

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      | <b>162,64 zł</b>        |
| Cena netto       | <b>132,23 zł</b>        |
| Dostępność       | <b>Dostępny od ręki</b> |
| Czas wysyłki     | <b>natychmiast</b>      |
| Numer katalogowy | <b>68271</b>            |
| Kod producenta   | <b>68271</b>            |
| Kod EAN          | <b>5906083055164</b>    |
| Producent        | <b>Lund</b>             |

### 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.