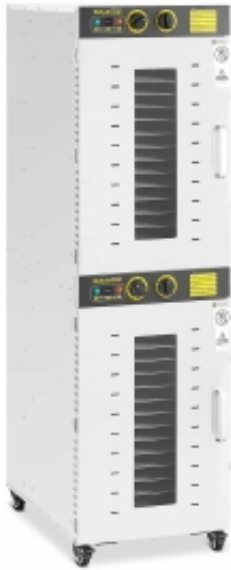


Daten aktuell ab: 18-01-2026 13:47

Produkt-Link: <https://cncworld.de/drrgert-3150-w-32-einschbe-2-kammern-p-439.html>



Dörrgerät 3150 W 32 Einschübe 2 Kammern

Bruttopreis	1 596.99 €
-------------	-------------------

Nettopreis	1 342.01 €
------------	-------------------

Verfügbarkeit	Verfügbar
---------------	------------------

Lieferzeit	48 Stunden
------------	-------------------

Katalognummer	SZDZ-08
---------------	----------------

Code des Herstellers	RCDA-220S
----------------------	------------------

Produktbeschreibung

Dörrgerät - 3150 W - 32 Einschübe - 2 Kammern



Technische Daten:

Material: **Edelstahl, gehärtetes Glas**

Trocknungstemperatur [°C]: **40 - 90**

Rostmaterial: **Edelstahl**

Gehäusematerial: **Edelstahl, gehärtetes Glas**

Anzahl der Roste: **32**

Spannung [V]: **230**

Leistung [W]: **3150**

Countdown-Timer: **Ja**

Countdown-Timer – Zeitbereich: **0-15 Stunden**

Abmessungen (LxBxH): **60 x 42 x 142 cm**

Gewicht: **47 kg**

Versandmaße (LxBxH): **73 x 50 x 151 cm**

Versandgewicht: **52 kg**

Lieferset:

- Lebensmitteltrockner

-
- Rost – 32 Stk.
 - Silikonmatte – 8 Stk.
 - Schraubendreher
 - Benutzerhandbuch

Was macht unseren Lebensmittelrockner anders?

Effizienz – ideal zum Trocknen dank 3.150-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 – 32 herausnehmbare Trockenschalen

Dörrgerät – 3150 W – 32 Einschübe – 2 Kammern

Der moderne 2-Kammer-Lebensmittelrockner von Royal Catering ist ein effizientes Gerät, mit dem Sie Pilze, Gemüse, Obst sowie Fleisch und Kräuter trocknen können. Das Modell RCDA-220S 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 3.150 W ist eine effektive Trocknung der Produkte möglich. Das Gerät verfügt über eine einstellbare Heiztemperatur, die durch Thermostate auf einem ausgewählten Niveau im Bereich von 40 - 90 °C gehalten wird. Die Trocknungszeit kann über Timer eingestellt werden (0-15 h). Die Parameter werden für jede Kammer unabhängig angepasst.

Der geräumige Dörrautomat bietet auf 32 Edelstahltablets 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 Fenster aus gehärtetem Glas, das sehr langlebig und transparent ist. Dank ihnen 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-220S wird in dieser Rolle perfekt funktionieren. Bestellen Sie einen Lebensmittelrockner mit Lieferung an Ihre Adresse!

