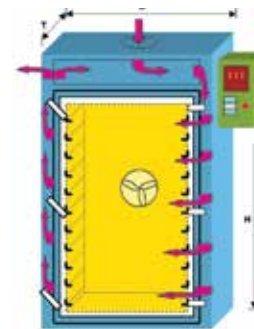


TF2, TF3, TF4, TF5 & TF6/100



Cámaras de secado aptas para fruta, verdura, especias, setas, pastas, carnes y salchichas.

Las cámaras de secado funcionan con flujo cruzado. Se genera una corriente de aire uniforme por lo que se consigue un secado óptimo.

Las bisagras de la puerta pueden instalarse a la derecha o a la izquierda según requiera el cliente. Cámara con carro bajo pedido.

Drying cabinets are suitable to dry fruit, vegetables, spices, mushrooms, pasta, meat and sausages.

Drying cabinets work with a crossflow. A uniform airstream guarantees an optimum drying.

Door hinges can be installed at the right or at the left according to the customers demand. Trolley available on request.

Modelo Model	Ref. Ref.	L x An x Alt (mm) L x W x H (mm)	Potencia (kW) Power (kW)	Medidas bandeja (mm) Sizes tray (mm)	Alturas Levels	Ventiladores Fans	Temp. máx. Max. Temp.	Conexión Connection
TF2	11722	700 x 500 x 1700	5	590 x 450	15	1	70°C	I+N~230V
TF3	117262	700 x 700 x 1700	5	590 x 600	15	1	70°C	I+N~230V
TF4	11422	1030 x 700 x 2000	7,5	900 x 650	20	2	70°C	III+N~400V
TF5	11522	1030 x 800 x 2000	7,5	900 x 750	20	2	70°C	III+N~400V
TF6/100	11622210	1040 x 1130 x 2300	9	900 x 1130	25	3	70°C	III+N~400V