

excalibur

DE UNIEKE
VOEDINGS-
DROGER

Een onontbeerlijk toestel voor de bereiding van specialiteiten uit de rauwkostkeuken :
de **excalibur** voedingsdroger.
Met 9 kunststof laden, samen goed voor ruim 1 m², en een lucht en warmteverspreiding horizontaal over de lagen voor een gelijkmatige en efficiënte droging.
Instelbare temperatuur van 30 tot 70°C. Met of zonder de teflexvellen die toelaten om semi-vloeibare pasta's te drogen tot knapperige crackers.
De beste voedingsdroger vind je in de 4000 International Serie, uitgerust met het exclusieve turbo ParallexxTM droogstelsysteem.
De 4000 International Serie biedt de beste design, toepassingsmogelijkheden, en degelijke constructie.
Alleen Excalibur biedt het ParallexxTM System...
de keuze van de professionelen !

Distributie België :

Groene Dag vzw
Hurdumont 9
7880 Vloesberg
www.groenedag.org



Excalibur
America's Best Dehydrator

droogt fruit, groenten, rauwe koekjes, vruchtenroll-ups, crackers...

Losse en verwijderbare delen : deurtje en laden kunnen op ieder moment afgenomen worden om een controle te maken of om meer voeding toe te voegen. Sterke polycarbonaat laden.
Eenvoudige en gemakkelijk te reinigen constructie voor een grote verscheidenheid in het gebruik.
Zelf in te stellen thermostaat.
Een krachtige ventilator en een verwarmingsvermogen van 600 Watt.
Aangepast voor het Europese elektriciteitsnetwerk : 230 V / 50-60 Hz

Met 33 jaar ervaring zet de Excalibur voedingsdroger de industriële standaard voor ontwerp, kwaliteit en duurzaamheid.
De ParallexxTM; met een gecontroleerde vaste temperatuur en een door de ventilator gestuurde horizontale droging, is exclusief voor de 4000 Internationale Serie.

Waarom de Excalibur 4000?

Miljoenen mensen hebben de voordelen van het drogen van voedingsmiddelen terug ontdekt. Gezonde voedingsrijke en smakelijke bereidingen zijn mogelijk dankzij de Excalibur. Eeuwen lang werd voedsel gedroogd in de zon, in open lucht. Dit was een langdurig en moeilijk proces dat niet zelden uitnodigt voor vervuiling of bederf. Met de introductie van elektrisch drogen werd het maken van drogerijen verbeterd. Maar de meeste producenten boden ronde, stapelbare eenheden, met een verwarmingselement en ventilator op de bodem. Excalibur herdacht dit concept en bracht een horizontale droger met een parallelle luchtstroom, het ParallexxTM systeem.

Voordelen van het

Excalibur ParallexxTM Systeem:

- Volledig droogstelsysteem met laden en ventilator
- Eenvoudig te reinigen.
- Horizontaal drogen geeft gelijkmatige en snelle droging zonder de laden te moeten herstemmen.
- Instelbare droogtemperatuur.
- Vierkant ontwerp maakt maximale benutting mogelijk.
- Laden kunnen weggenomen worden om de droogruimte uit te breiden.

Groene Dag prijzen :

9 laden € 350 / met timer 370
teflex vellen (per stuk):
dun : 6 € - dik : 8 €
incl. verzending Benelux

groene dag vzw

hurdumont 9 - 7880 vloesberg
tel. 00-32-68/75.16.01
fax 00-32-54/30.00.31
email: info@groenedag.org
website: www.groenedag.org

In 't **Groen Punt**, de infowinkel van de Groene Dag kan u terecht voor het aankopen van allerhande keukenmaterialen en toestelen.

De Vita-mix blender, verschillende Sappmakers, en Excalibur. In 't Groen Punt vindt u allerhande publicaties omtrent diverse gezondheidsonderwerpen, recepten voor de rauwkostkeuken. In de infowinkel vindt u allerhande ingrediënten zoals noten, zaden, gedroogd fruit, kruidenrijen, kruidenthees en smaakmakers. U vindt hier een gamma van groene voedings-supplementen aan voordelige prijzen. Kom eens langs.