



БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

MAGNIT

ЭЛЕКТРОСУШИЛКИ

RDH-2420 , RDH-2421, RDH-2422



Сегодня все заботятся о максимально полезных и качественных продуктах питания для своей семьи. Один из самых эффективных способов сохранить полезные вещества и витамины в продуктах при заготовке на зиму – это сушка. Сушеные яблоки, хрустящие чипсы из бананов, грушевая пастила - всё это легко сделать при помощи электросушилки для фруктов и овощей.

Сушилка для овощей и фруктов MAGNIT — это универсальная сушилка с удобным управлением, которая станет настоящим помощником на Вашей кухне. Благодаря широкому ассортименту и различным формам управления, Вы подберете для себя именно ту сушилку, которая максимально будет выполнять поставленные задачи.

Преимущества использования электросушилок MAGNIT: Инновационный подход

Использование специальной технологии **Fruits&Vegetables fast and dry** при создании нагревательного элемента, используемого во всех электросушилках MAGNIT позволяет повысить надежность нагревательного элемента, увеличить срок его эксплуатации в 1,5 раза и уменьшить время сушки фруктов и овощей на 10%.

Запас здоровья и долголетия

Сушилки для овощей и фруктов MAGNIT — это 100% сохранение питательной ценности каждого продукта, приготовленного в них, и гарантия Вашего запаса необходимых витаминов и микроэлементов круглый год.

Качественная сушка

Равномерное распределение воздушного потока обеспечивается дополнительным встроенным вентилятором, который позволяет сделать сушку более качественной, и максимально сохранить все полезные свойства в каждом из типов продуктов. 5 поддонов позволяют одновременно готовить различные продукты без соприкосновения друг с другом, а прозрачный корпус из термостойкого пластика помогает контролировать процесс приготовления.

Экономия средств, сил и времени — и только экологически чистые продукты

Вы не тратите свое время, силы и средства на бесконечные заготовки. И цена на сушеные фрукты (сухофрукты), которые продаются в магазинах, намного выше, чем на свежие фрукты или овощи. Используя электросушилку MAGNIT и придерживаясь точных указаний относительно времени сушки различных продуктов, Вы точно будете знать, что все, что Вы приготовили, не имеет никаких дополнительных химических обработок.

**Бытовая техника МАГНИТ.
Помощник на Вашей
кухне!**
www.magnit.net



RDH-2420

Мощность: 300 Вт.
Напряжение: 220-240V, 50/60Гц
Максимальный вес продуктов: до 5 кг.
Количество секций для сушки: 5.
Температура:
- от 35 до 70 градусов.
Может использоваться для сушки:
- фруктов,
- овощей,
- трав,
- корнеплодов,
- грибов и ягод,
- рыбы,
- мяса.



RDH-2421

Мощность: 250 Вт.
Напряжение: 220-240V, 50/60Гц
Максимальный вес продуктов: до 5 кг.
Количество секций для сушки: 5.
Температура:
- от 35 до 70 градусов.
Может использоваться для сушки:
- фруктов,
- овощей,
- трав,
- корнеплодов,
- грибов и ягод,
- рыбы,
- мяса.



RDH-2422

Мощность: 300 Вт.
Напряжение: 220-240V, 50/60Гц
Максимальный вес продуктов: до 5 кг.
Количество секций для сушки: 5.
Таймер до 99 часов.
Температура:
- от 35 до 70 градусов.
Может использоваться для сушки:
- фруктов,
- овощей,
- трав,
- корнеплодов,
- грибов и ягод,
- рыбы,
- мяса.