Aktuella information för den: 18-11-2026 07:48

Länken till produkten: https://cncworld.se/mattork-630-w-8-galler-p-408.html

Mattork - 630 W - 8 galler



Bruttopris	**2 080.00 kr**
Nettopris	**1 664.00 kr**
Tillgänglighet	**Tillgängligt**
Leveranstid	**3 dagar**
Katalognummer	**SZDZ-05**
Producentkod	**RCDA-630/8P**
EAN	**5907052593632**

Produktbeskrivning

Mattork - 630 W - 8 galler



Torktemperatur [°C]: 32 - 68
Gallermaterial: Plast
Material i höljet: Plast
Antal galler: 8
Nätsladd [m]: 1,6
Spänning [V]: 230
Effekt [W]: 630
Timer: Ja
Minuter - tidsintervall: 0 - 40 timmar
Mått (LxBxH): 48 x 33 x 30 cm
Vikt: 5,95 kg
Fraktmått (LxBxH): 54 x 40 x 35 cm
Fraktvikt: 7 kg
Ingår:

- Mattork RCDA-630/8P
- Galler – 8 st.
- Instruktionsbok

Mattork - 630 W - 8 galler

Tillverkad i enlighet med tyska standarder, är Royal Catering mattorken oersättlig i små och stora gastronomier, agriturism gårdar, jordbruks-livsmedelsbearbetningsföretag, såväl som hem för konservälskare. Modell RCDA-630/8P är utrustning som lämpar sig för att torka ett brett utbud av produkter: svamp, örter, kött samt grönsaker och frukter.
Att torka mat är en helt naturlig konserveringsmetod som garanterar bevarandet av höga närings- och smakvärden.

Royal Catering mattorkare - beskrivning

Den presenterade dehydratorn från Royal Catering är ett verktyg för att jobba med svamp, frukt, grönsaker, örter, kryddor, kött, fisk och alla andra lämpliga produkter till friska torkade. RCDA-630/8P-modellen garanterar korrekt genomförande av processen och, som ett resultat, den högsta kvaliteten på slutprodukten. Mattorken kommer att fungera både i den professionella livsmedelsindustrin och i hemmet för varje älskare av naturlig mat.


88:88
O
35
41
46
52
57
63
68
SET
START
ON
OFF
PROFESSIONAL DEHYDRATOR