

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/suszarka-spozywcza-9-sit-600-700w-68273-lund-p-16961.html>



SUSZARKA SPOŻYWCZA 9 SIT, 600-700W 68273 LUND

Cena brutto	446,36 zł
Cena netto	362,89 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	68273
Kod producenta	68273
Kod EAN	5906083055188
Producent	Lund

Opis produktu

Suszarka spożywcza Lund 68273 z 9 sitami i mocą 600-700W

Elektryczna suszarka do żywności z systemem cyrkulacji powietrza, regulacją temperatury i timerem. Wyposażona w 9 sit ze stali nierdzewnej oraz dodatkowe akcesoria do suszenia ziół i drobnych produktów.

Moc 600-700W

Liczba sit 9

Zakres temperatur 35-70°C

Timer 0,5-19,5h

Charakterystyka techniczna

Moc silnika 600-700W

Wydajność termiczna zapewniająca szybkie odparowanie wilgoci z produktów. Zakres mocy pozwala na dostosowanie intensywności suszenia do rodzaju i ilości żywności, co skraca czas procesu przy jednoczesnej kontroli kosztów energii.

Regulacja temperatury 35-70°C

Szeroki zakres temperatur umożliwia suszenie produktów o różnej strukturze. Niskie temperatury (35-40°C) zachowują enzymy w ziołach i owocach, średnie (45-55°C) sprawdzają się przy warzywach, wysokie (60-70°C) przyspieszają proces dla grzybów i mięs.

Timer z zakresem 0,5-19,5 godziny

Programowalny czas pracy z automatycznym wyłączeniem po zakończeniu cyklu. Odstępy co 30 minut pozwalają precyzyjnie dopasować czas suszenia do wymagań produktu, eliminując konieczność manualnej kontroli procesu.

9 sit ze stali nierdzewnej

Konstrukcja ze stali odpornej na korozję, łatwa w utrzymaniu czystości. Pojemność 9 poziomów umożliwia jednorazowe suszenie kilku kilogramów produktów, co zwiększa wydajność urządzenia przy przetwarzaniu większych zbiorów.

Specyfikacja techniczna

Model	Lund 68273
Moc	600-700W
Liczba sit	9
Materiał sit	Stal nierdzewna
Zakres regulacji temperatury	35-70°C
Timer	0,5-19,5 godziny
System cyrkulacji	Równomierna cyrkulacja powietrza
Akcesoria w zestawie	Siatka, tacka do ziół i herbaty
Dodatkowe elementy	Antypoślizgowe nóżki

Zastosowanie suszarki spożywczej

- Suszenie owoców miękkich i twardych (jabłka, gruszki, śliwki, banany, truskawki, morele)
- Przetwarzanie warzyw na chipsy i dodatki (pomidory, papryka, cukinia, marchew, buraki)
- Konserwacja grzybów leśnych i uprawnych (borowiki, kurki, pieczarki)
- Suszenie ziół kulinarnych i leczniczych (bazylija, oregano, mięta, tymianek, melisa)
- Przygotowanie kwiatów do dekoracji i herbat ziołowych
- Produkcja suszonego mięsa typu jerky oraz ryb
- Suszenie płatków cebuli i czosnku jako przypraw
- Dehydratacja nasion i orzechów przed przechowywaniem

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie produktów do suszenia

Produkty należy pokroić na plastry o jednakowej grubości 3-5 mm, co zapewnia równomierne odparowanie wilgoci. Owoce zawierające dużo wody (jabłka, gruszki) można zanurzyć w roztworze soku z cytryny, aby zapobiec ciemnieniu. Rozmieszczenie na sitach powinno umożliwiać swobodny przepływ powietrza między kawałkami.

Dobór temperatury i czasu

Zioła i kwiaty wymagają temperatury 35-40°C przez 2-4 godziny. Owoce miękkie suszyć w 50-55°C przez 6-10 godzin. Warzywa i grzyby najlepiej schnąć w 55-60°C przez 5-8 godzin. Mięso wymaga temperatury 65-70°C przez 4-6 godzin. Sprawdzanie gotowości: produkt powinien być elastyczny, ale nie kruchy.

Czyszczenie i przechowywanie

Sita ze stali nierdzewnej można myć w zmywarce lub ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem. Obudowę czyścić wilgotną szmatką po odłączeniu od zasilania. Przed złożeniem wszystkie elementy powinny być całkowicie suche. Przechowywać w suchym miejscu, zabezpieczając przed kurzem.