

Дегидратор VIATTO VA-DG10SS



(Цена со склада в г.Москва)

11 371 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Дегидратор VIATTO VA-DG10SS предназначен для равномерного извлечения влаги из продуктов (овощей, грибов, фруктов, ягод, трав и орехов) посредством конвекции, а также для приготовления пастилы, в т.ч. фруктовой (смоквы), овощных и фруктовых чипсов, хлебцев, сушеного мяса и рыбы на предприятиях общественного питания. Модель оснащена электронной панелью управления и вентилятором с горизонтальным распределением воздуха, обеспечивающим равномерное просушивание продукта на всех уровнях загрузки. В комплект поставки входят 10 решеток из нержавеющей стали размером 395x380 мм. Особенности: Терморегулятор Таймер на 12 часов с шагом установки времени 30 сек. Равномерно обезвоживает продукты, увеличивая их срок хранения в десятки раз и сохраняя все биологически активные вещества и эстетический внешний вид

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	32184
Производитель	VIATTO (Виатто)
Страна производитель	Китай
Габариты, мм (ДхШхВ)	430x535x417
Гарантия, мес	12
Диапазон температур, °С	+30...+75
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	1
Количество уровней	10
Вес нетто, кг	17
Вес в упаковке, кг	20
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	605x560x486
Упаковка	гофрокороб
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700