

Kuivuri Metos HotmixPro Dry

Kuivaus on ihanteellinen 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 kuivausrutilää. Kaksivaipparakenteen ansiosta kuivurin ulkopinta ei kuumene. Kuivurissa on pikaliitin Metos HotmixPro -savustimen käyttämiseksi kuivatusprosessin aikana. Metos HotmixPro -savustimen ja -kuivurin yhteiskäytöllä pystyt helposti vakioimaan savustusprosessin. Rakenne on kauttaaltaan ruostumatonta terästä.



Kuivuri Metos HotmixPro Dry

Tuotteen leveys mm	605
Tuotteen syvyys mm	576
Tuotteen korkeus mm	475
Pakkauksen tilavuus	0,165
Tilavuuden yksikkö	m3
Pakkauksen tilavuus	0,165 m3
Pakkauksen leveys	605
Pakkauksen syvyys	576
Pakkauksen korkeus	475
Pakkausmitan yksikkö	mm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	605x576x475 mm
Nettopaino	40
Nettopaino	40 kg
Bruttopaino	41
Pakkauksen paino	41 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäjännite V	230
Sähköliitännän valmius	Pistoke