



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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,5
Larghezza (mm)	345
Profondità (mm)	450
Altezza (mm)	315

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ESSICCATOIO con 7 VASSOI (ripiani) da mm 375x300, per essiccare VERDURA, ERBE AROMATICHE, CARNE, PESCE, ecc:

- **struttura** in polipropilene;
- **ventole automatiche distribuiscono l'aria calda per un risultato uniforme;**
- dotato di **7 vassoi inox da 375x300 mm** che **può contenere fino a 500 grammi ciascuno;**
- vassoi sono equidistanti e sono facili da rimuovere e pulire;
- grazie all**porta trasparente** è possibile tenere d'occhio il processo di essiccazione;
- dotato di **base trasparente** per raccogliere il residuo sul fondo.
- **display digitale, temperatura regolabile da 35° a 70°C;**
- **timer impostabile fino a 24 ore** ad intervalli di 30 minuti.

Marchio CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
HF-229064	ESSICCATOIO per VERDURE con 7 VASSOI INOX (ripiani) da mm 375x300, display digitale, temperatura regolabile da 35° a 70°C, V.230/1, Kw.0,5, dim.mm.345x450x315h	€ 132,53 + IVA € 161,69 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni

