

# ATACAMA PRO

Cod. F77000



Innovativo, efficace e pratico da usare, l'essiccatore Atacama permette di conservare frutta, verdura, funghi, erbe e molti altri alimenti con facilità, garantendo risultati sempre gustosi e duraturi nel tempo.

Atacama vi conquisterà con la sua compattezza e il suo design. Grazie al sistema di flusso d'aria orizzontale e al controllo della temperatura, avrete a disposizione tutto l'anno i vostri alimenti preferiti, conservati in modo naturale ed economico, e potrete sperimentare nuove ricette e gusti originali.

- Struttura in acciaio verniciato e nylon caricato
  - Sei cassette in ABS alimentare
  - Superficie totale di essiccazione: 5,500 cm<sup>2</sup>
  - Comandi tramite scheda elettronica abbinata a display digitale, che permette di tenere sotto costante controllo la temperatura di lavoro, il tempo residuo e il programma impostato.
  - 5 programmi di lavoro automatici AUTO
  - 1 programma EVO per personalizzare le impostazioni
  - 1 programma DELAY per l'avvio ritardato
  - Tecnologia originale "Wide flow" by Tre Spade per un'essiccazione uniforme in ogni area dei cassette
  - Ciclo di mantenimento a conclusione dei programmi di lavoro per conservare il prodotto essiccato fino al momento in cui l'operatore lo estrae dalla macchina
  - Tensione e frequenza standard: 220-240V/50-60Hz
  - Pulsante di sicurezza ON/OFF per risparmio energetico
- 
- Peso: 5,5 kg
  - Ingombro: 27x26x50 cm
  - Potenza dei riscaldatori: 500 W