

Déshydrateur Profi Line 6 plateaux

229033

Construction en inox. Pour sécher des fruits, légumes, herbes, viande, poisson etc. Avec tableau 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 silencieux fait circuler l'air chaud à l'intérieur de la chambre, assurant une déshydratation uniforme sans qu'il soit nécessaire de tourner les plateaux. Équipé avec 6 grilles en inox de 305x330 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)	: 342
Profondeur (mm)	: 485
Hauteur (mm)	: 309
Puissance (fournie) (W)	: 650
Programmable	: Non
Measurements	: 342x485x(H)309

Spécifications de transport

EAN	: 8711369229033
Intrastat code	: 84198180
Gross weight (kg)	: 10.7
Poids net (kg)	: 8.36
Sales units per pallet	: 16
Plastic packaging (gram)	: 192

HENDI B.V.

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

HENDI Polska Sp. z o.o.

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

HENDI GmbH

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

HENDI S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.

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