

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/suszarka-spozywcza-6-sit-420-500w-68272-lund-p-16960.html>

SUSZARKA SPOŻYWCZA 6 SIT, 420-500W 68272 LUND

Cena brutto	367,59 zł
Cena netto	298,85 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	68272
Kod producenta	68272
Kod EAN	5906083055171
Producent	Lund

Opis produktu

Suszarka spożywcza LUND 68272 – 6 sit ze stali nierdzewnej, 420-500W

Elektryczna suszarka do żywności z sześcioma sitami ze stali nierdzewnej, regulacją temperatury w zakresie 35-70°C oraz programowalnym timerem do 19,5 godziny. Urządzenie umożliwia domowe suszenie owoców, grzybów, warzyw, ziół oraz innych produktów spożywczych przy zachowaniu wartości odżywczych.

Moc 420-500W

Liczba sit 6 poziomów

Zakres temperatury 35-70°C

Timer 0,5-19,5h

Charakterystyka suszarki do żywności

Regulacja temperatury 35-70°C

Zakres temperatur pozwala dostosować proces suszenia do rodzaju produktu. Niższe temperatury (35-40°C) sprawdzają się przy ziołach i delikatnych kwiatach, średnie (45-55°C) przy owocach i warzywach, wyższe (60-70°C) przy grzybach i mięsie. Kontrola temperatury zapobiega przesuszeniu i zachowuje składniki odżywcze.

Timer z automatycznym wyłączeniem

Programowalny czas pracy od 30 minut do 19,5 godziny eliminuje konieczność nadzoru procesu. Urządzenie wyłącza się automatycznie po zakończeniu cyklu, co zwiększa bezpieczeństwo użytkowania i pozwala na suszenie nocne. Przydatne przy produktach wymagających długiego procesu odwadniania.

Sita ze stali nierdzewnej

Sześć poziomów z materiału odpornego na korozję i kontakt z kwasami owocowymi. Stal nierdzewna nie wchodzi w reakcje chemiczne z żywnością, łatwo się myje i nie zatrzymuje zapachów. Konstrukcja pozwala na jednoczesne suszenie różnych produktów lub większych partii tego samego surowca.

Przezroczyste drzwi z kontrolą procesu

Transparentna przednia ścianka umożliwia monitorowanie stopnia wysuszenia bez otwierania urządzenia. Zachowanie zamkniętej komory zapewnia stabilne warunki termiczne i skraca czas suszenia. Pozwala ocenić moment, gdy produkt osiągnął pożądaną konsystencję.

Specyfikacja techniczna

Model	LUND 68272
Moc znamionowa	420-500W
Liczba sit	6
Materiał sit	Stal nierdzewna
Zakres regulacji temperatury	35-70°C
Timer	0,5-19,5 godziny
Wymiary	34 x 45 x 31 cm
Dodatkowe akcesoria	Siatka do drobnych produktów, tacka
Stabilizacja	Antypoślizgowe nóżki

Zastosowanie suszarki spożywczej

- Suszenie owoców sezonowych – jabłka, gruszki, śliwki, truskawki, wiśnie na chipsy owocowe i przekąski
- Konserwacja grzybów leśnych i uprawnych z zachowaniem aromatu i wartości odżywczych
- Przygotowanie suszonych warzyw do zup, sosów i dań jednogarnkowych
- Suszenie ziół kuchennych i leczniczych – bazylija, oregano, tymianek, mięta
- Produkcja suszonego mięsa (jerky) i ryb jako przekąski proteinowej

-
- Konserwacja kwiatów do dekoracji i potpourri
 - Suszenie orzechów i pestek po namoczeniu
 - Przygotowanie składników do herbat ziołowych i owocowych

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie produktów do suszenia

Produkty należy pokroić na równe plastry o grubości 3-6 mm dla owoców i warzyw, grzyby można suszyć w całości lub w połówkach. Równomierna grubość zapewnia jednoczesne wysuszenie całej partii. Produkty rozkładać luźno, bez nakładania warstw, co umożliwia swobodny przepływ powietrza.

Czyszczenie suszarki

Sita ze stali nierdzewnej można myć ręcznie w ciepłej wodzie z płynem lub w zmywarce. Obudowę czyścić wilgotną szmatką po odłączeniu od zasilania. Dokładne osuszenie elementów przed złożeniem zapobiega powstawaniu pleśni. Regularne czyszczenie eliminuje zaschnięte pozostałości i zapobiega mieszanii się zapachów.

Przechowywanie suszonych produktów

Wysuszone produkty przechowywać w szczelnych pojemnikach szklanych lub próżniowych workach w ciemnym, suchym miejscu. Prawidłowo wysuszone owoce i warzywa zachowują właściwości do 12 miesięcy, zioła do 24 miesięcy. Sprawdzać okresowo stan produktów pod kątem wilgoci i ewentualnej pleśni.