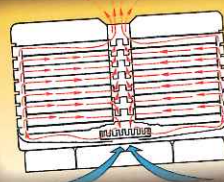


Produits "BIO"

DESHYDRATEURS

Permet de déshydrater les fruits, les légumes, les herbes, les fleurs, la viande et le poisson. Sa technologie novatrice permet de déshydrater chaque plateau individuellement tout en conservant les qualités gustatives de chaque aliment.



conseillé aux particuliers

SNACKMAKER

Caractéristiques techniques

Tension : 230-240V

Fréquence : 50Hz

Puissance : 500W

Contrôle de température : 3 positions
35°C - 50°C - 60°C

5 Plateaux (extensible à 15 plateaux)

Composition : plateaux pour aliments en ABS
Polycarbonate

Sécurité : résistance avec thermostat
moteur avec disjoncteur thermostatique

Garantie 1an

Réf : EZI. 02



ACCESSOIRES

Lot de 2 plateaux
supplémentaires

Réf : EZI.08



Plaques à liquide

Elles permettent
de réaliser de
délicieuses
crêpes de fruits

Réf : EZI.10



Grilles à herbes

pour les petits
aliments ou les
herbes

Réf : EZI.11



Permet de réaliser de nombreux décors (sels d'agrumes, ...)

Sels
d'agrumes



Coing
séché



Séchage
pétales
de rose



Pétales
de roses
cristallisés



conseillé aux professionnels

ULTRA FD1000

Caractéristiques techniques

Tension : 230-240V

Fréquence : 50Hz

Puissance : 1000W

5 Plateaux (extensible à 30 plateaux)

Contrôle de température : variable de 30°C à 63°C

Composition : plateaux pour aliments en ABS
Polycarbonate

Sécurité : résistance avec thermostat -
moteur avec disjoncteur thermostatique

Garantie 1an

Réf : EZI.03



ACCESSOIRES

Lot de 2 Plateaux
pour aliments Réf : EZI. 04

Plaque liquide Réf : EZI.06

Grille Réf : EZI.07



Le **croquantier** est le complément idéal de votre déshydrateur. Mis au point par Ferran Adrià, il est composé de 8 pochoirs de différentes formes et de 8 feuilles de téflon afin de réaliser les plus beaux et les plus spectaculaires croustillants de purées de légumes, de fruits, de yaourt... Ils vous permettront de créer des centaines de recettes, de garnitures, de décors d'assiettes...

