

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	<b>192,23 zł</b>
Cena netto	<b>156,28 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny od ręki</b>
Czas wysyłki	<b>natychmiast</b>
Numer katalogowy	<b>68280</b>
Kod producenta	<b>68280</b>
Kod EAN	<b>5906083089626</b>
Producent	<b>Lund</b>

### 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.