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)	0,65
Larghezza (mm)	340
Profondità (mm)	450
Altezza (mm)	311

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ESSICCATOIO con 6 VASSOI (ripiani) da mm 327x330, 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 **6 vassoi inox da 327x330 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-229033	ESSICCATOIO per FRUTTA e VERDURE con 6 VASSOI INOX (ripiani) da mm 327x330, pannello di controllo digitale, temperatura regolabile da 35°C a 70°C, V.230/1, Kw.0,65, dim.mm.340x450x311h	**€ 148,60** *+ IVA* € 181,29 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 4 a 9 giorni

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT

TECHNO
CHEF
10:00
TECHNOCHEF.IT

TECHNO
CHEF
TECHNOCHEF.IT