

# DHÉSHYDRATEUR à ALIMENTS

KitchenChef  
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 cm<sup>2</sup> par plateau soit au total 3720 cm<sup>2</sup>.

- 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 Xl30 Xp25,5
- Master carton 4 pièces 62,6 x 37,6 x 52,5 / 13,5 kg
- 40 appareils/palette H190 – poids palette: 150kg



• Puissance : 370 à 450 W

