

# 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.
  - 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 removable trays

Tiempo recomendado  
**48 h** (max)  
Recommended time



### 5 bandejas desmontables

5 removable trays

Tiempo recomendado  
**35 h** (max)  
Recommended time



## Deshidratador giratorio TERRA

Déshydrateur tournant  
Drehdehydrator  
Rotating dehydrator  
Desidratador giratório

Ref	€	W	U.Venta
69223	120,30	500	1

## Deshidratador de alimentos WHITE

Déshydrateur des aliments  
Obsttrockner, elektrisch  
Food dehydrator  
Desidratador de alimentos

Ref	€	W	U.Venta
69123	70,90	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 •



Tiempo recomendado  
**35 h** (max)  
Recommended time

**6 bandejas desmontables**  
6 removable trays

### Deshidratador de alimentos PRO

Deshydrateur des aliments  
Obstrockner, elektrisch  
Food dehydrator  
Desidratador de alimentos

Ref	W	U.Venta
69523	800	1



### Láminas antiadherentes

Feuilles antiadhésif  
Antihft-Blätter  
Non-stick sheets  
Lâminas antiaderentes



**Soporta hasta 250°C**  
Supports up to 250°C

Ref	cm	Unidades	U.Venta
66746	30x40	3	1

**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.

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