

Essiccatore EC 2103/4 e EC 2103/8

- Essiccatore professionale interamente in acciaio inox dotato di 4 o 8 ripiani e adatto ad essiccare frutta, verdura, carne, pesce e qualsiasi alimento si voglia conservare a lungo

- La temperatura è gestita da un termostato 20°-70° e il tempo di essiccazione è regolabile con un temporizzatore sonoro che permette di impostare da pochi minuti a 99,59 ore di funzionamento

- Il ventilatore, estremamente silenzioso, è posizionato nella parte centrale posteriore per ottimizzare e indirizzare il flusso di calore su tutti i ripiani in modo uniforme e continuo

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Essiccatore per frutta, verdura e altro

Interamente in acciaio inox

**4 ripiani (EC 2103/4)
8 ripiani (EC 2103/8)**

Termostato da 20° a 70°

Timer fino a 99h e 59 min. regolabile su minuti o su ore

**230V ~ 50/60Herz
630W**

**Dimensioni
cm. 33 x 53 x 31h**

Peso Kg. 13

- Professional Dehydrator equipped with four or eight trays, entirely in stainless steel. Suitable to dehydrate fruit and vegetable, meat and fish and all other kinds of food

- A thermostat regulates the temperature from 20° to 70°; a timer allows the choice for the most appropriate drying process, from a few minutes to 99,59 hours

- The fan is very silent, it is in the back of the body to optimize the circulation of hot air through the trays in a continuous and uniform way

TECHNICAL FEATURES:

Food Dehydrator

Entirely in stainless steel

**EC 2103/4 with four trays
EC 2103/8 with eight trays**

20° - 70° thermostat

Timer up to 99h 59min. adjustable on minutes or on hours

**230V ~ 50/60Herz
630W**

**Overall size
cm. 33 x 53 x 31h**

Weight kg. 13



Ripiani in acciaio / Stainless steel trays
OPTIONAL

