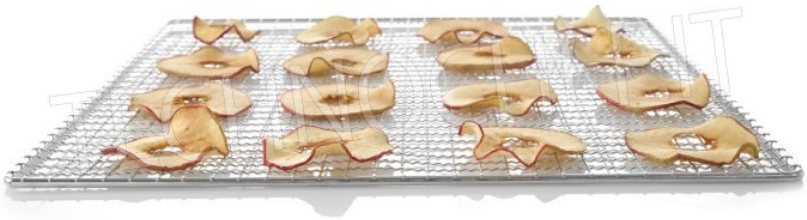
TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT

TECHNO
CHEF
12:29
TECHNOCHEF.IT

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT