



Trocken- schrank TS 500



Technische Daten

- **Material:** Chromstahl
- **Kapazität:** 20 – 100 kg pro Batch
- **Stromanschluss:** 220 V / 50 Hz
- **Maximaler Stromverbrauch:** 2.2 Kw
- **Enfeuchtungsmenge:** 3.5 Kg/h
- **Arbeitstemperatur:** ca. 20 – 65 Grad
- **Lärmpegel:** 60 dB(A)
- **Luftmenge:** 1100 m³/h
- **Masse Trockenschrank:** 1180 × 690 × 1800 mm
(mit Rädern: 1880 – 1900 mm Höhe)
- **Gittermasse:** 780 × 540 × 30 mm
- **Nettogewicht:** 188 kg

Preis: CHF 7'990.00 exkl. MWST





Trockenschrank TS 500

Modernste Wärmepumpentechnik

Trockenschrank für Pasta, Gemüse, Früchte, Fleisch, Fisch, Hanf, Kräuter, etc.

Dieser neuartige Trockenschrank dient zum schonenden Trocknen von Produkten (Pasta, Obst, Früchte, Gemüse, Gewürze, Kräuter, Tee, Blüten, Hanf, etc.) Das Dehydrierungs-Verfahren garantiert eine schonende Trocknung der Produkte und erhält den grössten Teil der Vitamine!

Aufgrund des Glaseinsatzes in der Fronttüre, kann das Trockengut während der Trocknung beobachtet werden ohne die Tür zu öffnen (keine Temperaturschwankungen).

Der Trockenschrank ist komplett aus Chromstahl gefertigt und auch die dazugehörigen Trockungsgitter sind in Edelstahl gefertigt.

Die Dehydrierung funktioniert mit einer Wärmepumpe und ist somit deutlich energieeffizienter als herkömmliche Wärme- Trockenschränke oder Dörrex.

Die Luft wird im Innern der Trocknungskammer umgewälzt, erwärmt und entfeuchtet. Alle Aromen bleiben im inneren des Trocknungsschranks da kein Luftaustausch stattfindet.

Durch die moderne Steuerung via Touch-Screen kann die gewünschte Restfeuchte eingestellt werden. Die Trocknungsprogramme laufen vollautomatisch ab (keine manuelle Kontrolle nötig).

Der Trockenschrank entspricht den einschlägigen Hygienerichtlinien und ist leicht zu reinigen.

Wir gewähren 1 Jahr Garantie.

