



Diksmuidsestraat 64-70
8840 Staden
T +32 51 700 100
info@noma.be
www.noma.be/fr

Un **séchoir alimentaire** professionnel est l'un des moyens les plus efficaces et économiques pour conserver les aliments. Mais cet appareil offre bien plus d'avantages que vous ne le pensez à première vue. [Voici ici notre produits.](#)

Comment fonctionne un séchoir alimentaire ?

Un séchoir alimentaire élimine progressivement l'humidité des aliments en les séchant à basse température. Les aliments sont disposés sur plusieurs niveaux ou plateaux, tandis qu'un ventilateur assure une circulation uniforme de l'air. La température se situe généralement entre 40°C et 70°C, selon le type d'aliment.

- **Chaleur** : Une température minimale de 60°C est essentielle pour évaporer efficacement l'eau des aliments et éviter la prolifération de bactéries ou de moisissures.
- **Air sec** : L'air sec absorbe l'humidité libérée par les aliments pendant le processus de séchage.
- **Circulation de l'air** : Une bonne circulation de l'air permet d'évacuer l'humidité de manière homogène et garantit un séchage uniforme.

Préservation des nutriments

L'un des principaux avantages d'un séchoir alimentaire professionnel est qu'il conserve les nutriments de vos aliments. Grâce à son fonctionnement à basse température, les vitamines, minéraux et autres éléments essentiels restent intacts.

Les aliments séchés que vous préparez à la maison sont souvent bien plus sains que ceux du commerce, qui contiennent généralement des conservateurs ou subissent un traitement au soufre. Avec un séchoir, vous évitez ces additifs et produisez des aliments purs et naturels.

Utilisation polyvalente d'un séchoir alimentaire

Un séchoir alimentaire professionnel est un appareil multifonction. Vous pouvez y sécher une grande variété de produits : fruits, légumes, herbes, viandes, poissons, fleurs et même du tofu. En outre, il peut servir à d'autres usages, comme griller du pain, préparer des croûtons ou réaliser du pain à l'ail.

Les aliments séchés peuvent être consommés tels quels, comme des en-cas, ou réhydratés dans l'eau pour retrouver leur forme initiale.

Gain de place et durabilité

Les aliments séchés occupent beaucoup moins d'espace que les produits frais ou surgelés. De plus, après séchage, ils n'entraînent aucun coût supplémentaire, contrairement aux produits congelés qui nécessitent une consommation d'énergie constante. C'est donc une solution durable pour conserver vos aliments.

Vous pouvez également économiser en achetant des fruits et légumes de saison, lorsque leurs prix sont les plus bas. Si vous avez un potager, un séchoir professionnel vous permet de transformer vos surplus en produits durables et d'éviter le gaspillage. Les aliments séchés correctement peuvent se conserver jusqu'à un an.



Diksmuidsestraat 64-70
8840 Staden
T +32 51 700 100
info@noma.be
www.noma.be/fr

Alternatives saines pour les collations

Un autre atout d'un séchoir professionnel est qu'il vous permet de préparer des en-cas sains, comme des fruits séchés. Ces derniers constituent une excellente alternative aux bonbons, car le sucre naturel du fruit devient plus concentré après l'extraction de l'eau, sans qu'il soit nécessaire d'ajouter du sucre. Un régal pour les petits et les grands!

Votre séchoir, vos avantages

Avec un séchoir alimentaire, vous ne vous contentez pas de conserver vos aliments plus longtemps. Vous adoptez également une méthode pour manger plus sainement, réduire vos déchets et explorer de nouvelles possibilités culinaires. Que ce soit pour conserver vos ingrédients, économiser de l'espace ou préparer des en-cas sains, un séchoir vous offre des options infinies.

Intéressé par un séchoir alimentaire professionnel de NomaCool ? Contactez-nous pour plus d'informations, des conseils personnalisés ou un devis gratuit. Écrivez-nous à info@nomacool.be ou [appelez-nous](#). Nous serons ravis de vous aider!