

DESHYDRATEUR réf. SECCO® 5.IX

KitchenChef
PROFESSIONAL



- 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 :** 5 **grands plateaux amovibles (29 x 31cm)** d'une surface de séchage de 780 cm² par plateau soit au total **3900 cm²**
- **Plateaux réglables sur 2 hauteurs**
- **Corps en inox brossé**



- Puissance : 450W (220 - 240 volts ~ 50/60 Htz)
- Poids de l'appareil seul : 2,6kg (emballé : 3,5kg)
- Dimensions de l'appareil seul (cm) : H29 x L34 x P31
- Dim. du conditionnement (cm) : H35 x L36 x P29
- Master carton : 2 pièces / H36,5 x L38 x P58,5 / 8 kg
- 40 appareils/palette H185 – poids palette: 150kg