

DESHIDRATADOR DRYCOOK 10/15 BANDEJAS - DRYCOOK DEHYDRATOR 10/15 TRAYS

HS CODE: 84193900

Descripción: <https://100x100chef.com/shop/es/deshidratadoras-254-deshidratador-drycook-10-bandejas.html>

Deshidratador de alto rendimiento diseñado para cocinas y pastelerías profesionales, con control de temperatura con precisión de 5 °C. La resistencia incorpora aletas difusoras blindadas para un reparto de calor homogéneo junto con ventiladores metálicos ultraligeros y motores de gran durabilidad.

Description: <https://100x100chef.com/shop/en/dehydrators/254-drycook-dehydrator-10-trays.html>

High-performance dehydrator designed for professional kitchens and bakeries, with temperature control accurate to 5 °C. The heating element incorporates shielded diffuser fins for even heat distribution, together with ultra-lightweight metal fans and highly durable motors.

| Ref. | Descripción / Description | Código barras / Barcode | Potencia / Power | Producción / Production area | Dimensiones / Dimensions Cm | Peso neto / Net Weight Kg | Medida Caja / Box Sizes Cm. | Peso / Weight Kg |
|---------|---|-------------------------|-----------------------|------------------------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|------------------|
| 70/1000 | Deshidratador DryCook 10 bandejas / DryCook Dehydrator 10 trays | 8436020701009 | 800W / 220-240V /50Hz | 0,84 m ² | 34x39x43 | 10,60 | 48x42x52 | 12,80 |
| 70/1001 | Deshidratador DryCook 15 bandejas / DryCook Dehydrator 15 trays | 8436020701016 | 1,5W / 220-240V /50Hz | 2,28 m ² | 57x47x67 | 23,50 | 65x55x76 | 27,50 |

Material: Acero inoxidable / *Stainless steel*
Unidades caja / Units per Box: 1 Uds.

Fabricado en / Made in: RPC

Cocina sin Límites SL certifica / Cocina sin Límites SL certifies:

Que este producto ha superado el Test Report CE IEC 60335-1 y CE IEC 60335-2-9 de equipos eléctricos, cumple con los requerimientos de la NSF/ANSI Standard 4 Seguridad así como con las normativas EN 55014-1, EN 61000-4 y 6223:2008, así como el Reglamento CE 1935/2004 referente a materiales y artículos destinados a entrar en contacto con alimentos. / *That this product has passed the CE IEC 60335-1 and CE IEC 60335-2-9 Test Report for electrical equipment, meets the requirements of the NSF/ANSI Standard 4 Safety as well as EN 55014-1, EN 61000-4 and 6223:2008, as well as Regulation (EC) No 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.*

Cocina sin límites, S.L. • CIF. E3 B 04603800 •
 www.100x100chef.com
100%Chef
 Ventanas Rodríguez, 6 4º • 08035 BORN-SPAIN • +34 93 627 63 40


Angel Salvador

Director and Quality Manager