Daten aktuell ab: 04-12-2025 04:06

Produkt-Link: https://cncworld.de/lebensmitteltrockner-1500-w-16-roste-p-440.html

# Lebensmitteltrockner 1500 W 16 Roste

| | |
|---|---|
| Bruttopreis | **556.99 €** |
| Nettopreis | **468.06 €** |
| Verfügbarkeit | **Verfügbar** |
| Lieferzeit | **48 Stunden** |
| Katalognummer | **SZDZ-09** |
| Code des Herstellers | **RCDA-1350/100S** |

## Produktbeschreibung

# Lebensmitteltrockner – 1500 W – 16 Roste

## Technische Daten:

Material: **Edelstahl**
Trocknungstemperatur [°C]: **40 - 90**
Anzahl Roste: **16**
Netzkabel [m]: **1,5**
Spannung [V]: **230**
Leistung [W]: **1500**
Countdown-Timer: **Ja**
Countdown-Timer – Zeitbereich: **0–15 Stunden**
Abmessungen (LxBxH): **58 x 44 x 64 cm**
Gewicht: **21,95 kg**
Versandmaße (LxBxH): **64 x 48,5 x 71,5 cm**
Versandgewicht: **24,89 kg**

## Lieferset:

- Trockner
- Rost – 16 Stk.

- Silikonpad – 6 Stk.
- Stecker
- Schraubendreher
- Benutzerhandbuch

**Was macht unseren Lebensmitteltrockner anders?**

**Effizienz** – perfekt zum Trocknen dank 1500-W-Heizung
**Einfache Wartung** – dank der Verwendung von Edelstahl für Gehäuse, Kammer und Roste
**Regelung** – Temperaturbereich 40–90 °C
**Präzise** – kontrollierter Prozess dank 0-15-Stunden-Timer
**Praktisch** – 16 abnehmbare Wäscheständer

Effizienter Lebensmitteltrockner mit 16 herausnehmbaren Gestellen von Royal Catering
Gesunde Snacks, die lange halten? Trocknen Sie Obst, Gemüse, Kräuter, Fisch oder Fleisch in einem Dörrgerät aus dem Catering-Sortiment von Royal Catering! Der Entzug von Wasser während des Trocknungsprozesses sorgt dafür, dass Lebensmittel länger haltbar sind – und das ohne Konservierungsstoffe.

**Bieten Sie Ihren Gästen getrocknete Köstlichkeiten in Ihrem Restaurant, Ihrer Bar oder zu Hause an.**

**Getrocknetes Rindfleisch oder getrocknete Gemüsescheiben dank des Dörrgeräts**
Dank der Leistung von 1500 W erreicht das Heizelement des Trockners schnell die gewünschte Temperatur zwischen 40 und 90 °C. Die Steuerung des Dörrgeräts hält diesen Wert zuverlässig während der gesamten Trocknungszeit aufrecht.

Stellen Sie einfach den Timer von 0 auf 15 Stunden ein und überlassen Sie den Rest dem Trockner. Für optimale Ergebnisse finden Sie auf der Vorderseite eine Tabelle mit Temperaturen und Trocknungszeiten für verschiedene Produkte. Alle Einstellungen erfolgen intuitiv und benutzerfreundlich durch die Verwendung von Bedienknöpfen auf der Oberseite des Geräts.

Die geräumige Kammer bietet Platz für 16 herausnehmbare Edelstahlroste. Sie bieten ausreichend Platz zum Trocknen großer Lebensmittelmengen. Silikonmatten verhindern, dass getrocknete Produkte an Regalen haften bleiben.

Der praktische Ventilator verteilt die Wärme gleichmäßig in der Kammer. Die Kammer besteht ebenso wie das Gehäuse und die Roste aus Edelstahl, wodurch sie sehr leicht zu reinigen und äußerst langlebig ist. Rutschfeste Gummifüße sorgen für einen sicheren Stand des Trockners.

Dehydrator
DEHYDRATING GUIDE
TEMPERATURE CONTROL
HOUR TIMER
ON
OFF
TIME
CAUTION! SURFACES BECOME HOT!