



DISIDRATATORE DRYCOOK 10 VASSOI

Acciaio inossidabile con controllo digitale

Il disidratatore ad alte prestazioni DryCook è progettato per cucine e panifici professionali. Preciso e costruito per durare, DryCook è l'ultimo disidratatore professionale.

Disponibili anche i vassoi DryCook Dehydrator 15.

Massima precisione

- Controllo della temperatura con una precisione di 5 gradi da 35 a 80 °C

Il più affidabile e durevole

- Telaio e 10 vassoi in acciaio inox di dimensioni 30x28 cm inclusi.
- L'elemento riscaldante incorpora alette del diffusore completamente schermate per una distribuzione del calore molto più omogenea.
- Ventole con lame metalliche ultraleggere e motore molto silenzioso per prestazioni e durata elevate.

Ad alte prestazioni

- La ventilazione orizzontale fornisce una disidratazione regolare in tutti gli strati.
- I vassoi quadrati di grandi dimensioni consentono una produzione su larga scala con meno manodopera.
- Precisione e precisione durante tutto il processo: disidratare più prodotto in meno tempo.

Progettato per un uso professionale intensivo

- Testato in alcune delle cucine più esigenti del mondo.
- Luce interna e vetro di grandi dimensioni per la visualizzazione del prodotto senza aprire la porta.
- Timer digitale per controllare il tempo di disidratazione.
- Facile pulizia e manutenzione.
- Ha accessori come fogli di teflon di alta qualità e griglie in silicone per impedire il movimento di parti leggere.

I vassoi sono regolabili in altezza e consentono la fermentazione di prodotti lattiero-caseari come lo yogurt, l'essiccazione di tutti i tipi di frutta e verdura e spezie per decorare e polverizzare. Lavorare con zucchero, albumi d'uovo, obulato®, essiccazione di carne e pesce, lavorazione di foglie intere o piccole forme realizzate con Krokanters. In caso di disidratazione superiore a 75 ° C, consente anche di lavorare con prodotti derivati dalle uova.

In 100%Chef vendiamo disidratatori per la gastronomia da 20 anni, sappiamo perfettamente quali sono le esigenze dei nostri clienti e siamo in grado di affermare che siamo di fronte al disidratatore professionale definitivo.

Ref.: 70/1000

Comprende 10 vassoi

Dimensioni vassoio: 30 x 28 cm

Superficie di produzione: 0,84 m²

Potenza: 800 WATT

Con timer

220-240V 50/60 Hz

1 ventola

Unità per box: 1

Materiale: Acciaio Inossidabile