

Déshydrateur alimentaire code: 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.

+ L'appareil est facile à utiliser, grâce au panneau de commande numérique.

+ Grâce à l'utilisation d'un ventilateur silencieux, l'air chaud circule à l'intérieur de la chambre, assurant une déshydratation uniforme - sans qu'il soit nécessaire de tourner les plateaux.

+ La porte transparente permet d'observer le processus de déshydratation pendant le fonctionnement de l'appareil.

+ Équipé avec 6 plateaux - ils sont espacés uniformément et facile à enlever et à nettoyer.

+ Le tapis inclus dans cet appareil empêche les petits produits de tomber pendant le processus de déshydratation.



Code	Itemname	V	W	LxWxH (W)
229033	6 plateaux	230	650	342x485x(H)309