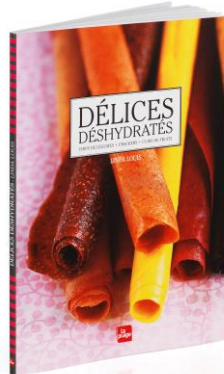


DESHYDRATEUR SECCO®.6.PRO



**Livre de
recettes offert !**



- Appareil idéal pour conserver vos aliments de manière naturelle en préservant leur valeur nutritive. Les aliments sont sains, diététiques, délicieux et conservent leurs vitamines et leur goût.
- L'appareil permet de sécher: fruits, légumes, herbes, champignons, plantes, fleurs, viandes, volailles et poissons en profitant toute l'année en abondance de produits hors saison à prix raisonnable.
- Nourriture facile à emporter en voyage, camping, pique-nique, pour le goûter, encas, pour les sportifs (randonnées)
- **Simple d'utilisation:** Thermostat variable de 35 à 75°C (+ ou - 5°C) par tranche de 5°C, **utilisation programmable jusqu'à 24 heures par tranche de 30min**
- Le séchage est effectué par une ventilation chaude. La circulation de l'air chaud permet un séchage homogène des aliments
- **Plateaux:** 6 grands plateaux inox amovibles (33x30cm) d'une **surface de séchage** de 990cm² par plateau soit au total **5940 cm²**
- **Corps en inox brossé avec double paroi**

- Puissance: 600W (220 - 240 volts ~ 50/60 Htz)
- Poids de l'appareil seul: 8,75kg (emballé: 10,5kg)
- Dimensions de l'appareil seul (cm): H31,1x L34,1x P45
- Dim. du conditionnement (cm): H xL xP
- Master carton d'une pièce
- appareils/palette H10x100x120– poids: 1kg