

SKU: HOTMIXPRODRYM

Ristosubito

Essiccatore in Acciaio inox HotMix Modello HOTMIXPRO DRY M



Descrizione

Essiccatore in Acciaio inox

HotmixPRO rivoluziona anche il mondo della disidratazione con una gamma di 4 apparecchi dalle differenti capacità con caratteristiche uniche e straordinarie in grado di fornire infinite nuove possibilità. Equipaggiati con vassoi Gastronorm 1/1 in acciaio inox, i disidratatori HotmixPRO trasformano le tue ricette in creazioni uniche e inimitabili, dai sapori decisi e dalle texture sorprendenti. Oggi è sempre più pressante la necessità di conservare le preparazioni in assenza di umidità e temperatura costante, oppure disidratare prodotti freschi per garantirne la conservazione e per altri utilizzi innovativi come polveri, pelli, cristalli e wafer.

La gamma classica della conservazione HotmixPRO è Dry, costruito in acciaio inox 304.

Caratteristiche comuni ad ogni modello sono:

Flusso d'aria orizzontale gestito da ventole indipendenti per una perfetta ed omogenea aereazione del prodotto

Possibilità di definire il flusso d'aria sulla base di 10 differenti velocità
Possibilità di definire due temperature e velocità indipendenti controllate da due sonde, utilizzabili anche simultaneamente o singolarmente
Controllo della temperatura grado per grado
Range di temperatura da +24°C a +90°C
Risparmio energetico grazie alla possibilità di utilizzare anche una sola delle due zone indipendentemente dall'altra
Risparmio energetico perché costruito con un sistema a doppia camera
Esterno freddo
Capacità di lavoro ininterrotto fino a 150 ore
12 Memorie preinstallate di essiccazione
Memorizzazione dei propri programmi
Possibilità di aggiornare il software

Specifiche tecniche:

- Ventole: 4
- Resistenza: 4 x 800 W
- Motori: 4 x 100 W
- Potenza totale: 3600 W
- Memoria: si
- Numero velocità: 10
- Ore no-stop 150
- Range temperatura: +24/+90°C
- Vassoi Gastronorm 1/1 18+1 separatore

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	82.2
Lunghezza (cm)	60,5
Profondità (cm)	54,5