

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/suszarka-spoz-5-sit-420-500w-czasomierz-68271-lund-p-16959.html>



SUSZARKA SPOŻ. 5 SIT 420-500W CZASOMIERZ 68271 LUND

Cena brutto	164,77 zł
Cena netto	133,96 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	68271
Kod producenta	68271
Kod EAN	5906083055164
Producent	Lund

Opis produktu

Suszarka do żywności LUND 68271 - 5 sit, 420-500W, z timerem

Elektryczna suszarka spożywcza z regulacją temperatury 35-70°C, programowalnym timerem oraz systemem równomiernej cyrkulacji powietrza. Przeznaczona do suszenia owoców, warzyw, grzybów, ziół oraz mięs.

Moc 420-500W

Liczba sit 5 poziomów

Zakres temperatury 35-70°C

Timer 0,5-19,5h

Charakterystyka techniczna suszarki LUND 68271

Regulacja temperatury co 5°C

Zakres 35-70°C pozwala dostosować warunki suszenia do rodzaju produktu. Niższe temperatury (35-40°C) zachowują enzymy w ziołach i owocach delikatnych, wyższe (60-70°C) skracają czas suszenia warzyw i grzybów.

Programowalny timer do 19,5 godziny

Możliwość ustawienia czasu pracy z dokładnością do 30 minut. Automatyczne wyłączenie po zakończeniu cyklu eliminuje konieczność nadzoru i zapobiega przesuszeniu produktów.

Dwustronne sита segmentowe

Przezroczyste sита z możliwością odwrócenia: odstęp 2 cm dla drobnych produktów (ziola, plasterki), 4 cm dla większych kawałków (grzyby, połówki owoców). Powierzchnia robocza 31 x 29,5 cm na każdym poziomie.

System równomiernej cyrkulacji powietrza

Konstrukcja zapewnia jednakowy przepływ ciepłego powietrza przez wszystkie poziomy. Eliminuje konieczność przestawiania sit podczas suszenia, co skraca czas procesu i wyrównuje efekt na każdym piętrze.

Specyfikacja techniczna

Model	LUND 68271
Moc znamionowa	420-500W
Napięcie zasilania	220-240V, 50-60Hz
Liczba sit	5 + pokrywa z uchwytem
Powierzchnia sita	31 x 29,5 cm
Zakres temperatury	35-70°C (regulacja co 5°C)
Timer	0,5-19,5h (regulacja co 0,5h)
Materiał obręczy	Stal nierdzewna
Materiał sit	Tworzywo przezroczyste
Odstęp między sitami	2 cm lub 4 cm (dwustronne)
Panel sterowania	Cyfrowy
Dodatkowe funkcje	Nóżki antypoślizgowe, ochrona silnika przed przegrzaniem
Kolor	Czarny z elementami ze stali nierdzewnej

Zastosowanie suszarki do żywności

- Suszenie owoców (jabłka, banany, truskawki, śliwki, gruszki, winogrona)
- Suszenie warzyw (pomidory, marchew, papryka, cukinia, buraki)
- Suszenie grzybów leśnych i uprawnych
- Suszenie ziół przyprawowych (bazylia, oregano, mięta, tymianek)
- Suszenie kwiatów do celów dekoracyjnych

-
- Przygotowywanie suszonego mięsa (jerky)
 - Suszenie ryb
 - Produkcja chipsów owocowych i warzywnych

Użytkowanie i konserwacja

Dobór temperatury do produktu

Zioła i kwiaty: 35-40°C. Owoce miękkie: 40-50°C. Warzywa: 50-60°C. Grzyby i mięso: 60-70°C. Niższe temperatury wydłużają czas suszenia, ale lepiej zachowują składniki odżywcze i aromaty.

Przygotowanie produktów

Pokrój produkty na równe plasterki o grubości 3-5 mm. Grubsze kawałki wymagają dłuższego suszenia. Pozostaw przestrzeń między kawałkami na sitach, aby powietrze mogło swobodnie krążyć.

Czyszczenie urządzenia

Sita i pokrywę myj w ciepłej wodzie z płynem. Korpus czyść wilgotną szmatką. Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania i poczekaj na całkowite ostygnięcie. Nie zanurzaj podstawy w wodzie.

Ochrona silnika przed przegrzaniem

Wbudowany system zabezpieczeń automatycznie wyłącza urządzenie w przypadku przekroczenia dopuszczalnej temperatury pracy. Po ostygnięciu suszarka może być ponownie uruchomiona. Zapewnia to długą żywotność silnika.