



YDEN

Déshydrateur

Le déshydrateur IR D5 est le premier déshydrateur qui utilise le système solaire pour déshydrater les aliments. Il est la combinaison du design et de la haute performance. Sa conception moderne semblable à un four améliore la circulation de l'air à l'intérieur.

Nouvelle fonctionnalité innovante, 2 modes de séchage : solaire ou ventilation

Mode Infrarouge

Le mode solaire utilise l'infrarouge et a le même effet sur la nourriture que les rayons du soleil.

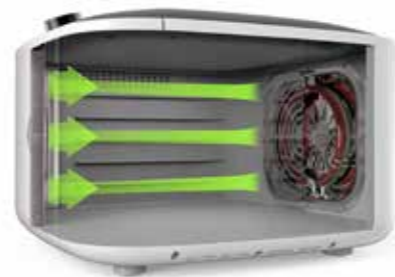


Il permet de préserver la teneur en vitamine D des aliments ainsi que

leurs minéraux et d'autres nutriments. Avec ce mode, il est possible de faire ses propres tomates séchées au soleil, ou autres aliments qui ont besoin d'un peu de chaleur solaire supplémentaire pour leur donner cette savoureuse texture et ce goût.

Mode Ventilation

Le mode ventilation est sélectionné lorsque les aliments doivent être séchés avec une circulation contrôlée de l'air et de la chaleur,



ce qui est une excellente option pour les recettes crues telles que les chips de chou kale ou les cuirs de fruits.

Avec l'amélioration du système de contrôle de la température, les températures peuvent être contrôlées tout au long du processus de déshydratation.

CI IR D5



Autres caractéristiques innovantes :

- **Plateaux en acier inoxydable** – durables et hygiéniques.
- **Air filtré** – Le déshydrateur IR D5 est équipé d'un filtre à air. L'air non filtré peut ainsi être utilisé pour déshydrater les aliments.
- **Bruit réduit** – Le IR D5 a été optimisé

pour que le séchage se fasse dans le moins de bruit possible, permettant de l'utiliser confortablement dans une cuisine.

➤ **Minuterie Digitale & Contrôle de la température** – Contrôle précis de la commande d'arrêt automatique de la minuterie et Contrôle de la température.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Référence : **CIIRD5**

Surface de séchage : 1,4 L x 5 plateaux, 31,8 L x 33,8 P x 1,4 H cm

Composition : plateaux en acier inoxydable et matériaux sans BPA

Puissance : 500 Watt

Température : 35 - 70°

Minuterie digitale

Poids net: 8 kg

Dimensions net : 40 x 46,3 x 28,2 cm

Poids brut : 10 kg

Dimensions carton : 52,7 x 42,7 x 38,7 cm

Garantie : 10 ans moteur, 2 ans pièces



LIVRÉ AVEC :

Plateaux : 5 plateaux en acier inoxydable

Gants en silicone

Filtre

Manuel d'utilisation

