

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

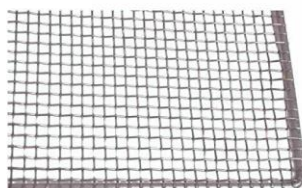
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://sousvidetools.nt-rt.ru> || sdu@nt-rt.ru

Пищевой дегидратор SousVideTools® 6 Tray "Hendi" SVT-12003EU



Пищевые дегидраторы «Hendi» **SousVideTools® SVT-12003EU** предлагают простой способ приготовления здоровой, богатой питательными веществами пищи для вашей кухни. Приготовление при высокой температуре может удалить питательные вещества из пищи, но более низкий уровень нагрева дегидратора помогает сохранить питательные вещества и ферменты в ней. Дегидратор вытягивает влагу из пищи, которая препятствует росту бактерий, дрожжей и плесени. Нет необходимости добавлять консерванты, и этот процесс естественным образом сохраняет срок годности продуктов.

Пищевой дегидратор "Hendi" SousVideTools® 6 Tray SVT-12003EU отлично подходит для приготовления собственного вяленого мяса, кусочков сухофруктов и мюсли. Используйте его, чтобы попробовать новые рецепты, такие как чипсы из капусты и фруктовая кожа. Это устройство имеет простое и понятное электромеханическое управление: выключатель, регулируемый ручкой термостат. Регулируемый термостат регулирует точную температуру обезвоживания от 35 ° С до 65 ° С. Дегидратор рассчитан на 6 уровней. Противни изготовлены из нержавеющей стали в виде сетки, что улучшает конечный результат. Они легко вытаскиваются и моются. Горячий воздух подается горизонтально через каждый отдельный поддон из нержавеющей стали и сходится на сердечнике для быстрой, равномерной, питательной сушки. Мощный задний 500 Вт нагревательный элемент и вентилятор обеспечивают равномерную и равномерную сушку на всех поддонах. Подъемная дверь поддерживает постоянную внутреннюю температуру и устраняет необходимость вращать противни - продукты равномерно высушиваются и нагреваются сверху вниз. Включает краткое руководство по обезвоживанию различных продуктов. Прочный высококачественный поликарбонатный корпус с превосходным качеством сборки и великолепным внешним видом. А также идеально подходит для мясных магазинов, специализированных магазинов и магазинов по продаже диетических продуктов. Это устройство позволяет сушить самые популярные продукты вяленое мясо, мюсли, фрукты, овощи и многое другое!

ПРЕИМУЩЕСТВА:

Прочный пластиковый корпус с превосходным качеством сборки
Горизонтальный поток воздуха для равномерной и непрерывной сушки



Регулируемый термостат от 35°C до 65°C
6 съемных поддонов из нержавеющей стали
Нагревательный элемент мощностью 500 Вт
Квадратный лоток для большей емкости
Подвесная съемная прозрачная передняя дверь
Краткое руководство по обезвоживанию различных продуктов
Размеры - площадь сушки 6 x 320 x 400 мм
Прочный высококачественный поликарбонатный корпус
Гарантия 2 года коммерческого использования

Панель управления	электромеханическая
Размер подноса	320x400 мм
Параметры электросети	220В, 50/60Гц
Температурный диапазон	от 35°С до 65°С
Потребляемая мощность	0,5кВт
Кол-во уровней	6
Габариты	450x345x315 мм

Архангельск (8182)63-90-72
 Астана (7172)727-132
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-60
 Белгород (4722)40-23-64
 Брянск (4832)59-03-52
 Владивосток (423)249-28-31
 Волгоград (844)278-03-48
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-89
 Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
 Иркутск (395)279-98-46
 Казань (843)206-01-48
 Калининград (4012)72-03-81
 Калуга (4842)92-23-67
 Кемерово (3842)65-04-62
 Киров (8332)68-02-04
 Краснодар (861)203-40-90
 Красноярск (391)204-63-61
 Курск (4712)77-13-04
 Липецк (4742)52-20-81
 Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
 Москва (495)268-04-70
 Мурманск (8152)59-64-93
 Набережные Челны (8552)20-53-41
 Нижний Новгород (831)429-08-12
 Новокузнецк (3843)20-46-81
 Новосибирск (383)227-86-73
 Омск (3812)21-46-40
 Орел (4862)44-53-42
 Оренбург (3532)37-68-04
 Пенза (8412)22-31-16
 Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-64
 Самара (846)206-03-16
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)22-31-93
 Симферополь (3652)67-13-56
 Смоленск (4812)29-41-54
 Сочи (862)225-72-31
 Ставрополь (8652)20-65-13
 Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
 Тверь (4822)63-31-35
 Томск (3822)98-41-53
 Тула (4872)74-02-29
 Тюмень (3452)66-21-18
 Ульяновск (8422)24-23-59
 Уфа (347)229-48-12
 Хабаровск (4212)92-98-04
 Челябинск (351)202-03-61
 Череповец (8202)49-02-64
 Ярославль (4852)69-52-93

<https://sousvidetools.nt-rt.ru> || sdu@nt-rt.ru