

WARING
COMMERCIAL

Déshydrateur à 10 plateaux WDH10E



ELECTRICITÉ

Voltage: 220-240V

Fréquence : 50-60Hz

Kilowatts: .8

Amps: 3

Longueur du câble : 1.5 mètres



CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Conçu pour les chefs et les mixologues qui cherchent à ajouter une saveur et une texture uniques aux aliments et aux boissons
- Écran LED numérique avec commandes tactiles
- Possibilité d'enregistrer 5 programmes
- Plage de température réglable : 32°C- 82°C
- Minuterie réglable jusqu'à 99 heures, arrêt automatique en cas de dépassement du temps imparti
- 10 plateaux de déshydratation
- Grilles en acier inoxydable de 38 cm par 34 cm
- Surface totale de déshydratation de 4,26 mètres
- Porte vitrée pour surveiller le processus de déshydratation
- Système de circulation d'air monté à l'arrière
- Accessoire feuille de papier cuisson pour fruits - WDH10FLS

CARACTÉRISTIQUES DES VENTES

Le déshydrateur est un équipement essentiel qui est constamment utilisé dans les cuisines commerciales et les bars. Les pâtisseries l'utilisent pour réaliser diverses **meringues, des mousses déshydratées, des herbes séchées, des décorations de dessert** et pour manipuler la texture de fruits comme les fraises et les raisins. Les mixologues s'en servent pour fabriquer des **fruits ou des herbes déshydratés et confits**, ainsi que des poudres infusées pour garnir les boissons. D'autres produits populaires sont le **bœuf séché et les chips de chou frisé**.

Déshydrateur à 10 plateaux

WDH10E/K



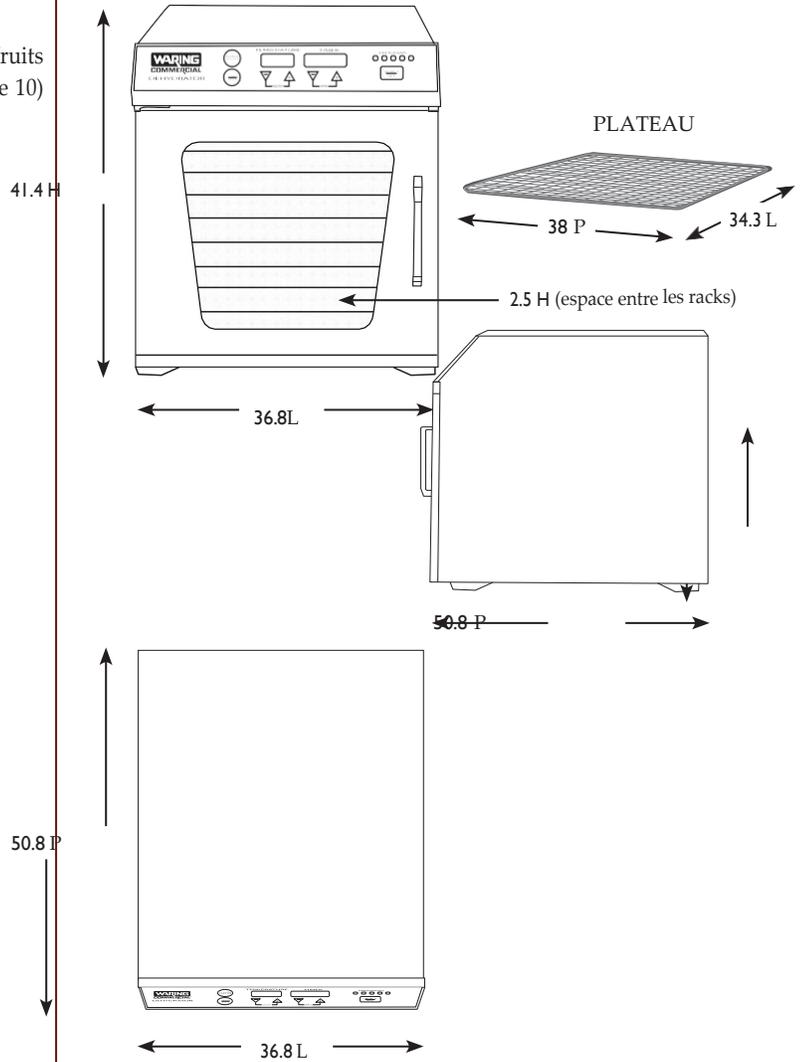
Déshydrateur à 10 plateaux WDH10E

PIÈCES ET ACCESSOIRES



WDH10FLS Feuilles de papier cuisson pour fruits
 (paquet de 10)

DIMENSIONS (CM)



Poids hors carton : 15,8 kg

INFORMATIONS	Qté PKG.	METRES CUBES	EAN	POIDS BRUT (KG)	DIMENSIONS AVEC EMBALLAGE (CM) LxPxH mm
WDH10E	1	0.14	040072091605	20.25	71.1 x 46.3 x 50.1

Avantages

Économies d'aliments

La déshydratation prolonge la durée de conservation des aliments. Vous pouvez donc économiser encore plus en achetant en gros lorsque les produits sont en solde.

Les déshydrateurs alimentaires vous permettent également de conserver les aliments que vous n'avez pas eu la chance d'utiliser avant qu'ils ne périssent.

Économies de place

Les aliments déshydratés sont beaucoup plus compacts que les aliments frais car toute l'eau qu'ils contenaient en a été éliminée. De plus, ils se conservent généralement pendant des mois, ce qui signifie que vous pouvez garder quelques bocaux dans votre garde-manger, au lieu d'avoir à acheter un congélateur, qui prendrait de la place et utiliserait de l'électricité.

Gains potentiels en matière de santé

Avec votre propre déshydrateur alimentaire, vous contrôlez ce que vous séchez, et donc ce que vous mangez. Qui plus est, les déshydrateurs servent généralement à sécher des aliments sains tels que les fruits, les légumes et les viandes maigres. Plus vous consommez d'aliments déshydratés, plus vous mangez sain. Cela devrait s'amortir par une réduction des coûts des soins de santé au fil du temps.

Réduire les déchets alimentaires

En déshydratant et en conservant les aliments superflus pour les utiliser dans des recettes ou les vendre comme snacks sains, vous pouvez utiliser des produits qui, autrement, seraient gaspillés.

Les aliments déshydratés ont une durée de conservation plus longue que les aliments frais, ce qui vous permet d'acheter en gros sans vous soucier du gaspillage alimentaire.

Economies d'argent

Certains aliments/ingrédients secs peuvent être chers à l'achat. Si votre budget est restreint, acheter des aliments frais et les sécher vous-même peut vous aider à économiser de l'argent sur le long terme.

Bâtonnets de bœuf épicés

Pour 15 personnes, 2 bâtonnets chacun

Temps de préparation estimé : 30 minutes

Temps de cuisson estimé : 5 heures

INGREDIENTS

- 1,35 kg de bœuf haché
- 1 cuillère à soupe de paprika
- 1½ cuillère à café de poivre de Cayenne 1½ cuillère à café de poivre rouge écrasé
- 1 cuillère à soupe d'ail en poudre
- 4 cuillères à soupe (60 ml) de sauce Worcestershire
- 2 cuillères à café de sel

PRÉPARATION

1. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés.
2. Pour faire les bâtonnets, former une boule avec un petit morceau du mélange de viande et la rouler pour obtenir un bâtonnet de 13 cm x 1,5 cm. Répéter l'opération avec le reste de la viande. Placer les bâtonnets sur une plaque à pâtisserie.
3. Réfrigérer toute la nuit, à découvert.
4. Placer les bâtonnets sur les plateaux de déshydratation. Ne les entassez pas trop ; laissez suffisamment d'espace pour que les morceaux ne se touchent pas.
5. Avec le déshydrateur à 10 plateaux WDH10E, couvrir et déshydrater à 65 °C (150 °F) ou sur le réglage M1 pendant environ 5 heures, ou jusqu'au degré de cuisson désiré.
6. Conserver les bâtonnets de bœuf dans un contenant hermétique au réfrigérateur ou au congélateur.



Chips pommes de terre sel et vinaigre



Pour 4 personnes

Temps de préparation estimé : 8-12 heures

Temps de cuisson estimé : 8-12 heures

INGREDIENTS

2 pommes de terre de taille moyenne, sans peau de préférence

235 ml de vinaigre de cidre de pomme

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

Gros sel

PRÉPARATION

1. Coupez les pommes de terre en fines tranches, d'environ 3 mm d'épaisseur, pour créer des chips rondes.
2. Faites tremper les pommes de terre dans le vinaigre pendant 8 à 12 heures. Cette étape est nécessaire pour que les pommes de terre n'aient pas un goût farineux.
3. Bien égoutter les tranches de pommes de terre, les placer dans un bol et les mélanger avec de l'huile d'olive.
4. Disposez les pommes de terre en une seule couche sur des plateaux de déshydratation recouverts de papier sulfurisé. Saupoudrer de sel.
5. À l'aide du déshydrateur à 10 plateaux WDH10E, couvrir et déshydrater à 65 °C ou sur le réglage M1 pendant environ 8 à 12 heures, ou jusqu'au degré de croustillance souhaité.
6. Conservez les chips dans un récipient hermétique à température ambiante.



Tartines de tomates séchées au soleil et basilic



Produit
nécessaire

Pour 10 personnes

Temps de préparation estimé : 10 min Temps de cuisson estimé : 7 heures

INGREDIENTS

- 10 tomates
- 225 g de fromage frais allégé
- 110 g de mayonnaise allégée
- 180 g de crème aigre allégée
- 1 gousse d'ail, broyée
- 30 g de parmesan frais râpé
- 2 cuillères à soupe de basilic frais haché
- 2 oignons verts clairs à foncés, hachés
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Coupez les tomates en quatre et placez-les sur des plateaux de déshydratation, côté coupé vers le haut.
2. À l'aide du déshydrateur à 10 plateaux WDH10E, couvrir et déshydrater à 60 °C ou sur le réglage M2 pendant environ 7 heures, ou jusqu'à ce qu'elles soient sèches.
3. Coupez les tomates déshydratées en petits morceaux.
4. Mélanger les tomates, le fromage à la crème et la mayonnaise dans un robot de cuisine WFP16SE jusqu'à ce que les tomates soient bien incorporées et que le mélange devienne homogène.
5. Placez le mélange de tomates dans un grand bol. Incorporer la crème, l'ail, le parmesan, le basilic, les oignons verts, le sel et le poivre. Servez avec votre pain ou vos craquelins préférés.



WFP16SE 3.8 L

