

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/suszarka-spozywcza-300w-5-tac-do-grzybow-owocow-68280-lund-p-47208.html>

SUSZARKA SPOŻYWCZA 300W 5 TAC DO GRZYBÓW OWOCÓW 68280 Lund

| | |
|------------------|-------------------------|
| Cena brutto | 204,50 zł |
| Cena netto | 166,26 zł |
| Dostępność | Dostępny od ręki |
| Czas wysyłki | natychmiast |
| Numer katalogowy | 68280 |
| Kod producenta | 68280 |
| Kod EAN | 5906083089626 |
| Producent | Lund |

Opis produktu

Suszarka spożywcza Lund 68280 - 300W, 5 tac

Elektryczna suszarka do żywności z funkcją jogurtowania. Urządzenie o mocy 300W wyposażone w 5 chromowanych tac umożliwia suszenie grzybów, owoców, warzyw, ziół oraz mięsa. Zakres regulacji temperatury 30-80°C pozwala dostosować warunki suszenia do specyfiki różnych produktów.

Moc 300W

Liczba tac 5 chromowanych

Zakres temperatury 30-80°C

Timer 1-99 godzin

Charakterystyka techniczna suszarki spożywczej

Regulacja temperatury 30-80°C

Szeroki zakres temperatur umożliwia suszenie różnych produktów przy optymalnych warunkach. Niższe temperatury (30-40°C) stosuje się przy suszeniu ziół i przygotowywaniu jogurtu, średnie (40-60°C) przy owocach i warzywach, wyższe (60-80°C) przy grzybach i mięsie. Precyzyjna regulacja zapobiega przesuszeniu i zachowuje wartości odżywcze.

Timer programowalny do 99 godzin

Elektroniczny licznik czasu pozwala ustawić czas suszenia od 1 do 99 godzin. Automatyczne wyłączenie po zakończeniu cyklu eliminuje konieczność nadzorowania procesu. Funkcja przydatna przy suszeniu produktów wymagających długiego czasu obróbki, takich jak grzyby czy suszone mięso.

5 chromowanych tac suszarniczych

Chromowane tace zapewniają równomierny rozkład ciepła i ułatwiają czyszczenie. Konstrukcja wielopoziomowa maksymalizuje powierzchnię suszenia przy kompaktowych wymiarach urządzenia. Tace można wyjmować, co umożliwi dostosowanie wysokości komór do grubości suszonych produktów.

Funkcja przygotowywania jogurtu

Możliwość utrzymania stałej niskiej temperatury (około 40°C) przez dłuższy czas pozwala na fermentację mleka z kulturami bakterii jogurtowych. Funkcja rozszerza zastosowanie urządzenia poza standardowe suszenie, umożliwiając produkcję domowych produktów mlecznych bez dodatkowego sprzętu.

Specyfikacja techniczna

| | |
|------------------------------|-----------------|
| Model | Lund 68280 |
| Moc znamionowa | 300W (300-340W) |
| Liczba tac | 5 sztuk |
| Materiał tac | Chromowany |
| Zakres regulacji temperatury | 30-80°C |
| Timer | 1-99 godzin |
| Funkcje dodatkowe | Jogurtowanie |
| Poziom hałasu | Cicha praca |

Zastosowanie suszarki do żywności

- Suszenie grzybów leśnych i uprawnych - zachowanie aromatu i przedłużenie trwałości
- Suszenie owoców na chipsy owocowe - jabłka, gruszki, śliwki, banany
- Suszenie warzyw do zup i sosów - marchew, pietruszka, seler, pomidory
- Suszenie ziół przyprawowych - bazylia, oregano, tymianek, mięta
- Suszenie mięsa na suszone przekąski typu jerky
- Suszenie ryb i owoców morza

-
- Przygotowywanie domowego jogurtu naturalnego
 - Suszenie kwiatów jadalnych i dekoracyjnych

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie produktów do suszenia

Produkty należy pokroić na plastry o jednakowej grubości (3-5 mm dla owoców i warzyw). Równomierna grubość zapewnia jednoczesne wysuszenie całej partii. Grzyby można suszyć w całości lub pokrojone, w zależności od wielkości. Przed suszeniem warto owoce zblanszować lub skropić sokiem z cytryny, aby zapobiec ciemnieniu.

Czyszczenie urządzenia

Tace chromowane można myć w zmywarce lub ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem. Obudowę czyścić wilgotną szmatką po odłączeniu od zasilania. Regularnie sprawdzać i czyścić otwory wentylacyjne, aby zapewnić prawidłową cyrkulację powietrza. Nie zanurzać podstawy urządzenia w wodzie.

Optymalne parametry suszenia

Zioła: 30-40°C przez 2-4 godziny. Owoce: 50-60°C przez 6-12 godzin. Warzywa: 50-60°C przez 4-8 godzin. Grzyby: 60-70°C przez 4-6 godzin. Mięso: 70-80°C przez 6-10 godzin. Jogurt: 40°C przez 8-12 godzin. Czas suszenia zależy od grubości plastrów i zawartości wody w produkcie.