

Link do produktu: <https://www.altech24.pl/suszarka-do-grzybow-warzyw-owocow-miesa-ltc-okragla-5-tacek-p-189039.html>



Suszarka do grzybów, warzyw, owoców, mięsa LTC okrągła 5 tacek

Cena	105,00 zł
Dostępność	dostępny
Numer katalogowy	LXSR003
Kod EAN	5902270789676

Opis produktu

Suszarka do grzybów, warzyw, owoców, mięsa LTC okrągła 5 tacek

SUSZARKA DO GRZYBÓW, OWOCÓW, WARZYW ORAZ ZIOŁ RENOMOWANEJ MARKI "LTC"

Uniwersalna suszarka do suszenia grzybów, owoców, warzyw i ziół. Urządzenie przydatne w każdej nowoczesnej kuchni. Dzięki niej zachowasz smak i aromat swoich ulubionych owoców, warzyw, grzybów czy ziół na dłużej, tak, aby można było cieszyć się nimi niezależnie od pory roku, nawet w zimę. Zastosowanie innowacyjnej technologii, gwarantuje idealne parametry dla procesu suszenia - stabilny przepływ powietrza z idealnie dostosowaną temperaturą.

DLACZEGO TA SUSZARKA ?

REGULOWANA MOC
DUŻA MOC SUSZENIA
EKSKLUZYWNY DESIGN
OBUDOWA WYSOKIEJ JAKOŚCI
ANTYPOŚLIZGOWA PODSTAWA
5 TACEK W ZESTAWIE
WYSOKIE I POJEMNE TACKI
WYGODNE POKRĘTŁO DO REGULACJI
MOŻLIWOŚĆ MYCIA SIT W ZMYWARCE

SOLIDNA KONSTRUKCJA

Solidna konstrukcja urządzenia została zaprojektowana z myślą o maksymalnej funkcjonalności. Innowacyjna budowa sit umożliwia łatwe i szybkie zwiększenie odstępów między nimi poprzez ich obrót o 180 stopni. Dzięki temu rozwiązaniu znacząco powiększa się powierzchnia suszenia, co pozwala na efektywniejsze rozmieszczenie żywności o większej objętości.

ZDROWE ODŻYWIENIE

Dzięki procesowi suszenia, produkty zachowują świeżość i wszystkie najcenniejsze walory odżywcze. Dzięki temu, przez cały rok, można delektować się smakiem owoców, warzyw
śliwki - ułatwiają pracę układu pokarmowego,
jabłka - bogate źródło błonnika,
figi - bogate źródło wapnia oraz fosforu,
daktyle - źródło witamin z grupy B oraz miedzi i żelaza.

NAJPROSTSZY SPOSÓB NA KONSERWACJĘ

Suszenie produktów to skuteczny i łatwy sposób na konserwację, zatrzymanie smaku i zapachu oraz wartości spożywczych suszonych produktów. Sprzęt firmy LTC idealnie nadaje się do zakonserwowania nie tylko grzybów, ale również owoców, ziół i warzyw.

REGULACJA TEMPERATURY

Urządzenie posiada możliwość regulacji temperatury suszenia w zakresie 35-70°C oraz wbudowany wentylator dzięki czemu produkty zostaną szybko, dokładnie i równomiernie wysuszone zachowując wszystkie walory zapachowe i smakowe.

PEWNE I DŁUŻSZE PRZECHOWYWANIE PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

Samo suszenie, jako metoda konserwacji, polega na usunięciu wody do poziomu ok. 10-15% zawartości w masie produktu. Mała zawartość wody utrudnia rozwój mikroorganizmów - bakterii, pleśni - co umożliwia dłuższe przechowywanie. Poprawne suszenie pozwala ponadto na zachowanie większości składników odżywczych. Suszenie zachowuje mikroelementy, sole mineralne, białko, błonnik, cukry, pektyny.

SKRÓĆ CZAS SUSZENIA DO MINIMUM

Suszarka prezentowana na tej aukcji skraca czas suszenia do minimum, utrzymuje odpowiednią i stałą temperaturę. Dzięki temu za każdym razem można uzyskać perfekcyjnie wysuszone owoce.

Podpowiadamy ile suszyć:

jabłka - około 5 godzin,
banany - około 7 godzin,
gruszki - około 5 godzin,
śliwki - około 7 godzin,
marchewki - około 5 godzin,
grzyby - od 3 do 15 godzin.

Czas suszenia zależy od następujących czynników:

grubość plastrów lub kawałków żywności,
ilość półek w urządzeniu,
ilość żywności w urządzeniu,
wilgotność otoczenia.

Napięcie wejściowe	220-230V, 50/60Hz
Moc	240W
Termostat	70°C
Ilość Tacek	5
Kolor	Biały
Wymiary	273x261x268mm
Wymiary opakowania	275 x 270 x 215 mm
Waga brutto	2,05 kg