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)	0,65
ancho (mm)	340
profundidad (mm)	450
altura (mm)	311

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

SECADORA con 6 BANDEJAS (estantes) de mm 327x330, 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 **6 bandejas de acero inoxidable de 327x330 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-229033	SECADORA PARA FRUTAS Y VERDURAS con 6 BANDEJAS DE ACERO INOXIDABLE (estantes) de mm 327x330, panel de control digital, temperatura ajustable de 35 ° C a 70 ° C, V.230 / 1, Kw.0,65, dim.mm.340x450x311h	**€ 148,60** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT

TECHNO
CHEF
10:00
TECHNOCHEF.IT

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT