Aktuella information för den: 16-11-2026 02:02

Länken till produkten: https://cncworld.se/mattork-3070w-22-galler-p-410.html



Mattork - 3070W - 22 galler

Bruttopris	**15 590.00 kr**
Nettopris	**12 472.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**3 dagar**
Katalognummer	**SZDZ-07**
Producentkod	**RCDA-297S**
EAN	**5907052593656**

Produktbeskrivning

Mattork - 3070W - 22 galler



Torktemperatur [°C]: 40 - 90
Gallermaterial: Rostfritt stål
Material i höljet: Rostfritt stål, härdat glas
Antal galler: 22
Spänning [V]: 230
Effekt [W]: 3070
Timer: Ja
Timer - tidsintervall: 0-15 timmar
Mått (LxBxH): 72 x 55 x 108 cm
Vikt: 62 kg
Fraktmått (LxBxH): 82 x 64 x 118 cm
Fraktvikt: 68 kg
Ingår:

- Mattork
- Galler - 22 st.
- Droppbricka
- Silikonmatta - 4 st.
- Skruvmejsel
- Användarmanual

VAD SOM UTMÄRKER VÅR MATTORK?

- **Prestanda - perfekt för torkning tack vare värmaren på 3 070 W**
- **Lättskött - tack vare höljet och galler av rostfritt stål**
- **Reglering - temperaturområde 40 - 90°C**
- **Precision - styr processen med en 0-15 timmars timer**
- **Praktiskt - 22 löstagbara galler**

Mattork - 3070 W - Royal Catering - 22 galler
Den moderna mattorken från Royal Catering är en effektiv utrustning som låter dig torka svamp, grönsaker, frukt, såväl som kött eller örter. RCDA-297S-modellen är solid och mycket lätt att använda. Perfekt för professionell användning inom gastronomi.
Royal Catering dehydrator - egenskaper
Effektiv torkning av produkter är möjlig tack vare den höga effekten på 3 070 W. Enheten har en värmetemperaturkontroll, som termostaten håller på en vald nivå i intervallet 40 - 90 ° C. Torktiden kan ställas in i tur och ordning med timern (0-15 timmar).
Den rymliga dehydratorn rymmer många produkter inuti på 22 galler i rostfritt stål. I leveransen ingår även silikonmattor perfekta för att torka saftig frukt.
Det solida höljet är tillverkat av rostfritt stål. Dörren har ett härdat glasfönster som är mycket slitstarkt och transparent på samma gång. Tack vare det kan du bekvämt och säkert kontrollera torkningsprocessen. Hjul med broms gör maskinen rörligt.
Letar du efter utrustning för att torka mat på en restaurang eller en hemma? RCDA-297S-modellen kommer att vara perfekt för denna roll. Beställ mattork med leverans till angiven adress!


Stainless steel
Dehydrator
DEHYDRATING GUIDE
ITEM °F °C
HERBS 95-125 35-52
RAISING BREAD 110-115 43-46
YOGURT 115 46
VEGETABLES 120-135 49-57
FRUIT&FRUIT ROLLS 135-145 57-63
MEATS,FISH&JERKY 145-155 63-68
TEMPERATURE CONTROL
90℃ 194℉
80℃ 176℉
70℃ 158℉
60℃ 140℉
50℃ 122℉
40℃ 104℉
HOUR TIMER
ON
OFF
TIME
CAUTION! SURFACES BECOME HOT!