Aktuella information för den: 16-11-2026 04:08

Länken till produkten: https://cncworld.se/mattork-1500-w-16-galler-p-412.html



Mattork - 1500 W - 16 galler

Bruttopris	**5 790.00 kr**
Nettopris	**4 632.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**3 dagar**
Katalognummer	**SZDZ-09**
Producentkod	**RCDA-1350/100S**
EAN	**4062859956385**

Produktbeskrivning

Mattork - 1500 W - 16 galler



Material: Rostfritt stål
Torktemperatur [°C]: 40 - 90
Antal galler: 16
Nätsladd [m]: 1,5
Spänning [V]: 230
Effekt [W]: 1500
Timer: Ja
Timer - tidsintervall: 0-15 timmar
Mått (LxBxH): 58 x 44 x 64 cm
Vikt: 21,95 kg
Fraktmått (LxBxH): 64 x 48,5 x 71,5 cm
Fraktvikt: 24,89 kg
Ingår:

- Mattork
- Galler - 16 st.
- Silikonkudde - 6 st.
- Plugg
- Skruvmejsel
- Användarmanual

VAD SOM UTMÄRKER VÅR MATTORK?

- Effektivitet - perfekt för torkning tack vare värmaren på 1500 W
- Lättskött - tack vare användningen av rostfritt stål för hölje, kammare och galler
- Reglering - temperaturområde 40-90°C
- Precisionskontrollerad process tack vare 0-15 h timer
- Praktiskt - 16 löstagbara galler

Effektiv mattork med 16 löstagbara galler från Royal Catering
frukt, grönsaker, örter och fisk eller kött i en mattork från Royal Catering-mattork! Avlägsnandet av vatten under torkningsprocessen säkerställer att maten kan lagras längre – och utan konserveringsmedel.
Erbjud dina gäster torkade delikatesser i din restaurang, bar eller hemma.
Torkat nötkött eller torkade grönsaksskivor tack vare mattorkaren
Tack vare effekten på 1500 W når maskinens värmeelement snabbt den önskade temperaturen mellan 40 och 90 ° C. Dehydratorns kontrollsystem bibehåller detta värde på ett tillförlitligt sätt under hela torkningsprocessen.
Ställ bara in timern från 0 till 15 timmar och lämna resten till maskinen. För bästa resultat hittar du en tabell på framsidan med temperaturer och torktider för olika produkter. Alla inställningar är intuitiva och användarvänliga tack vare användningen av kontrollknappar på enhetens ovansida.
Den rymliga kammaren rymmer 16 avtagbara rostfria galler. De ger tillräckligt med utrymme för att torka stora mängder av mat. Silikonmattor förhindrar att torkade produkter fastnar på hyllorna.
En praktisk fläkt fördelar värmen jämnt i hela kammaren. Precis som hölje och galler är kammaren gjord av rostfritt stål, vilket gör den mycket lätt att rengöra och extremt hållbar. Halkfria gummifötter säkerställer säker placering av maskinen.

