

## ИТАЛЬЯНСКИЕ ДЕГИДРАТОРЫ VEMA – отличное решение для сторонников ЗОЖ, вегетарианцев.

Профессиональная машина VEMA CE 2103 для обезвоживания пищи за счет быстрой и гигиеничной циркуляции горизонтального горячего воздуха.

Позволяет сохранить сезонные продукты надолго без потери полезных свойств. Всегда можно найти продукты по сезону, которые можно сохранить на будущее. К ним относятся:

- фрукты, в том числе экзотические;
- овощи;
- ягоды, арбузы;
- мясо, рыба;
- грибы;
- чипсы;
- печенье из пророщенных злаков;
- сладкие блюда;
- зелень;



1. Удаляется только вода. Волокна, природные сахара остаются.
2. Рабочий диапазон температур от 20 до 70 °С. Сушка на низких температурах позволяет сохранять белки и витамины.
3. Фен с задней стороны горизонтально равномерно распределяет тёплые потоки воздуха – выпаривание влаги происходит равномерно.
4. В зависимости от продукта, влажности, толщины кусков, сладости продукта для обезвоживания требуется разное время – таймер настраивается и по минутам, и по часам – до 99 часов 59 минут.
5. Полностью из нержавеющей стали.



ДЕГИДРАТОР VEMA ES 2103/4

ДЕГИДРАТОР VEMA ES 2103/8

**ДЕГИДРАТОРЫ VEMA НА СКЛАДЕ – СПЕШИТЕ ПРИОБРЕСТИ!**