FICHE PRODUIT: DESHYDRATEUR réf. KYS-333B

KitchenChef PROFESSIONAL

INFORMATIONS COMMERCIALES

- 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 70°C (+ ou – 5°C) par tranche de 5°C, **utilisation programmable par tranche de 30 min. jusqu'à 19 heures 30 minutes**
- Le séchage est effectué par une ventilation chaude . La circulation de l'air chaud permet un séchage homogène des aliments
- **Plateaux**: **6 grands plateaux amovibles (33x30cm)** d'une surface de séchage de 990cm2 par plateau soit au total **5940cm2**

INFORMATIONS TECHNIQUES & LOGISTIQUES

- Puissance: 500W (220 - 240 volts ~ 50/60 Htz)
- Poids de l'appareil seul: 6,8kg (emballé: 8kg)
- Dimensions de l'appareil seul (cm): H32x L34,5x P45
- Dim. du conditionnement (cm): H35 xL38 xP49
- Master carton d'une pièce
- 22 appareils/palette H185 – poids palette: 190kg

3 485619 933302