

FICHA TÉCNICA

Referência 1332389991

Designação DESIDRATADOR C/10 TAB AMOVÍVEIS AÇO INOX 435x508x435MM

DESIDRATADOR C/ 10 TABULEIROS

DEHYDRATOR W/ 10 TRAYS

DESHYDRATEUR AVEC 10 PLATEAUX



Modelo
DF-1



Referência	Medidas (mm)	Capacidade	Cor	Temperatura	Produção	Pack	EAN
1332389991	435x508x435	10 TAB. 40x35CM	-	40-75°C	-	01/001	5603700065673
Potência	Voltagem	Freq.	Rotações	Lâmina	Esp. do corte	Peso	
1KW	230V	50HZ	-	-	-	16,5KG	5603700065673

ANOTAÇÕES

NOTES

REMARQUES

Preserva de forma saudável fruta, vegetais, carnes e pão.
Termostato com temperatura ajustável.
Temporizador 0-12 horas.
Ventilação.
10 tabuleiros amovíveis em aço inoxidável 201.
Proteção contra sobreaquecimento.
DICAS DE DESIDRATAÇÃO
1. Use temperaturas diferentes para alimentos diferentes e use os alimentos de melhor qualidade.
2. Frutas e vegetais da época têm mais nutrientes e sabor. Não use alimentos com tocados ou manchados.
3. As carnes devem ser magras e frescas. Remova o máximo de gordura possível antes de desidratar.
4. Não sobreponha os alimentos. Arrume os alimentos nas bandejas.
5. Verifique a secagem após algumas horas e, em seguida, verifique a cada duas horas até que a desidratação esteja completa. Corte o centro de algumas amostras para verificar a secagem interna. Se houver humidade, desidrate por mais tempo.

Preserves fruit, vegetables, meat and bread in a healthy way.
Thermostat with adjustable temperature.
Timer 0-12 hours.
Ventilation.
10 removable trays in 201 stainless steel.
Overheating protection.
DEHYDRATION TIPS
1. Use different temperatures for different foods and use the best quality foods.
2. Seasonal fruits and vegetables have more nutrients and flavor. Do not use food that has been touched or stained.
3. Meat must be lean and fresh. Remove as much fat as possible before dehydrating.
4. Do not overlap food. Arrange food on trays.
5. Check drying after a few hours, then check every two hours until dehydration is complete. Cut the center of some samples to check internal drying. If there is moisture, dehydrate longer.

Préserve sainement les fruits, les légumes, la viande et le pain.
Thermostat à température réglable.
Minuterie 0-12 heures.
Ventilation.
10 plateaux amovibles en inox 201.
Protection contre la surchauffe.
CONSEILS DE DÉSHYDRATATION
1. Utilisez différentes températures pour différents aliments et utilisez les meilleurs aliments de qualité.
2. Les fruits et légumes de saison ont plus de nutriments et de saveur. Ne utilisez pas de aliments qui ont été touchés ou souillés.
3. La viande doit être maigre et fraîche. Enlevez le plus de gras possible avant de déshydrater.
4. Ne superposez pas les aliments. Disposez les aliments sur des plateaux.
5. Vérifiez le séchage après quelques heures, puis vérifiez toutes les deux heures jusque à ce que la déshydratation soit complète. Couper le centre de certains échantillons pour vérifier le séchage interne. Se il y a de la humidité, déshydratez plus longtemps.

CERTIFICADO DE CONFORMIDADE CE

Este produto cumpre com as seguintes diretivas do Parlamento Europeu e do Conselho:
2011/65/UE, relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrónicos.
2014/30/UE, relativa à harmonização da legislação respeitante à compatibilidade eletromagnética.
2014/35/UE, relativa à harmonização da legislação respeitante à disponibilização no mercado de material elétrico destinado a ser utilizado dentro de certos limites de tensão.
2009/125/CE, relativa à criação de um quadro para definir os requisitos de conceção ecológica dos produtos relacionados como consumo de energia.



EQUIPAMENTOS
CONSERVAÇÃO
DESIDRATADOR

EQUIPMENTS
CONSERVATION
DEHYDRATOR

ÉQUIPEMENTS
CONSERVATION
DESHYDRATEURS