



0300000109

Déshydrateur d'aliments

Le **déshydrateur Lacor** vous offre la possibilité de **déshydrater tout type d'aliment** pour une meilleure conservation et un transport plus aisé.

La déshydratation consiste à éliminer l'eau ou l'humidité des aliments pour les conserver avec une perte minimale de vitamines et de goût.

LACOR

De quoi consommer des produits frais toute l'année avec toutes leurs qualités nutritives.



Les micro-organismes qui provoquent la décomposition ne peuvent pas se développer sans eau.

Ainsi on peut **déshydrater tout type d'aliments**, des fruits, légumes, viandes, poissons, pâtes fraîches, algues, fermentation des Yaourts en passant par les fleurs, les herbes aromatiques ou les plantes médicinales.

Ce **déshydrateur d'aliments Pro**, dispose de 6 plateaux sur lesquels placer les aliments destinés à être séchés. Sa puissance de 800 W lui permet d'atteindre une température stable de 29°C jusqu'à 73°C.

Parfait pour préparer ses propres **lyophilisations de fruits**, légumes, champignons ou viandes, qui permettent d'apporter une touche différente aux plats et aux desserts.

Grâce à ce **séchoir alimentaire** vous pourrez vous préparez des **encas sains** pleins de vitamines et sans sucres ajoutés !

Il est également idéal pour les personnes possédant un potager ou un verger qui souhaitent conserver les fruits et les légumes excédentaires de la récolte plus longtemps et sans gaspillage.

Garantie : 2 ans.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	26 cm	largeur	47 cm
Longueur	36 cm	Poids	5,5 kg
Température maxi	73	Température mini	29
Alimentation	220-240V	Puissance	600 w

Capacité : 6 plateaux
Frequence : 50/60 Hz

Produit de la même gamme

0300000109

Deshydrateur d'aliments