

ATACAMA PRO DELUXE

Cod. F77000/DL



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 inox e nylon caricato
 - Sei cassette in acciaio inox
 - Superficie totale di essiccazione: 5,500 cm²
 - 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 cassetti
 - 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