DHÉSHYDRATEUR à alments

Kitchen Chef PROFESSIONAL

réf. SECCO® 5.MECA

CONSERVER VOS ALIMENTS DE MANIÈRE NATURELLE

Plateaux réglables sur 2 hauteurs.

Corps en inox brossé de même que le couvercle. 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).

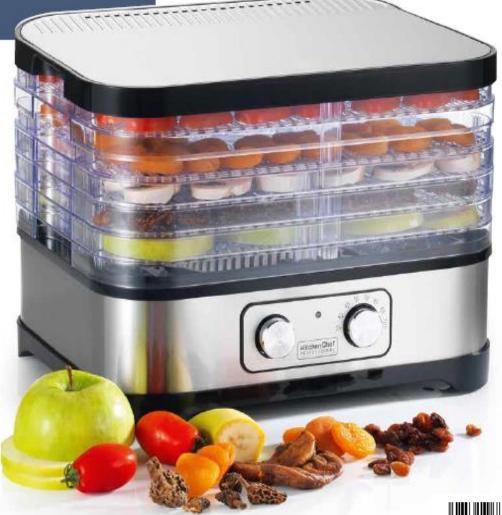
Simple d'utilisation :

Thermostat variable de 35 à 70 °C (+ ou - 5 °C) par tranche de 5 °C.

Le séchage est effectué par une ventilation chaude.

Plateaux: 5 plateaux amovibles (24 x 31cm) d'une surface de séchage de 744 cm² par plateau soit au total 3720 cm².

- Poids de l'appareil seul: 2,5kg (emballé: 3,2kg)
- Dimensions de l'appareil seul (cm): H25x L32x P26
- Dim. du conditionnement (cm): H 36,5 XI30 Xp25,5
- Master carton 4 pièces 62,6 x 37,6 x 52,5 / 13,5 kg
- 40 appareils/palette H190 poids palette: 150kg



Putssance: 370 à 450 W







