

Secador de frutas ProfitM ESP1

Buen poder, espacioso, muy satisfecho, secamos muchos championes

una vez que la carne (pollo y cerdo), repollo, zanahorias, cebollas se secaron todos juntos durante la noche. hasta ahora satisfechos

Despus de un par de meses, las esquinas de los palets de hierro se oxidaron, aunque nunca la dej mojada. A los 6 meses de la compra se rompi el botn de inicio, intent iniciarlo simplemente desde la red, pero no daba temperatura alguna. Entonces el marido lo repar de urgencia porque habra perdido 3 kg de carne. Han pasado como 9 meses desde la compra y mis palets solo suben, casi todo. Seco la carne, a la temperatura recomendada, el tiempo recomendado, aproximadamente una vez por semana, lavando despus del consumo con medios no abrasivos y no qumicos, solo un pao suave bajo el agua, sin fondos. Despus de lavarlo, lo seco con una toalla y lo seco vaco. Al mismo tiempo, cuando le doy la vuelta a la carne, quedan pedazos de pintura en polvo!!!