Aktuella information för den: 23-11-2026 00:04

Länken till produkten: https://cncworld.se/mattork-500w-6-galler-p-409.html



Mattork - 500W -6 galler

Bruttopris	**2 790.00 kr**
Nettopris	**2 232.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**3 dagar**
Katalognummer	**SZDZ-06**
Producentkod	**RCDA-15S**
EAN	**5907052593649**

Produktbeskrivning

Mattork - 500W - 6 galler



Torktemperatur [°C]: 30 - 90
Gallermaterial: Rostfritt stål
Material i höljet: Rostfritt stål, härdat glas
Antal galler: 6
Spänning [V]: 230
Effekt [W]: 500
Timer: Ja
Timer - tidsintervall: 0-15 timmar
Mått (LxBxH): 28 x 37 x 32 cm
Vikt: 6,5 kg
Fraktmått (LxBxH): 45 x 36 x 38 cm
Fraktvikt: 7,5 kg
Ingår:

- **Mattork**
- **Galler - 6 st.**
- **Användarmanual**

Mattork - 500 W - Royal Catering - 6 galler

Den moderna mattorken från Royal Catering är en effektiv enhet som låter dig torka svamp, grönsaker, frukt, såväl som kött eller örter. RCDA-15S-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 500 W. Enheten har justerbar uppvärmningstemperatur, som termostaten håller på en vald nivå i intervallet 30 - 90 ° C. Torktiden kan ställas in i tur och ordning med timern (0-15 timmar). Dehydratorn kommer att hålla många produkter inuti på 6 brickor i rostfritt stål.
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. Gummifötter ger den stor stabilitet.
Letar du efter en maskin för att torka mat på en restaurang eller en hemma? RCDA-15S-modellen kommer att vara perfekt för denna roll. Beställ mattork med leverans till angiven adress!


Dehydrator
HOUR TIME
TEMPERATURE CONTROL
90℃
80℃
68℃
55℃
43℃
30℃
POWER
SWITCH
LIGHT
ROYAL
catering