



Essiccatore professionale in acciaio inox a 12 ripiani comandi digitali - 0,8 Kw

MODELLO: DISI12X

Dimensioni esterne

L 335 x P 405 x H 405 mm

305,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 335 x P 405 x H 405 mm
Dimensioni interne	L 300 x P 280 x H 325 mm
Potenza	0,8 KW
Temperatura d'esercizio	+ 30° C/ + 90° C
Alimentazione	220-240V 1N 50/60 Hz
Peso	11,5 Kg
Alimentazione	Elettrico

Regolazione Tempo	1 min - 24 h
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	12 griglie dimensioni 300 x 280 mm; 1 vassoio 300 x 270 mm; pinza; leva torsoli; 2 barattoli in PET; Libro ricette; Luce LED
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Pannello di controllo	Digitale
Struttura esterna	In acciaio inox
Materiale di costruzione	Acciaio INO x

Descrizione

Essiccatore professionale in acciaio inox a 12 ripiani comandi digitali - 0,8 Kw.

L'essiccatore professionale a 12 ripiani in acciaio inox è la soluzione ideale per ristoranti, laboratori gastronomici, catering e attività food che desiderano ottenere essiccazioni uniformi, controllate e di alta qualità. **Progettato per un utilizzo intensivo**, combina robustezza, precisione e facilità d'uso in un'unica macchina affidabile.

La struttura interamente in acciaio inox garantisce massima igiene, resistenza alla corrosione e lunga durata nel tempo, mentre la porta in vetro con chiusura magnetica consente di monitorare il processo di essiccazione senza dispersioni di calore. I 12 ripiani offrono un'elevata capacità produttiva, ideale per frutta, verdura, carne, pesce, erbe aromatiche e preparazioni gourmet.

Il **pannello comandi digitale è intuitivo e completo**: include tasto ON/OFF, regolazione del timer da 0 a 24 ore, 6 programmi preimpostati per le principali lavorazioni e il controllo della luce interna a LED, che assicura una visibilità ottimale durante tutte le fasi di utilizzo. L'essiccatore è dotato di ventola con griglia di protezione removibile, facilitando le operazioni di pulizia e manutenzione.

Le **guide stampate assicurano stabilità ai ripiani** e una distribuzione omogenea dell'aria calda. Il **cavo con presa Schuko** e il voltaggio monofase rendono l'installazione semplice e immediata in qualsiasi cucina professionale. Completano la dotazione le maniglie per il trasporto, pensate per agevolare lo spostamento dell'apparecchiatura.

Un essiccatore professionale affidabile, performante e versatile, pensato per ottimizzare i processi produttivi e valorizzare ogni ingrediente.

Consigli utili:

- **Tagliare le fette sottili** in maniera tale da essiccare il prodotto prima e più facilmente, alcuni cibi avranno un contenuto di acqua maggiore e impiegheranno più tempo per essiccarsi.
- Un ambiente umido allunga i tempi di essiccazione, un **ambiente secco facilita l'essiccazione**.
- Tutti i prodotti essiccati devono essere al riparo da luce, umidità e insetti, così i tuoi prodotti **potranno durare anche oltre un anno**.
- Nel mettere le fette nei cestelli dell'essiccatore, è importante non metterle una sopra l'altra altrimenti non si essiccano bene.

Cibi che possono essere essiccati:

Frutta, ortaggi, pesce, carne, funghi, erbe aromatiche, radici, fiori, semi, biscotti, meringhe ecc.