



Deshidratador Atacama PRO Deluxe **TRESPADE**



Innovador, eficiente y fácil de usar, el deshidratador Atacama le permite conservar frutas, verduras, setas, hierbas y muchos otros alimentos mientras garantizando un rico sabor y resultados duraderos en el tiempo.

Atacama le cautivará con su estructura duradera y compacta y su diseño aerodinámico. Gracias a su sistema de flujo de aire horizontal y a su preciso control de la temperatura es más fácil que nunca disfrutar de sus alimentos favoritos durante todo el año, conservados de forma natural y asequible, y crear nuevas recetas y delicias culinarias.

Estructura de acero inoxidable y nylon reforzado

Seis bandejas de secado de acero inoxidable

Superficie total de secado 5.500 cm²

Panel de control electrónico con pantalla digital, para controlar la temperatura de funcionamiento, el tiempo restante y el ajuste del programa

5 programas AUTO para un uso versátil

1 programa EVO para ajustes totalmente personalizables

1 programa DELAY para un arranque diferido

Tecnología "Wide Flow" original de TRE SPADE, para un secado uniforme en toda la superficie de la bandeja

Ciclo de mantenimiento que mantiene constantes las condiciones internas de secado tras el final de cada programa hasta que el usuario retira el contenido de la máquina

Voltaje y frecuencia estándar: 220-240V/50-60Hz

Interruptor de seguridad de encendido/apagado para ahorrar energía

Peso: 5,5 kg

Dimensiones: 27x26x50 cm

Potencia de la resistencia: 500 W

Comercial Cazati – Maquinarias para la industria alimenticia

Fono: 6291274 Fax: 6216652

El Roble 283, Recoleta, Santiago

Página Web: www.cazati.cl E-mail Contacto: contacto@cazati.cl