

GC SEK 20

ESSICCATORE per erbe officinali e alimenti vari

Rappresenta la soluzione pratica per **essiccare erbe aromatiche, frutta e ortaggi**. Riduce i tempi di lavorazione e mantiene **integre le proprietà** organolettiche.

Destinato ad **uso professionale**

Idoneo per



Origano



Rosmarino



Melissa



Lavanda

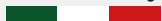


Timo



Alimenti

Made in Italy



DISPOSITIVO BREVETTATO



**MACCHINARIO COMPATTO E VERSATILE
AMPIA SUPERFICIE DI ESSICCAZIONE
VENTILAZIONE DIRETTA SU ENTRAMBI I LATI
RIDOTTI I TEMPI DI ESSICCAZIONE
INTUITIVO E FACILE DA USARE**

MODELLI

Codice	Modelli con Accessori
CS20 -23	GT SEK 20 dotato di n. 10 teglie forate - Max 40 Ripiani
CS20-24	GT SEK 20 PRO con funzione BOOST dotato di n. 10 teglie forate - Max 40 Ripiani

CARATTERISTICHE

- 🍃 Ampia superficie di essiccazione *max 10 mq*
- 🍃 Distanza tra i ripiani variabile *min 4 cm*
- 🍃 **N. 40 Ripiani**
- 🍃 Termostato regolabile da 0 a 80 °
- 🍃 **Ventilazione Regolabile**
- 🍃 Misuratore temperatura superiore ed inferiore
- 🍃 Dotato di rotella per la movimentazione
- 🍃 Valvola per la fuoriuscita del vapore
- 🍃 **Funzione Boost con doppia resistenza**
- 🍃 Teglie forate 60x40x2h

ACCESSORI

A richiesta si realizzano pezzi speciali su misura

Codice	Modelli con Accessori
TF6040	Teglie forate 60x40x2h cm
TF6040	Teglie forate 60x40x4h cm
CF6040	Cestelli forate 60x40x15h cm

NB: a richiesta fornibili **lamiere con fori di vari diametri**

DATI TECNICI

CODICE MODELLO	SUPERFICIE LAV.	DIMENSIONI	ALIMENTAZIONE	N. RIPIANI	PESO	MATERIALE
CS20-23	10 MQ	72x67x250 h	230V - 50Hz - 2800W	40	140 Kg	Acciaio Inox aisi 304
CS20-24	10 MQ	72x67x250 h	230V - 50Hz - 4000W	40	140 Kg	Acciaio Inox aisi 304

La ditta si riserva in ogni momento il diritto di intervenire con modifiche tecniche ed estetiche atte a migliorare la qualità dei suoi prodotti. Declina altresì ogni responsabilità per l'uso improprio degli stessi.

PRE
ESSICCAZIONE



POST
ESSICCAZIONE



TEGLIE



CESTELLI

