

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://sousvidetools.nt-rt.ru> || sdu@nt-rt.ru

Пищевой дегидратор из нержавеющей стали с 6 лотками SVT-229033



Сушилки для пищевых продуктов с 6 лотками SousVideTools® предлагают простой способ приготовить здоровую, богатую питательными веществами пищу для вашей работы. Приготовление на сильном огне может удалить питательные вещества из пищи, но более низкий уровень нагрева дегидратора работает, чтобы сохранить питательные вещества и ферменты в пище. Дегидратор удаляет влагу из пищи, что препятствует росту бактерий, дрожжей и плесени. Нет необходимости добавлять консерванты, и этот процесс естественным образом сохраняет срок годности продуктов, поэтому вы в конечном итоге можете сэкономить деньги.

Пищевой дегидратор с 6 лотками SousVideTools® отлично подходит для приготовления вяленого мяса, ломтиков сухофруктов и мюсли. Используйте его, чтобы попробовать новые рецепты, например, чипсы из капусты и кожуру фруктов. Гостям понравятся полезные для здоровья варианты перекусов, а вашим операторам понравится простое управление. Это устройство имеет простой переключатель включения / выключения, а также две кнопки для регулировки времени сушки и температуры. Таймер можно отрегулировать до 24 часов, а температуру можно отрегулировать от 35 ° C до 75 ° C с шагом 5 °. Кроме того, этот пищевой осушитель из нержавеющей стали специально разработан, чтобы его было легко чистить. В нем шесть решеток, так что вы можете запастись разными ингредиентами. А стойки можно полностью снять и помыть. Благодаря прозрачной дверце вы можете следить

за процессом сушки. Соблазняйте ли вы гостей пикантным вяленным мясом или готовите здоровые ломтики сушеных фруктов, этот дегидратор сделает свою работу! Привлекательная и прочная конструкция этого пищевого дегидратора из нержавеющей стали призвана помочь ему выдерживать использование на коммерческой кухне или в магазине. Кроме того, это поможет этому дегидратору вписаться в другое торговое оборудование.

- Привлекательная, прочная конструкция из нержавеющей стали
- Таймер регулируется до 24 часов с шагом 30 минут.
- Регулируемый термостат от 35 ° С до 75 ° С с шагом 5 °
- Дверца из закаленного стекла для удобного просмотра цикла сушки без потери температуры
- Элемент 1000 ватт
- Емкостный сенсорный дисплей
- Бесшумные вентиляторы циркулируют теплый воздух для равномерного высушивания без необходимости поворачивать противни.
- 10 квадратных футов сушильной площадки
- Съёмный поддон для сбора капель для облегчения очистки
- Гарантия 2 года для коммерческого использования
- Размеры 311 (в) x 340 (ш) x 450 (г) мм
- Тип мощности 650Вт. 2,7 А
- Диапазон температур 35 ° С - 75 ° С
- Напряжение 230 В
- Вес 11кг
- Штекер установлен Да

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://sousvidetools.nt-rt.ru> || sdu@nt-rt.ru