

R.G.V.



# DIGITAL dried

ESSICCATORE  
DIGITALE

SISTEMA DI  
ESSICCAZIONE ORIZZONTALE  
PROGRAMMABILE

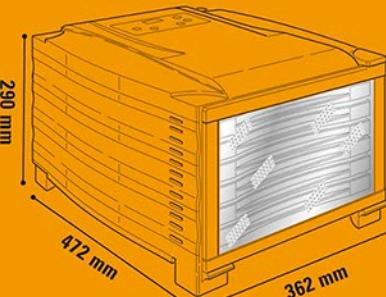


## CARATTERISTICHE TECNICHE

- Display digitale per il controllo della temperatura
- Tasto ON/OFF
- Spegnimento automatico
- Temperatura regolabile: 35-78°C
- 800W di potenza
- Alimentazione 220-240V~ 50Hz
- 6 scomparti per l'essicatura
- Ventola in alluminio
- Facile da utilizzare e da pulire

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Digital display to check temperature
- ON/OFF switch
- Automatic shutdown
- Adjustable temperature: 35°-78° C
- Power 800W
- Power supply: 220-240V 50Hz
- 6 trays for drying
- Aluminium fan
- Easy to use and to clean



Alimentazione Power supply	220-240V~ 50Hz
Potenza - Power	800 W
Scomparti - Trays	6
Peso apparecchio Appliance weight	7,00 kg
Dimensioni prodotto Product dimensions	472 x 362 x H 290 mm
Dimensioni imballo Gift box dimensions	532 x 422 x H 360 mm
Dimensioni master carton Master carton dimensions	550 x 437 x H 375 mm
Pezzi per master carton Pcs in each master carton	1

Il produttore si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica a fini di miglioramenti tecnici.  
The manufacturer reserves the right to make any changes due to technical improvements.



### Display digitale per controllo temperatura di lavoro

Digital display to check  
working temperature

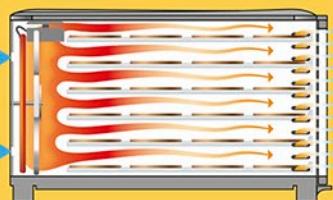
Questo sistema permette  
inoltre di controllare e  
gestire in maniera costante la  
temperatura, e di programmare  
gli orari, disponendo di un timer  
programmabile. L'apparecchio si  
spegne automaticamente quando il  
tempo impostato termina.

This system allows to check and  
manage in a constant way the  
temperature and to program the  
time, having a programmable timer.  
The appliance turns off automatically  
when selected time ends.

Indispensabile per essiccare e conservare  
con ottimi risultati gli alimenti in modo  
economico, sano, igienico, pratico e  
veloce in qualsiasi momento e in qualsiasi  
ambiente.

### DIGITAL DEHYDRATOR HORIZONTAL AND PROGRAMMABLE DRYING SYSTEM AUTOMATIC SHUTDOWN

It is essential to dry and to store foods with  
very good results and in an economical,  
healthy, hygienic, practical and fast way  
anytime and everywhere.



### METODO DI FLUSSO D'ARIA ORIZZONTALE

Il flusso d'aria è libero di circolare su tutta la superficie  
dei prodotti e da ogni lato, rendendo l'essiccazione  
uniforme e ottimizzando lo sfruttamento del calore.  
Ventola posteriore estremamente silenziosa con una  
distribuzione del calore omogenea.

### HORIZONTAL AIR FLOW SYSTEM

The air flow is free to circulate on the whole  
surface of the products from all sides, so that  
drying is uniform and the exploitation of the heat  
is optimized.

The back fan is really silent and allows an  
homogeneous distribution of the heat.

Fabbricato da/Manufactured by

R.G.V. Srl

Via Giovanni XXIII, 11

22072 Cermenate (CO) – ITALY

Tel. +39.031.722819 – Fax

+39.031.722825

[info@rgv.it](mailto:info@rgv.it) – [www.rgv.it](http://www.rgv.it)

Made in  
P.R.C.



Type: DIGITAL DRIED  
Art. Code: 110831

8 008336 475068