

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](mailto:sdu@nt-rt.ru)

## Пищевой дегидратор SousVideTools® 6 Tray Stainless Steel "Hendi" SVT-12005EU



Пищевые дегидраторы «Hendi» SousVideTools® SVT-12005EU 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-12005EU** 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 управление: выключатель, а также две кнопки для регулировки времени и температуры сушки. Таймер можно отрегулировать до 24 часов с шагом 30 минут, а температуру можно отрегулировать от 35 °С до 75 °С с шагом 5 °С. Дегидратор рассчитан на 6 уровней. Противни изготовлены из нержавеющей стали в виде сетки, что улучшает конечный результат. Они легко вытаскиваются и моются. Бесшумные вентиляторы обеспечивают циркуляцию теплого воздуха для получения равномерно высушенного результата, без необходимости вращать противни. Закаленная стеклянная дверь для удобного просмотра цикла сушки без потери температуры. Прочный корпус изготовлен из нержавеющей стали предназначен для использования на профессиональной кухне.

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:**

Прочная конструкция из нержавеющей стали

Таймер регулируется до 24 часов с шагом 30 минут.

Регулируемый термостат от 35°C до 75°C с шагом 5°C

Закаленная стеклянная дверь для удобного просмотра цикла сушки без потери температуры

Нагревательный элемент мощностью 1000 Вт

Емкостный сенсорный дисплей

Бесшумные вентиляторы обеспечивают циркуляцию теплого воздуха для получения равномерно высушенного результата, без необходимости вращать лотки

Объем зоны сушки: 0,93м<sup>2</sup>

Съемный поддон для капель для более легкой очистки

Гарантия 2 года коммерческого использования.

Время таймера	до 24 часов с шагом 30 минут
Параметры электросети	220В, 50/60Гц
Температурный диапазон	от 35°C до 75°C с шагом 5°C
Потребляемая мощность	0,65кВт
Габариты	450x340x311 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