Tabletop dehydrator Metos HotmixPro Dry



Product information

SKU	4164002
Productnaam	Tabletop dehydrator Metos HotmixPro Dry
Afmetingen	605 × 576 × 475 mm
Gewicht	40,000 kg
Capacity	+24°C to +90°C
Technical information	230 V,

Description

Kuivaus on ihanteellineen tapa säilyttää monia tuotteita jopa vuosia. Kuivatuissa tuotteissa vitamiinit ja maku säilyvät hyvin. HotmixPro

- kuivurilla voit kuivata ja myös savustaa samaan aikaan.

Monipuolisella pöytämallisella Metos HotmixPro -kuivurilla varmistat kaikissa olosuhteissa raaka-aineillesi tasalaatuisen lopputuloksen. Kammio on jaettu kahteen osaan, joissa molemmissa tuuletinnopeus ja lämpötilat ovat vapaasti säädettävissä. Suurin asetettava lämpötila on +90°C ja aika 150 tuntia, lämpötila-alue +24°C-+90°C. Laitteeseen on tallennettu valmiiksi vakiokuivausohjelmia ja lisäksi omat ohjelmat voidaan tallentaa.

Kammiossa on kahdeksan 360x460 mm kuivausritilää. Kaksivaipparakenteen ansiosta kuivurin ulkopinta ei kuumene. Kuivurissa on pikaliitin Metos HotmixPro -savustimen käyttämiselle kuivatusprosessin aikana. Metos HotmixPro -savustimen ja -kuivurin yhteiskäytöllä pystyt helposti

vakioimaan savustusprosessin. Rakenne on kauttaaltaan ruostumatonta terästä.