

G10051 Conservo | ESSICCATORE SALVASPAZIO



► DESCRIZIONE

L'essiccatore Conservo è lo strumento ideale per disidratare frutta, verdura, ortaggi, spezie e carne in modo naturale e senza additivi, mantenendo intatte tutte le proprietà nutritive degli alimenti. Progettato per ottenere una maggiore efficienza energetica dovuta alla riduzione dei tempi di essiccazione, grazie alla sua struttura ed alla grande ventola posta alla base, Conservo è in grado di garantire un migliore flusso d'aria in entrata e una ventilazione interna di maggiore portata. Tempi di essiccazione notevolmente ridotti e risultati sorprendenti con Conservo di G3 Ferrari!

► CARATTERISTICHE TECNICHE

- | | |
|--|--|
| ✓ Struttura a 4 livelli | ✓ ARIA x 5: base alta per migliorare la circolazione dell'aria |
| ✓ Grande ventola d'essiccazione | ✓ 4 vassoi trasparenti con struttura a nido d'ape |
| ✓ Interruttore di accensione/spengimento | ✓ Avvolgicavo |
| ✓ Salvaspazio | ✓ Alimentazione: AC 220-240V ~ 50/60 Hz |
| ✓ Potenza: 400 W | ✓ Dimensioni (L x H x P): 30 x 33 x 30 cm |
| ✓ Peso: 1,9 Kg | |