

БЕЗОПАСНАЯ ЭКОСИСТЕМА

СУШИЛКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ, МЯСА И РЫБЫ

ДОСТУПНЫЕ ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ



- ПРОСТОТА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
- ДЛИТЕЛЬНЫЙ СРОК СЛУЖБЫ
- СОХРАНЯЕТ МАКСИМУМ ПОЛЬЗЫ ПРОДУКТОВ
- БЕСШУМНАЯ РАБОТА

СУШИЛКА ПРЕДНАЗНАЧЕНА

ДЛЯ КОНСЕРВАЦИИ И ДЕГИДРАТАЦИИ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ:
МЯСА, РЫБЫ, ОВОЩЕЙ, ФРУКТОВ, ЯГОД, ГРИБОВ, ТРАВ, И Т.Д.

Принцип сушки – кондуктивно-инфракрасный при горизонтальном расположении полок и преимущественно инфракрасный при вертикальном. Такой способ позволяет сохранять в высушиваемых продуктах максимум содержащихся в них полезных веществ. Уровень содержания влаги в готовом продукте регулируется временем сушки. Для контроля времени сушки можно применять розетки с таймером.

Материал нагревательного элемента – алюмо-полимерный композит. При подключении к электросети нагревается до температуры 50-60 С° и обеспечивает дегидратацию продуктов. Нагреватель устроен таким образом, что не может перегреться при нормальной эксплуатации, даже при длительном использовании.

Корпус сушилки изготовлен из экологически чистой березовой фанеры, легко и надежно собирается. Дополнительные комплектующие также изготовлены из фанеры и удобно стыкуются с основной полкой.

Рабочая площадь одной полки составляет 0,2 м², легко тиражируется установкой дополнительных полок одна на другую. Такой способ позволяет сэкономить полезное пространство для установки и хранения сушилки.

Возможно горизонтальное или вертикальное расположение сушилки с применением дополнительных компонентов: подвесов для вертикальной сушки, стоек для шпажек.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ:

Подвес для вертикальной сушки (комплект из 2-х штук) – позволяет подвешивать высушиваемые продукты на крюках между двух, вертикально установленных, полок.

С помощью большого подвеса расстояние между полками регулируется – нужно использовать разные стороны подвеса.

Проставки соединительные (комплект из 4-х штук) – применяется при установке нескольких полок одна на другую. Высота регулируется поворотом проставок на 90°.

Стойка для шпажек (комплект из 2-х или 3-х штук). Шпажки вставляются в имеющиеся в стойке отверстия и дают возможность сушить на них продукты. При горизонтальном расположении стоек можно нанизывать продукты на шпажки или просто укладывать сверху. При вертикальном – нанизывать.

Бумага для запекания – при сушке на поверхности полки необходимо предварительно подстелить слой бумаги для запекания. В этом случае высушиваемый продукт не будет прилипать к поверхности. Наилучший результат получается при использовании высококачественной профессиональной бумаги.

Шпажки – можно использовать любые имеющиеся в продаже, подходящие по размеру.



ХАРАКТЕРИСТИКИ:

мощность одной полки – 90 Вт ± 5%

рабочее напряжение – 220 В

частота тока – 50 Гц

размер одной полки без комплектующих – 56x44x10 см

масса одной полки – 0,8 кг

масса 2-х полок с комплектующими – 2,1 кг

защита от влаги – IP X4

гарантия – 2 года



Для здоровья вашей семьи



8 800 700 12 44

www.pso-gk.com