

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

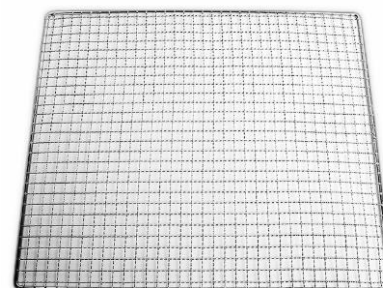
Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Казахстан (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 из нержавеющей стали с 9 лотками SVT-229019



Приготовьте вкусные закуски из сушеных фруктов и овощей и вяленое мясо с помощью 9-лоткового дегидратора SousVideTools®. Регулируемый термостат регулирует точную температуру обезвоживания от 35 ° до 65 ° C. Горячий воздух направляется горизонтально через каждый отдельный поддон из нержавеющей стали и сходится к сердцевине для быстрой, равномерной и питательной сушки. Мощный 700-ваттный нагреватель и вентилятор на задней панели обеспечивают равномерную сушку на всех лотках. Включает 2-летнюю гарантию для использования в ресторане.

Подъемная дверца поддерживает постоянную внутреннюю температуру и избавляет от необходимости вращать противни - продукты сушатся и нагреваются равномерно, сверху вниз. Подносы из нержавеющей стали не станут ломкими, что гарантирует их долгие годы использования. Не беспокойтесь о сушке на пластиковых полках, так как они из нержавеющей стали. Включает краткое справочное руководство по обезвоживанию различных продуктов.

Зачем покупать пищевой дегидратор? Пищевые дегидраторы, признанные экспертами в области питания одним из самых здоровых способов сохранить еду и разнообразить свой рацион, с годами неуклонно набирают популярность. Действительно, они несут множество

преимуществ для здоровья и могут помочь вам избежать многочисленных химикатов и токсинов, которые часто добавляются в коммерчески ориентированные сушеные фрукты и овощи. Недавние исследования показали, что эти химические вещества могут вызывать целый ряд заболеваний, таких как повышенное кровяное давление или, что более опасно, различные формы рака. Таким образом, пищевой дегидратор может помочь вам легко приготовить собственные органические лакомства, не тратя слишком много денег. Этот удобный кухонный прибор довольно прост в использовании и даже может побудить маленьких детей увеличить потребление зелени. Фактически, вы даже можете обезвоживать свои любимые летние фрукты и закуски всю зиму. Например, такие фрукты, как персики, клубника, манго и чернослив, очень легко обезвоживаются и могут стать полноценным перекусом в холодные дни, когда эти фрукты обычно не в сезон. Кроме того, поскольку эти фрукты, как правило, довольно дороги, с экономической точки зрения лучше покупать большую партию и сушить их для сохранения. Например, вместо того, чтобы целый день трудиться у плиты, чтобы приготовить большие партии угощений для вечеринки, вы можете просто положить немного продуктов в свой дегидратор, установить таймер и продолжать свои дела, пока вы ждете выбранных вами мяса и овощей. и фрукты просохнуть.

- Горизонтальный поток воздуха для равномерного и непрерывного сушки
- Поставляется с 9 съемными лотками из нержавеющей стали, которые можно мыть в посудомоечной машине.
- Прочный современный дизайн с превосходным качеством сборки и великолепным внешним видом
- Квадратный лоток обеспечивает большую емкость по сравнению с обычным круглым лотком.
- Регулируемый термостат с ручным управлением
- Подвесная съемная входная дверь
- Поставляется с направляющей дегидратора
- Размеры 415 (В) x 345 (Ш) x 450 (Г) мм
- Размеры - зона сушки (9x) 320 мм x 400 мм
- Подносы расположены равномерно, их легко снять и очистить.
- Материал Прочный корпус из высококачественного поликарбоната
- Тип мощности 220Вт. 1А
- Благодаря прозрачной дверце вы можете следить за процессом сушки.
- Диапазон температур 35 ° C - 65 ° C
- Напряжение 230 В
- Гарантия: 2 года
- Вес 6кг
- Штекер установлен Да

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