

Déshydrateur 120



Description

Déshydrater les aliments permet de les conserver plus longtemps. Cette méthode de conservation douce permet de préserver de manière optimale les nutriments et de donner une nouvelle dimension gustative aux fruits et aux légumes, à la viande, au poisson, aux fines herbes et aux épices.

Caractéristiques

- Couleur : Blanc
- Matériau de la chambre de cuisson : Plastique
- Nombre de niveaux : 12
- Distance entre les niveaux : 20 mm
- Grilles de déshydratation : 6
- Minuterie : Oui
- Réglage de la durée : 30 min. à 48 h
- Arrêt automatique : Oui
- Méthode de déshydratation : Air ventilé
- Vitesse du ventilateur : 1 niveau
- Nombre de ventilateurs : 1
- Plage de température : de 30 °C à 70 °C
- Réglage de la température : Par intervalles de 1 °C
- Manuel

► Continuer à la page suivante



► Méthode de déshydratation : chaleur tournante

✓ Circulation homogène de l'air



► 6 grilles de déshydratation :

✓ Plastique

✓ Dimensions : L 285 x P 325 mm



► 12 glissières



► Minuterie

✓ Réglage de la durée : 30 min. à 48 h

► Silencieux

Déshydrateur 120

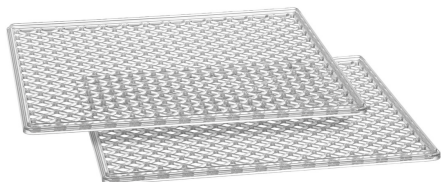
- Temps de chauffe : 20 minute(s)
- Thermostat : Oui
- Sans BPA : Oui
- Degré de protection : IPX0
- Commande : Électronique
Manette
- Propriétés : Silencieux
Circulation homogène de l'air
Porte transparente coulissante
- Compris : 1 Bac d'égouttage amovible
6 grilles de déshydratation
- Puissance : 0.5 kW | 230 V | 50/60 Hz
- Matériau : Plastique
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 450 x P 340 x H 305 mm
- Poids : 5 kg



Déshydrateur 120

Produits complémentaires

Set de grilles de déshydratation 120



- Dotation du set : 2 grilles de déshydratation
- Conçu pour : déshydrateur 120
- Propriétés : -
- Matériau : Plastique
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 328 x P 305 x H 9 mm
- Poids : 0,16 kg

Code-No. A120893
GTIN 4015613798523