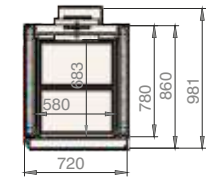
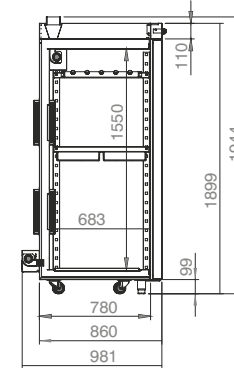




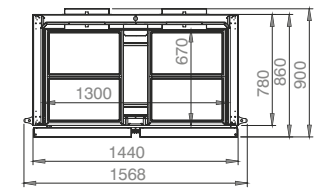
1 36pcs 40/60 or 18pcs 60/80



2 72pcs 40/60 or 36pcs 60/80



1



2

Refrigeration ventilated

Freezer ventilated

Models R449a	Dimensions (l) x (w) x (h) cm	Capacity	Humidity	Power (W) / (hp)	Temp. (°C)	Weight (Kg.)
① AS-078-1	72 x 98 x 195	36 Trays 40x60	70% / 95%	2500	+10 / +80	180
② AS-148-2	157 x 98 x 195	72 Trays 40x60	70% / 95%	3800	+10 / +80	210

The professional sausage, pasta and fruit dehydrator is a versatile machine that allows you to dry or dehydrate food with extreme simplicity. It has a ventilation system at the top that automatically is activated when needed to extract moisture out of the chamber. It works automatically and allows you to perform both static and dynamic processes.

1. Control with an electronic humidity and temperature thermostat
2. Glass door if requested
3. Adjustable temperature from 10° to 80°C
4. Made entirely of stainless steel
5. Swivel wheels for easy placement and cleaning
6. Possibility of placing up to 18 sheets 2/1 gastronorm for a total surface of 6.5m²
7. Removable bottom pan for easy cleaning

ADVANTAGES

- **Powerful:** ideal for heating thanks to the heating element with 2,500 W for the single-door model and 3,800 W for the double
- **Easy to clean:** thanks to the stainless steel inserts
- **Adjustable:** Adjustable temperature range between 10 and 80°C
- **Practical:** the process is controlled by a mechanical timer that can be set between 0 and 12 hours

Το επαγγελματικό ξηραντήριο αλλαντικών, ζυμαρικών και φρούτων είναι ένα ευέλικτο μηχάνημα που σας επιτρέπει να στεγνώσετε ή να αφυδατώσετε τρόφιμα με εξαιρετική απλότητα. Διαθέτει στο επάνω μέρος σύστημα εξαερισμού που ενεργοποιείται αυτόματα όταν χρειάζεται για να εξαγάγει την υγρασία εκτός θαλάμου. Λειτουργεί αυτόματα και σας επιτρέπει να πραγματοποιείτε τόσο στατικές όσο και δυναμικές διεργασίες.

1. Έλεγχος με ηλεκτρονικό θερμοστάτη υγρασίας και θερμοκρασίας
2. Κρυστάλινη πόρτα για προβολή προϊόντος εάν ζητηθεί
3. Ρυθμιζόμενη θερμοκρασία από 10° έως 80°C
4. Κατασκευασμένο εξ ολοκλήρου από ανοξείδωτο χάλυβα
5. Περιστεφόμενοι τροχοί για εύκολη τοποθέτηση και καθαρισμό
6. Δυνατότητα τοποθέτησης έως 18 λαμαρίνες 2/1 gastronorm για επιφάνεια 6,5m²
7. Αφαιρούμενο ταψί στο κάτω μέρος για εύκολο καθαρίσμα

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- **Ισχυρό:** ιδανικό για θέρμανση χάρη στο θερμαντικό στοιχείο με 2.500 W το μοντέλο με μια πόρτα και 3800 W το διπλό
- **Εύκολο στο καθαρίσμα:** χάρη στα ένθετα από ανοξείδωτο χάλυβα
- **Ρυθμιζόμενο:** Ρυθμιζόμενο εύρος θερμοκρασίας μεταξύ 10 και 80°C
- **Πρακτικό:** η διαδικασία ελέγχεται μέσω μηχανικού χρονοδιακόπτη που μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ 0 και 12 ωρών