



Ref. **69525**

## DESHYDRATEUR DES ALIMENTS BISECCO

### ARTICLE DESCRIPTION

- Idéal pour déshydrater une grande variété d'aliments tels que fruits, légumes, viandes, herbes et bien plus encore.
- Il fonctionne de manière silencieuse, ce qui le rend idéal pour une utilisation dans tout environnement professionnel.
- Grâce au système de circulation d'air continu, la chaleur est répartie de manière uniforme, garantissant un séchage homogène et efficace.
- Il dispose de deux zones de séchage totalement indépendantes qui fonctionnent de manière autonome pour augmenter la productivité.
- Grande capacité, il comprend 8 plateaux amovibles en acier inoxydable de chaque côté, parfaits pour déshydrater différents types d'aliments en même temps. De plus, ils peuvent être facilement réorganisés pour s'adapter à des ingrédients de différentes tailles.
- Contrôlez l'ensemble du processus grâce à son écran numérique intuitif, qui permet de régler avec précision la durée et la température.
- Il dispose d'une minuterie programmable de 30 minutes à 48 heures et d'un thermostat réglable entre 35 °C et 80 °C.
- Avertissement sonore à la fin du processus de déshydratation.
- Grâce à ses portes transparentes et à son éclairage intérieur, vous pouvez surveiller le processus de séchage sans interruption.
- Fabriqué en acier inoxydable, il est résistant à une utilisation prolongée, hygiénique et facile à nettoyer.
- Il est équipé d'une protection contre la surchauffe et d'un arrêt automatique pour plus de sécurité.
- Il dispose de deux poignées latérales pour un transport pratique.
- La base antidérapante garantit sa stabilité pendant l'utilisation.

### FEATURES

#### General characteristics

##### Caractéristiques générales

| Caractéristiques générales        | Parameter              |
|-----------------------------------|------------------------|
| Garantie (mois)                   | 36 meses               |
| Poids net de l'article            | 11,6 Kg                |
| Dimensions de l'article           | 51,4x36,5x33,5 cm      |
| Matériau                          | Acero inoxidable 18/10 |
| Poids de l'article avec emballage | 13,5 Kg                |

#### Technical specifications

##### Caractéristiques techniques

| Caractéristiques techniques | Parameter         |
|-----------------------------|-------------------|
| Longueur du câble           | 95 cm             |
| Plage de température        | 35°C - 80°C       |
| Fréquence                   | 50/60 Hz          |
| Tension                     | 220-240 V         |
| Puissance                   | 1400 W            |
| Minuteur                    | 30 min - 48 horas |

#### Logistic information

##### Données logistiques

| Données logistiques               | Parameter      |
|-----------------------------------|----------------|
| Poids brut de l'article (g)       | 13520          |
| Dimensions Inner (mm)             | 575x424x414    |
| Poids brut Inner (g)              | 15100          |
| Unité/boîte Inner                 | 1              |
| Dimensions emballage de l'article | 556x414x391    |
| EAN 13                            | 8414271695254  |
| DUN 14 inner                      | 18414271695251 |
| douanière classification          | 8516797090     |
| Emballage                         | G              |



## PRODUCT DATA SHEET



Ref.**69525**

### **DESHYDRATEUR DES ALIMENTS BISECCO**

#### SPARE PARTS

| Ref.    | Description                            |
|---------|----------------------------------------|
| R69525A | ÉLÉMENT CHAUFFANT                      |
| R69525B | VENTILATEUR GAUCHE DU RADIATEUR        |
| R69525C | MOTEUR GAUCHE                          |
| R69525D | CARTE DE PUISSANCE                     |
| R69525E | FUSIBLE THERMIQUE                      |
| R69525F | PIED AVEC COUSSINET                    |
| R69525G | MODULE DE CONTRÔLE AVEC CLAVIER EN PVC |
| R69525H | ENSEMBLE DE PORTE GAUCHE               |
| R69525J | ENSEMBLE DE PORTE DROITE               |
| R69525K | VENTILATEUR DROIT DU RADIATEUR         |
| R69525L | MOTEUR DROIT                           |

#### CERTIFICATS, REGLEMENTATIONS ET NORMES

EMC  
RoHS  
LVD  
(CE) N° 1935/2004  
(UE) No 10/2011  
(CE) No 2023/2006  
UNE-EN ISO 9001