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

Produkt-Link: https://cncworld.de/lebensmitteltrockner-500-w-6-roste-p-434.html

Lebensmitteltrockner 500 W 6 Roste

Bruttopreis	**214.99 €**
Nettopreis	**180.66 €**
Verfügbarkeit	**Verfügbar**
Lieferzeit	**48 Stunden**
Katalognummer	**SZDZ-03**
Code des Herstellers	**RCDA-500/15S**

Produktbeschreibung

Lebensmitteltrockner – 500 W – 6 Roste

Technische Daten:

Material: **Edelstahl, gehärtetes Glas**
Trocknungstemperatur [°C]: **30 - 90**
Anzahl der Roste: **6**
Netzkabel [m]: **1,45**
Spannung [V]: **220**
Leistung [W]: **500**
Countdown-Timer: **Ja**
Countdown-Timer – Zeitbereich: **0,5–24 Stunden**
Abmessungen (LxBxH): **39 x 27,5 x 32 cm**
Gewicht: **5,9 kg**
Versandmaße (LxBxH): **45 x 35 x 39 cm**
Versandgewicht: **6,9 kg**

Lieferset:

- RCDA-500/15S Dörrgerät

- 6 Gestelle
- Schraubendreher
- Benutzerhandbuch

Was macht unseren Lebensmitteltrockner anders?

Hohe Leistung – 500-W-Heizung, perfekt zum Trocknen
Einfache Reinigung – dank der Verwendung von Edelstahl
Regulierung – Einstellung der Temperatur im Bereich von 30 – 90 °C
Präzision – Prozess gesteuert durch einen Timer (0,5–24 Stunden)
Praktisch – 6 abnehmbare Wäscheständer

Ein leistungsstarker Lebensmitteltrockner aus dem Royal Catering-Sortiment
Mit dem leistungsstarken Dörrgerät von Royal Catering können Sie in Ihrem Restaurant, Ihrer Bar oder zu Hause gesunde, getrocknete Köstlichkeiten herstellen. Durch den Entzug des Wassers sind Obst, Gemüse und Kräuter sowie Fisch und Fleisch deutlich länger haltbar.

Getrocknetes Rindfleisch oder getrocknete Gemüsechips?

Mit einer Ausgangsleistung von 500 W erreicht das Heizelement des Dörrgeräts schnellstmöglich die gewünschte Temperatur und hält diese dank der Steuerung konstant. Stellen Sie die Heizung des Dörrgeräts im Bereich von 30 – 90 °C ein.

Die Temperatur- und Timereinstellung erfolgt intuitiv und komfortabel über die Drehknöpfe an der Geräteoberseite. Sie können die Trocknungszeit im Bereich von 0,5-24 Stunden festlegen.

Die große Trockenkammer beherbergt 6 Edelstahlgestelle, die ausreichend Platz für große Mengen an Lebensmitteln bieten. Die Wärme aus der Kammer wird gleichmäßig im gesamten Pilztrockner verteilt. Das Edelstahlgerät eignet sich daher auch zum Erhitzen von Speisen.

Die Kammer besteht ebenso wie das Gehäuse und die Roste aus Edelstahl, wodurch sie sehr leicht zu reinigen und äußerst langlebig ist. Durch die Front aus gehärtetem Glas können Sie jederzeit den Innenraum betrachten, ohne die Tür öffnen zu müssen.

ROYAL
catering
90°C
ON
OFF

ROYAL
ON
OFF