COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 15.11.2026

Дегидратор Excalibur 4926T220G

Цена с НДС: 62 222 руб.

Артикул: **581278**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	США
Количество уровней	9
Тип установки	настольный
Исполнение двери	глухая
Подключение, В	220
Мощность, кВт	0.6
Ширина, мм	432
Глубина, мм	483
Высота, мм	312
Вес (без упаковки), кг	9
Вес (с упаковкой), кг	9.9

Дегидратор Excalibur 4926T220G предназначается сушки трав, овощей, грибов, фруктов, ягод и прочих продуктов для на предприятиях общественного питания, торговли, пищевых производствах и в домашних условиях. Модель оборудована нагревательным элементом, расположенными в задней стенке, вентилятором, электронным термостатом, съемной дверцей, панелью управления с выключателем и 2 поворотными регуляторами. Материал лотков - поликарбонат без содержания бисфенола А (BPA).

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 35 до 74 °C

- Расширенная гарантия при домашней эксплуатации: 5 лет
- Максимальная заданная длительность обработки: 26 ч
- Объем камеры: 40,3 л
- Общая площадь рабочей поверхности: 1,17 м^2
- Диаметр вентилятора: 177,8 мм
- Габариты лотка: 380x380 мм
- Запатентованная технология Hyperwave для деликатного удаления влаги с сохранением ферментов и питательных веществ
- Технология Parallexx для равномерного горизонтального распределения воздушного потока на всех уровнях
- Мелкоячеистая структура рабочей плоскости лотков для равномерной сушки без необходимости переворачивания продукта
- Таймер для установки длительности приготовления
- Удобное меню с текстовыми рекомендациями типов продуктов соответственно выбранному значению

температуры
- Горизонтально ориентированная конструкция с независимым доступом к каждому уровню
- Возможность мойки лотков в посудомоечной машине

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.