

DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE INTELLIGENT

Technologie intelligente pour un séchage maîtrisé
et une qualité préservée.



TEMPÉRATURE RÉGLABLE

Réglage précis de 30°C à 90°C



VENTILATION RÉGLABLE

Circulation d'air optimisée
pour un séchage uniforme



MINUTEUR INTÉGRÉ

Programmation du temps
de séchage



PANNEAU DE CONTRÔLE DIGITAL

Affichage clair et utilisation facile



SÉCURISÉ ET FIABLE

Matériaux de qualité alimentaire,
protection contre la surchauffe



CONSERVEZ
NATURELLEMENT
AUGMENTEZ
VOS REVENUS

IDÉAL POUR SÉCHER



Fruits



Légumes



Herbes aromatiques



Poisson



Viande



Épices



Champignons

SOURCES D'ÉNERGIE DISPONIBLES



ÉLECTRIQUE



À GAZ



À CHARBON



À PELLETS

CHOISISSEZ L'ÉNERGIE QUI VOUS CONVIENT

PLUSIEURS TAILLES DISPONIBLES



PETIT MODÈLE
6 à 8 plateaux



MOYEN MODÈLE
10 à 16 plateaux



GRAND MODÈLE
20 à 32 plateaux



TRÈS GRAND MODÈLE
40 plateaux et +

SUR MESURE SELON VOS BESOINS

AVANTAGES

- ✓ Conservation naturelle des nutriments
- ✓ Améliore la valeur ajoutée des produits
- ✓ Réduction des pertes post-récolte
- ✓ Utilisation simple et entretien facile
- ✓ Prolonge la durée de conservation
- ✓ Fabrication locale et SAV assuré



APPLICATIONS



Producteurs
agricoles



Coopératives



Transformateurs
agroalimentaires



Restaurants
et hôtels



Entreprises
de séchage



Particuliers



FABRIQUÉ AU CAMEROUN

Une technologie adaptée
aux réalités africaines



+237 654 995 028



+237 695 832 210



agenceuniversitaireinnovation@gmail.com



www.aui-techno.africa



SCANNEZ-MOI

pour plus d'informations
et vidéos