

# Deshidratadores de ALIMENTOS



- Una forma natural y sencilla de conservar frutas, verduras, setas, carnes, pescados, etc. con todos sus nutrientes durante más tiempo.
- Extrae el agua, impidiendo su descomposición por microorganismos, conservándolos sin perder sus valores.
- Calentamiento, el aire circula por su interior de manera uniforme, penetrando por los orificios de las bandejas.
- Accesorio adicional para deshidratar salsas y realizar galletas.

Une façon naturelle et simple de conserver les fruits, les légumes, les champignons, les viandes, les poissons, etc. en gardant tous leurs nutriments pendant plus longtemps.  
 · Extrait l'eau, empêchant ainsi leur décomposition due à des microorganismes, en les conservant sans perdre leurs valeurs.  
 · Chauffe, l'air circule uniformément, en pénétrant par les orifices des plateaux.  
 · Accessoire supplémentaire pour déshydrater des sauces et réaliser des biscuits.

- Obst, Gemüse, Pilze, Fisch, Fleisch usw. kann so auf einfache und natürliche Weise haltbar gemacht werden Nahrungsmittel.
- Temperatur kann bis auf 70°C geregelt werden.
- Rundum-Beheizung: Gleichmäßige Hitzeverteilung durch selbstdrehende Aufsätze mit luftdurchlässigen Böden.
- Aufsätze mit Zubehör zur Trocknung von Saucen und Bereitung von Keksen.
- A natural and easy way to preserve fruits, vegetables, mushrooms, meats, fish, etc... with all their nutrients for more time.
- Extracts water from foods, preventing spoilage due to microorganisms and preserving them without losing their values.
- Heating, the air circulates evenly through its interior, penetrating through the holes in the trays.
- Additional accessorie for dehydrating sauces and making biscuits.

- Uma forma simples e natural de conservar frutas, verduras, cogumelos, carnes, peixes, etc., com todos os nutrientes durante mais tempo.
- Extrai a água dos alimentos, impedindo assim a sua decomposição devido aos microorganismos, e conservando-os sem que percam as suas qualidades.
- Aquecimento, o ar circula no seu interior de maneira uniforme, penetrando nos orifícios das bandejas.
- Acessório adicional para desidratar molhos e elaborar bolachas.

## Incluye RECETARIO

RECIPE BOOK included



### 5 bandejas desmontables

5 removables trays



### 5 bandejas desmontables

5 removables trays



## Deshidratador giratorio TERRA

Déshydrateur tournant!

Drehdehydrator

Rotating dehydrator

Desidratador giratório

Ref	W	U.Venta
69223	500	1

Ref	W	U.Venta
69123	250	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69223	220-240 V; 50/60 Hz	500 W	70°C (max)	5 bandejas / Trays	Ø33x22 cm	2,80 Kg
69123	220-240 V; 50/60 Hz	250 W	70°C (max)	5 bandejas / Trays (13,5 L)	Ø32x27 cm	2,45 Kg

• Professional use •



### Deshidratador de alimentos PRO

Deshydrateur des aliments  
Obstrockner, elektrisch  
Food dehydrator  
Desidratador de alimentos

Ref	W	U.Venta
69523	800	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Temperatura/Temp.	Capacidad/Capacity	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69523	220-240 V; 50/60 Hz	800 W	29°C - 73°C (max)	6 bandejas / Trays	36x47x26 cm	5,50 Kg



### Accesorio

Accessoire · Zubehör · Accessory · Acessório



Reutilizables, para su conservación se recomienda su lavado a mano.  
Vida útil aproximadamente de 1000 horneados.  
Recortable.

Reusable; for its good condition, we recommend washing by hand.  
Can be used approximately 1,000 times.  
Can be cut.



### Láminas antiadherentes

Feuilles antiadhésif  
Antihaft-Blätter  
Non-stick sheets  
Lâminas antiaderentes



**Soporta hasta 250°C**

Supports up to 250°C