

# Secador de frutas ProfitM ESP1

Bom poder, espaoso, muito satisfeito, secamos muitos cogumelos

uma vez carne (frango e porco), repolho, cenoura, cebola secamos todos juntos durante a noite. at agora satisfeito

Depois de alguns meses, os cantos dos estrados de ferro estavam enferrujados, embora eu nunca os deixasse molhados. 6 meses aps a compra, o boto iniciar quebrou, tentei inici-lo simplesmente pela rede, mas no deu nenhuma temperatura. Ento o marido consertou com urgncia porque eu teria perdido 3 kg de carne. J se passaram cerca de 9 meses desde a compra e meus paletes simplesmente sobem, quase tudo. Seco a carne, na temperatura recomendada, no tempo recomendado, cerca de uma vez por semana, lavando aps o consumo com meios no abrasivos e no qumicos, apenas um pano macio debaixo d'gua, sem fundos. Aps a lavagem, seque com uma toalha e seque-a vazia. Ao mesmo tempo, quando viro a carne, ficam pedaos de tinta em p!!!