

DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS DRY-3

Un deshidratador de alimentos semi-industrial permite conservar frutas, verduras y carnes mediante un secado uniforme. Es ideal para negocios que procesan alimentos, gracias a su eficiencia, practicidad y control de temperatura.



Beneficios del deshidratador de alimentos DRY-3

- Conserva sabor, color y frescura de los alimentos
- Prolonga la vida útil del producto
- Apto para frutas, verduras, hortalizas y carnes
- Secado uniforme con ventilador de convección
- 10 bandejas de acero inoxidable
- Diseño compacto para uso sobre mesa
- Fabricado 100% en acero inoxidable



¿Sabías que?

Nuestro deshidratador semi-industrial puede conservar alimentos hasta por meses sin necesidad de conservantes, manteniendo su sabor y valor nutricional. Ideal para frutas, vegetales y más, todo con un secado uniforme y silencioso.

“Secado uniforme, sabor intacto y conservación prolongada.”



USOS COMUNES



Empresas de snacks saludables

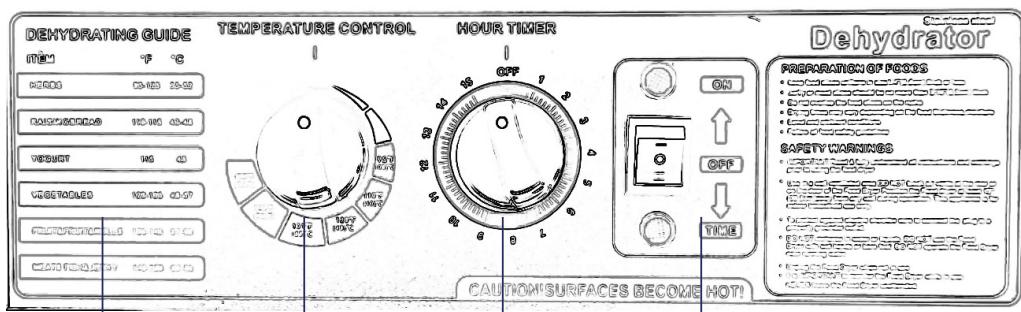
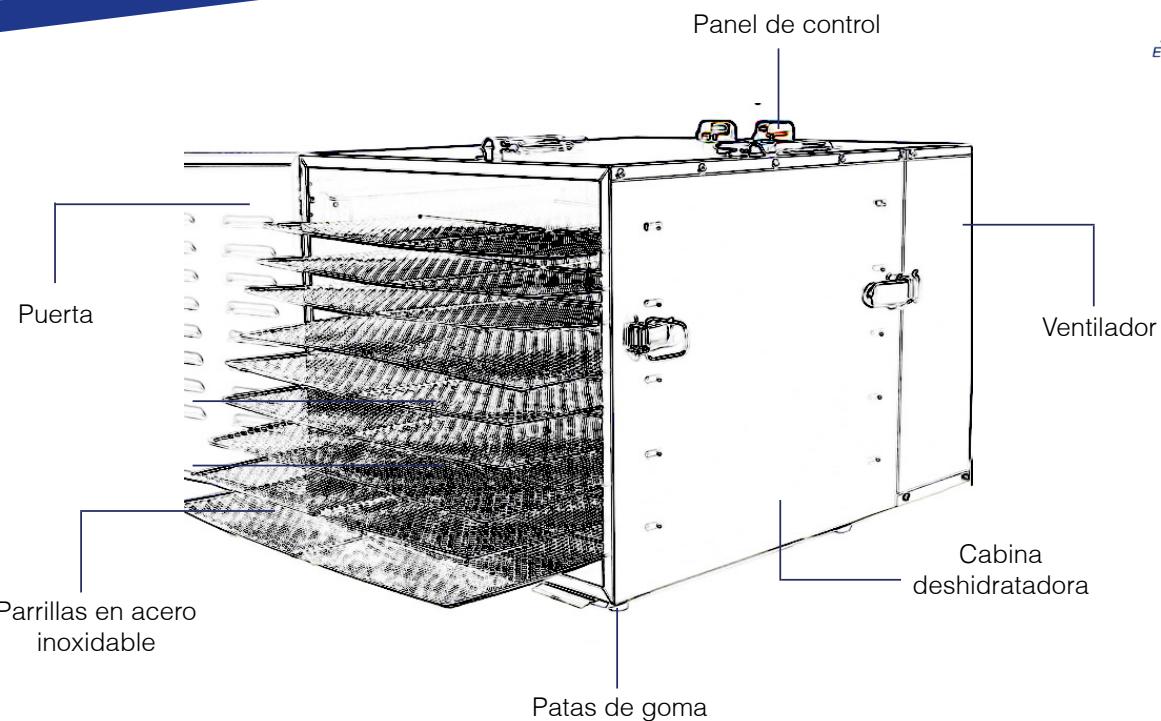


Tiendas naturistas y productos orgánicos



Restaurantes





Guia de secado

Perilla control de temperatura

Perilla temporizador

 Encendido / apagado.
Temporizador


ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	CRY-3
Estructura (Material)	Acero inoxidable
Espacio de secado	10 bandejas de acero inoxidable tipo parrilla de 40x40cm
Controlador de temperatura	De 35 a 70°C
Controlador de tiempo	De 10 minutos hasta 24 horas
Ventilador silencioso	45 dB
Potencia	1.000W
Voltaje	110V / 60Hz Monofásico
Dimensiones del equipo	42x55x40cm
Dimensiones con empaque	62x50x47cm
Peso Neto	15.5kg
Peso con Empaque	17,5Kg