

ESSICCATORE BIOSEC DE LUXE B6



De Luxe è il top della gamma Biosec.

Tutti i componenti di Biosec De Luxe (tunnel e cestelli) sono realizzati in acciaio inox.

Nessun compromesso, per un essiccatore dedicato ai professionisti della cucina e agli appassionati che desiderano possedere il meglio.

Il motore è dotato di sistema elettronico Dryset Pro con timer programmabile e display luminoso a 12 programmi per consentire un controllo costante della temperatura e dei tempi di lavorazione.

Con il sistema Dryset Pro, il tuo Biosec è facilissimo da usare.

Puoi selezionare uno dei programmi che abbiamo pensato per gli utilizzi più comuni, ad esempio il P2 per funghi o fette sottili.

Abbiamo voluto avere una attenzione particolare per vegani e crudisti, creando il programma P3 su misura per loro.

Ma se invece vuoi decidere tu, puoi selezionare una temperatura di lavoro e controllare direttamente i tempi di essiccazione.

Caratteristiche:

- tunnel di essiccazione in acciaio inox
- 6 cestelli di essiccazione in acciaio inox
- motore con controllo elettronico Dryset Pro
- potenza 480W
- capacità indicativa 2,5/3,5 kg*
- dimensioni 27x27x45 cm
- peso 7 kg