

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/suszarka-spozywcza-5-sit-420-500w-68270-lund-p-16958.html>

SUSZARKA SPOŻYWCZA 5 SIT, 420-500W 68270 LUND

Cena brutto	145,32 zł
Cena netto	118,15 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	68270
Kod producenta	68270
Kod EAN	5906083055157
Producent	Lund

Opis produktu

Suszarka spożywcza Lund 68270 - 5 sit, 420-500W

Elektryczna suszarka do żywności z systemem równomiernej cyrkulacji powietrza i płynną regulacją temperatury. Urządzenie przeznaczone do suszenia owoców, warzyw, grzybów, ziół oraz mięs w warunkach domowych.

Moc silnika 420-500W

Liczba sit 5 poziomów

Zakres temperatury 35-70°C

Powierzchnia sita 31 x 29,5 cm

Charakterystyka techniczna suszarki Lund 68270

Silnik 420-500W z zabezpieczeniem termicznym

Moc w zakresie 420-500W zapewnia efektywną cyrkulację powietrza przy zachowaniu umiarkowanego zużycia energii. Zabezpieczenie przed przegrzaniem automatycznie wyłącza urządzenie w przypadku zbyt wysokiej temperatury silnika, co wydłuża żywotność suszarki.

Płynna regulacja temperatury 35-70°C

Zakres temperatur umożliwia dostosowanie warunków suszenia do rodzaju produktu: niższe temperatury (35-45°C) dla ziół i delikatnych owoców, wyższe (60-70°C) dla warzyw korzeniowych i grzybów. Płynna regulacja pozwala precyzyjnie ustawić optymalną wartość dla danego produktu.

System dwustronnych sit z regulacją wysokości

Każde z 5 sit można ustawić na wysokość 2 cm lub 4 cm, co pozwala dostosować przestrzeń do grubości produktów. Powierzchnia 31 x 29,5 cm na poziom zapewnia łączną pojemność roboczą około 4500 cm² przy pełnym obciążeniu.

Obudowa ze stali nierdzewnej

Konstrukcja z stali nierdzewnej zwiększa odporność na korozję i ułatwia czyszczenie. Materiał nie wchodzi w reakcje z produktami spożywczymi i zachowuje stabilność przy długotrwałej pracy w podwyższonych temperaturach.

Specyfikacja techniczna

Model	Lund 68270
Moc znamionowa	420-500W
Napięcie zasilania	220-240V AC, 50-60Hz
Liczba sit	5 + pokrywka
Wymiary pojedynczego sita	31 x 29,5 cm
Regulacja wysokości sita	2 cm / 4 cm (dwustronne)
Zakres regulacji temperatury	35°C - 70°C (płynna)
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Wymiary maksymalne (dł. x szer. x wys.)	34 x 31 x 32 cm
Wymiary minimalne (dł. x szer. x wys.)	34 x 31 x 25 cm
Długość przewodu zasilającego	120 cm
Dodatkowe zabezpieczenia	Ochrona silnika przed przegrzaniem, antypoślizgowe nóżki

Zastosowanie suszarki spożywczej

- Suszenie owoców: jabłka, gruszki, śliwki, banany, truskawki, jagody, winogrona
- Suszenie warzyw: pomidory, marchew, papryka, cebula, buraki, cukinia
- Suszenie grzybów leśnych i uprawnych
- Suszenie ziół kulinarnych: bazylia, oregano, tymianek, rozmaryn, pietruszka
- Przygotowywanie suszu do herbat ziołowych i kwiatowych

-
- Suszenie mięs i ryb (w zależności od wymagań sanitarnych)
 - Produkcja chipsów warzywnych i owocowych
 - Konserwacja płatków kwiatowych do celów dekoracyjnych

Dobór temperatury suszenia

Zioła i kwiaty: 35-40°C | Owoce delikatne (jagody, truskawki): 40-50°C | Owoce twarde (jabłka, gruszki): 50-60°C | Warzywa i grzyby: 55-65°C | Mięsa: 65-70°C. Czas suszenia zależy od wilgotności produktu i grubości plastrów.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć sita ciepłą wodą z detergentem i wysuszyć. Produkty do suszenia należy pokroić na plastry o jednakowej grubości (3-5 mm dla owoców, 2-3 mm dla ziół), co zapewnia równomierne wysychanie.

System równomiernej cyrkulacji powietrza transportuje ciepło od dolnej jednostki grzejnej przez wszystkie poziomy. Zaleca się wymianę sit co 2-3 godziny (dolne na górne) w przypadku produktów o wysokiej zawartości wody, aby wyrównać intensywność suszenia.

Antypoślizgowe nóżki stabilizują urządzenie podczas pracy. Przewód zasilający o długości 120 cm umożliwia elastyczne ustawienie suszarki w pomieszczeniu z dostępem do gniazdka elektrycznego.

Po zakończeniu suszenia sita należy oczyścić z pozostałości produktów. Stal nierdzewna pozwala na mycie w zmywarce (jeśli producent nie określił inaczej w instrukcji). Obudowę czyści się wilgotną ściereczką po odłączeniu od zasilania.

Przechowywanie wysuszonych produktów

Suszone produkty należy przechowywać w szczelnych pojemnikach w suchym i ciemnym miejscu. Prawidłowo wysuszone warzywa i owoce zachowują właściwości przez 6-12 miesięcy, zioła do 24 miesięcy.