

Déshydrateur 6 plateaux inox avec Minuterie

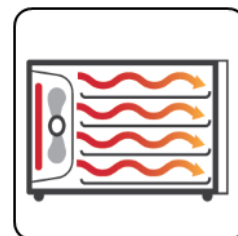
Référence : QDH 310

Code EAN : 3576160 028408



DIFFERENCIATION

- Une performance **Pro** avec la **distribution d'air à l'horizontale**, cela vous permet d'avoir un séchage des aliments parfaitement homogène. Tous les plateaux reçoivent de manière uniforme de l'air séché grâce aux éléments chauffants et du ventilateur qui se situent à l'arrière de l'appareil.
- **6 plateaux inox** de 28,5 x 36,5 cm, avec une fine maille de 9 x 9 mm.
- Une **grande surface** de séchage de **6240 cm²** au total.
- Panneau de commande ergonomique avec **minuterie jusqu'à 24h** avec **l'affichage digitale**.
- Une puissance de **800W** avec un ventilateur très silencieux permet un séchage efficace de tout type d'aliment.



AVANTAGES ET CARACTERISTIQUES

- Température réglable de **35 à 75°C**
 - < 45°C, température basse pour les aliments vivants ou crudivores en conservant l'essentiel des vitamines et minéraux des produits.
 - 45°C à 60°C, température optimale pour déshydrater les herbes, les légumes et les fruits pour mieux conserver et servir hors saison. Cela permet aussi de varier les goûts, les saveurs et les textures des produits.
 - 60°C à 75°C, température élevée pour déshydrater les poissons et les viandes pour des recettes originales, ou préparer les pâtes de fruits, les crackers ou les barres énergétiques pour vos encas au bureau, en randonnée, et à la salle de sport.
- **Espace modulable.** Avec 6 emplacements, vous pouvez ajuster les espaces entre deux plateaux selon l'épaisseur de vos aliments à sécher. Vous pouvez également l'utiliser pour lever la pâte à pain en réglant la température à 45°C.
- Toutes pièces plastiques **sans Bisphénol A.**



DONNEES TECHNIQUES / LOGISTIQUES

- Poids du produit : 7 kg
- Dimensions du produit : L 360 x H 290 x P 510 mm
- Poids du produit emballé : 8,5 kg
- Dimensions emballage : L 536 x H 320 x P 426 mm
- Colisage : 1 pièce
- Poids avec suremballage : 9,5 kg
- Dimensions suremballage : L 550 x H 335 x P 440 mm
- Nombre de produits par palette : pièces
- Normes : CE
- Garantie : 2 ans (pièces et main d'œuvre)