

Déshydrateur Nutris®

REF : 499 002

Conservez vos fruits, légumes, fleurs et aromates toute l'année !

Plus Produits

- + Pratique :** Température adaptable pour garder toutes les qualités nutritives des aliments mais aussi leurs vitamines et sels minéraux.
- + Transparence :** Pour une visualisation directe de l'avancement de la déshydratation.
- + Créatif :** Possibilité de réaliser toutes sortes de préparations (fruits secs ou chips de légumes pour l'apéritif, infusions, pots pourris...).
- + Polyvalent :** Hauteur des plateaux ajustable pour déshydrater des aliments de tailles diverses.
- + Astucieux :** Le produit se compacte pour un rangement optimisé.
- + Economique :** Consommation faible d'énergie.

Gencod	3196204990029
Colisage	x 2
Code douanier	8516710000

Description

- Base de l'appareil en thermoplastique
- 5 plateaux empilables de séchage (diamètre 32 cm, soit environ 0,4 m² de surface de séchage totale)
- Couvercle éventé
- Plateaux et couvercles en polystyrène
- Sélecteur de température
- Puissance : 250W



* Sur simple inscription sur le site www.lagrange.fr

Langues	Notice Print : FR / Notice PDF : FR-NED-DEU-ENG		Packaging : FR-ENG	
	Dimensions en centimètres		Poids en kg	Palettisation
Produit	Ø33 x H 20		2,60	
Produit + emballage	Long 33,5 x Larg 20 x H 33,5		3,10	
PCB (ou colis)	Long 41 x Larg 36 x H 35,5		6,60	
Palette	Long 120 x Larg 80 x H 157		178	
	Nb de produits	Nb de PCB ou colis	Nb de couches	
PCB (ou colis)	2			
Couche	12	6		
Palette	48	24	4	

LAGRANGE
DEPUIS 1955

17, chemin de la Plaine - ZA Les Plattes - CS 30228 - 69390 VOURLES - FRANCE
Tél. +33 (0)4 78 86 40 40 - info@lagrange.fr - www.lagrange.fr

MAJ : 10/09/2021