



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
HF-229026	TROCKNER FÜR GEMÜSE MIT 10 ROSTFREIEN STAHLBÖDEN (Fachböden) mm 400x395, digitales Bedienfeld, Temperatur einstellbar von 35 ° bis 70 ° C, V.230 / 1, Kw. 1,00, Abmessung mm 417x535x430h	Lieferung 4 bis 9 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Trockner mit 10 Fächern (Regale) von 400x395 mm, zum Trocknen von Obst, Gemüse, aromatischen Kräutern, Fleisch, Fisch, etc :

- **Struktur aus rostfreiem Stahl ;**
- **Geräuschlose Lüfter sorgen für eine gleichmäßige Luftzirkulation**, ohne dass die Tablettts gedreht werden müssen.
- Ausgestattet mit **10 Tablettts aus rostfreiem Stahl 400 x 395 mm ;**
- Die Tablettts sind gleichmäßig verteilt und einfach zu entfernen und zu reinigen.
- Dank **der transparenten Tür ist es möglich**, den Trocknungsprozess im Auge zu behalten.
- **digitales Bedienfeld ;**
- **Temperatur einstellbar von 35 ° C bis 75 ° C in 5 ° Schritten ;**
- **Timer einstellbar bis zu 24 Stunden** in Schritten von 30 Minuten.

CE-Zeichen

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	1,00
Breite (mm)	417
Tiefe (mm)	535
Höhe (mm)	430







TECHNO CHEF.IT



TECHNO CHEF.IT



