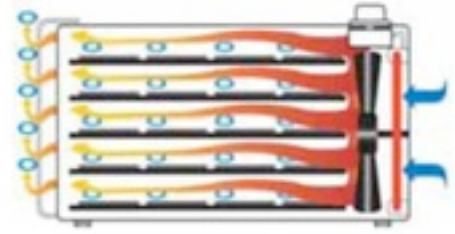


# excalibur



## Le Déshydrateur Excalibur, pratique et sûr

### Le déshydrateur Excalibur 9 plateaux avec ou sans minuteur

- Entretien facile grâce à son fond de cuve lisse : le système de chauffe étant situé à l'arrière de l'appareil et non au-dessous des plateaux contrairement à d'autres déshydrateurs, les éventuelles miettes tombées se retirent très aisément ;
- Conçu dans un matériau plastique chimiquement neutre aux aliments, ultra-résistant aux chocs, et opaque à la lumière pour protéger les vitamines des aliments ;
- Bénéficiant de 30 ans d'expérience, le Déshydrateur Excalibur est une référence en matière de déshydratation alimentaire.

Le **Déshydrateur Excalibur** vous permet de **sécher de très nombreux aliments** (fruits, légumes, herbes, galettes, pâtes de fruits...) dans des **conditions optimales**, grâce à sa conception technique très performante. La **température réglable au degré près** permet de réaliser un **séchage homogène à moins de 40°C, en qualité crudité**, pour préserver les vitamines.

Le **Déshydrateur Excalibur**, pour un **séchage régulier à une température réglable au degré près**

Une qualité de séchage quasi professionnelle :

- un **thermostat très précis réglable au degré près**, de 29°C à 63°C, pour adapter parfaitement la température de séchage à chaque type d'aliment ;
- un **séchage en qualité nutritionnelle proche de celle du cru**, grâce aux basses températures (<40°C) pour préserver au maximum les vitamines ;

- un ventilateur puissant et un courant d'air chaud horizontal, pour un **chauffage parfaitement régulier et homogène** : l'air est aspiré et chauffé par la face arrière de l'appareil et ventilé sur toute la hauteur. Inutile de permuter les plateaux en cours de séchage ;
- peu ou pas de déperdition de chaleur : **économies d'énergie**.
- Un déshydrateur modulable et doté de très grandes capacités de séchage
- Les **plateaux sont amovibles** : vous pouvez en retirer certains pour bénéficier d'un plus grand volume intérieur (pour sécher des bouquets entiers par exemple) ;
- **Surface de séchage très importante** : 1296 cm<sup>2</sup> par tiroir, sur 35 x 35 cm ;
- **Flexible** : les tiroirs, indépendants les uns des autres, peuvent être ôtés ou insérés en cours d'opération de séchage (notamment si vous souhaitez sécher simultanément plusieurs types d'aliments, certains se

déshydratant plus rapidement que d'autres).

### - Séchage de très nombreux aliments et préparations en qualité crudité

Le **Déshydrateur Excalibur** vous permet de sécher toutes sortes d'aliments pour profiter toute l'année de l'abondance saisonnière de votre jardin ou des petits prix en magasin :

- Fruits ;
- Légumes ;
- Herbes aromatiques ;
- Fleurs (et bouquets entiers) ...

Il permet aussi de déshydrater différentes préparations culinaires, pour de savoureux en-cas ou des apéritifs originaux et sains :

- Galettes et gâteaux de crudités ou de germes de céréales, graines germées ;
- Pâtes de fruits ;
- Barres de céréales ;
- Crêpes à base de purées de fruits ou de légumes, ou de céréales mélangées à un laitage ;
- Crackers et chips...

## Groene Dag asbl Herbômont

Hurdumont 9 - 7880 Flobecq (Hainaut / B)

Tél. : 00-32-68/75.16.01

Fax : 00-32-54/30.00.31

email : [info@groenedag.org](mailto:info@groenedag.org)

le magasin est ouvert le mardi et le mercredi

### Caractéristiques techniques de l'appareil

Surface des tiroirs : 35 x 35 cm, 1296 cm<sup>2</sup> de surface de séchage par tiroir.

Dimensions : 42 cm La x 49 cm Pr x 36 cm H.

Poids : 9 kg.

Minuteur 26 Heures

Alimentation : 240 V.

Puissance : 600 W. (en position haute t°)

Garantie 24 mois.