Daten aktuell ab: 04-12-2025 03:57

Produkt-Link: https://cncworld.de/drrgert-3070-w-22-roste-p-438.html

Dörrgerät 3070 W 22 Roste

Bruttopreis	**1 109.99 €**
Nettopreis	**932.76 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**SZDZ-07**
Code des Herstellers	**RCDA-297S**

Produktbeschreibung

Dörrgerät – 3070 W – 22 Roste

Technische Daten:

Trocknungstemperatur [°C]: **40 - 90**
Rostmaterial: **Edelstahl**
Gehäusematerial: **Edelstahl, gehärtetes Glas**
Anzahl Roste: **22**
Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **3070**
Countdown-Timer: **Ja**
Countdown-Timer – Zeitbereich: **0–15 Stunden**
Abmessungen (LxBxH): **72 x 55 x 108 cm**
Gewicht: **62 kg**
Versandmaße (LxBxH): **82 x 64 x 118 cm**
Versandgewicht: **68 kg**

Lieferset:

- Lebensmitteltrockner
- Rost – 22 Stk.

- Tropfschale
- Silikonmatte – 4 Stk.
- Schraubendreher
- Benutzerhandbuch

Was macht unseren Lebensmitteltrockner anders?

Effizienz – perfekt zum Trocknen dank der 3.070-W-Heizung
Pflegeleicht – dank Gehäuse und Rosten aus Edelstahl
Regelung – Temperaturbereich 40 - 90°C
Präzision – Steuerung des Prozesses mit einem 0-15-Stunden-Timer
Praktisch – 22 herausnehmbare Trockenschalen

Lebensmitteltrockner – 3070 W – Royal Catering – 22 Roste

Ein moderner Lebensmitteltrockner von Royal Catering ist ein effizientes Gerät, mit dem Sie Pilze, Gemüse, Obst sowie Fleisch und Kräuter trocknen können. Das Modell RCDA-297S zeichnet sich durch Solidität und sehr einfache Bedienung aus. Perfekt für den professionellen Einsatz in der Gastronomie.

Eigenschaften des Dörrgeräts von Royal Catering

Dank der hohen Leistung von 3.070 W ist eine effektive Trocknung der Produkte möglich. Das Gerät verfügt über eine einstellbare Heiztemperatur, die der Thermostat auf einem ausgewählten Niveau im Bereich von 40 - 90 °C hält. Die Trocknungszeit kann über einen Timer eingestellt werden (0-15 h).

Der geräumige Dörrautomat bietet auf 22 Edelstahltabletts Platz für viele Produkte. Im Lieferumfang sind auch Silikonmatten enthalten, die sich ideal zum Trocknen saftiger Früchte eignen.

Das solide Gehäuse besteht aus Edelstahl. Die Tür verfügt über ein Fenster aus gehärtetem Glas, das sehr langlebig und transparent ist. Dadurch können Sie den Trocknungsprozess bequem und sicher steuern. Räder mit Bremsen sorgen für große Mobilität des Trockners.

Suchen Sie Geräte zum Trocknen von Lebensmitteln in einem Restaurant oder einem Agrotourismus-/Ökobauernhof? Das Modell RCDA-297S wird in dieser Rolle perfekt funktionieren. Bestellen Sie einen Lebensmitteltrockner mit Lieferung an Ihre Adresse!

Stainless steel
Dehydrator
DEHYDRATING GUIDE
ITEM °F °C
HERBS 95-125 35-52
RAISING BREAD 110-115 43-46
YOGURT 115 46
VEGETABLES 120-135 49-57
FRUIT&FRUIT ROLLS 135-145 57-63
MEATS,FISH&JERKY 145-155 63-68
TEMPERATURE CONTROL
90℃ 194°F
80℃ 176°F
70℃ 158°F
60℃ 140°F
50℃ 122°F
40℃ 104°F
HOUR TIMER
ON
OFF
TIME
CAUTION! SURFACES BECOME HOT!