

Deshidratadores de Alimentos

Serie DA



- Capacidad de 12/20 bandejas
- Acero inoxidable y aluminio
- Temperatura máx. de 90 °C
- Consumo eficiente
- Todo tipo de alimentos

Usos, aplicaciones y construcción

Use el calentador con ventilador para realizar el ciclo de aire caliente, y luego el efecto de secado a aire a baja temperatura. Ajuste la temperatura y el tiempo a través del controlador. Esta serie cuenta con un sistema de ahorro de energía y consumo eficiente. Puede secar todo tipo de verduras, frutas, hierbas, todo tipo de carnes, pescados, camarones, champiñones, entre otros. Todos los componentes que entran en contacto con los alimentos han sido fabricados en aluminio y acero inoxidable, de acuerdo con las normativas de higiene alimentaria.



MODELO	DA12B450	DA20B450
Cantidad de Bandejas	12	20
Dimensiones de Bandejas	430 x 370 mm	430 x 370 mm
Separación entre bandejas	35 mm	35 mm
Ventiladores	2	3
Potencia	1 kw	1,5 kw
Voltaje	220 - 240 V / 50 Hz	220 - 240 V / 50 Hz
Dimensiones equipo	450 x 530 x 593 mm	450 x 530 x 873 mm
Peso	25 kgs	35 kgs

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.