Déshydrateur Profi Line 10 plateaux

229026

Construction en inox. Pour sécher des fruits, légumes, herbes, viande, poisson etc. Panneau de commande numérique. Minuterie réglable jusqu'à 24h par étapes de 30 minutes. Température réglable de 35° à 70°C par étapes de 5°C. Le ventilateur extra silencieux fait circuler le courant air à la horizontale, donc plus besoin de tourner les plateaux. Équipé avec 10 plateaux en inox de 395x380 mm. Les plateaux sont espacés uniformément et facile à enlever et à nettoyer. Vous pouvez surveiller le séchage grâce à la porte transparente.

Caractéristiques

Domaine d'utilisation	: Cuisine
Voltage	: 230
Plage de température de (°C)	: 35°C
Plage de température jusqu'à (°C)	: 75°C
Unité de température	: Celsius
Graduation	: 5
Unité de graduation	: °C
Nécessite un électricien	: Non
Matières	: PP (Polypropylène), Inox
Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Boîte
Largeur (mm)	: 430
Profondeur (mm)	: 550
Hauteur (mm)	: 416
Puissance (fournie) (W)	: 1000
Programmable	: Non
Measurements	: 430x550x(H)416

Spécifications de transport

EAN	: 8711369229026
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 20.86
Poids net (kg)	: 16.97
Sales units per pallet	: 6
Plastic packaging (gram)	: 487

HENDI B.V.
Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brașov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu