



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)	1,00
Larghezza (mm)	417
Profondità (mm)	535
Altezza (mm)	430

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ESSICCATOIO con 10 VASSOI (ripiani) da mm 400x395, per essiccare FRUTTA, VERDURA, ERBE AROMATICHE, CARNE, PESCE, ecc:

- **struttura in acciaio inox;**
- **ventilatori silenziosi fanno circolare l'aria calda** per un **risultato uniformemente asciutto** senza la necessità di ruotare i vassoi;
- **dotato di 10 vassoi inox da 400x395 mm;**
- i vassoi sono distanziati in modo uniforme e sono facili da rimuovere e pulire;
- grazie alla **porta trasparente** è possibile tenere d'occhio il processo di essiccazione;
- **pannello di controllo digitale;**
- **temperatura regolabile da 35°C a 75 °C con incrementi di 5°;**
- **timer regolabile fino a 24 ore** con incrementi di 30 minuti.

Marchio CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
HF-229026	ESSICCATOIO per VERDURE con 10 VASSOI INOX (ripiani) da mm 400x395, pannello di controllo digitale, temperatura regolabile da 35° a 70°C, V.230/1, Kw.1,00, dim.mm.417x535x430h	€ 258,46 + IVA € 315,32 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni









