

Toidukuivati Metos HotmixPro Dry



Tehnilised andmed

Tootekood	4164002
Toote nimi	Toidukuivati Metos HotmixPro Dry
Mõõtmed	605 × 576 × 475 mm
Tehniline informatsioon	230V

Tootekirjeldus

Toidu kuivatamine on üks efektiivsemaid meetodeid toidu töötlemiseks. Puuviljad, köögiviljad, seemned ja taimed säilitavad seeläbi vitamiine ning mineraale. See kuivati aitab sul töödelda isegi suuremal hulgal tooraineid samaaegselt.

See seade võimaldab kuivatusprotsessi ja suitsutusprotsessi omavahel ühendada Hotmix-Pro suitsutusseadmega.

- lauapealne mudel
 - konstruktsioon roostevaba teras
 - kamber on kaheosaline, milles on eraldi ventilaatorid ja temperatuuri reguleerimine
 - kambris on 8 resti 360x460 mm
 - max. temp. reguleerimine 100° ja 150h
 - põhiprogrammid on sisse programmeeritud aga on võimalik salvestada ka personaalsed programmid
 - kiirliitmik ühendamaks Hotmix-Pro suitsutusseadet
- Kaal 40kg