

DEHIDRATOR MS50S

ELEKTRONSKA SUŠARA ZA ŠLJIVU I OSTALO VOĆE, POVRĆE I ZAČINSKO BILJE

- Kapacitet sušenja: do 50 kg svežeg voća za 24 h
- Spoljašnje dimenzije (širina x dubina x visina): 47 cm x 57 cm x 88 cm
- Broj lesa: 20
- Dimenzije lesa: 40 cm x 38 cm
- Ukupna površina lesa: 3 m²
- Izbor temperature u komori: 30-90°C

- Izbor vremena sušenja: 0-24 h
- Napon: ~220-240 VAC, 50 Hz
- (monofazni)
- Instalirana snaga: 2000 W
- Nivo buke: 50-55 db
- Materijal izrade komore i lesa: nerdjajući čelik SUS304 (lese); kućišta i obloga: nerdjajući čelik SUS201, odobreni za rad u prehrambenoj industriji
- Dvoslojno kućište omogućava minimalne gubitke toplote i bolje performanse
- Niska potrošnja energije
- Unutrašnje LED svetlo
- Dodatna posuda za ostatke 1 kom
- Aluminijska ručka za vrata
- Točkovi sa kočnicama, za lakšu manipulaciju
- Elektronska kontrola glavnih parametara procesa: temperature i vremena sušenja – u zavisnosti od vrste namirnica koje se obrađuju
- Podešavanje temperature i vremena preko ekrana osetljivog na dodir
- Mehanička ventilacija i izbacivanje vlage kroz konstrukcione otvore
- Idealna za sušenje voća, povrća, začinskog bilja, pasulja, testenine, pečuraka i sl.
- 3 motora sa elisama za prinudnu cirkulaciju vazduha u komori
- Prinudnom konvekcijom toplog vazduha u komori postiže se efekat dehidracije proizvoda, bez potrebe za dodavanjem pigmenta i pojačivača ukusa; finalni proizvod zadržava sve nutritivne vrednosti
- Osušeni proizvod ima veliku prednost u odnosu na svež, jer ne zahteva posebne uslove za čuvanje, ima duži rok trajanja, ima veću tržišnu vrednost i dugo zadržava mineralne sastojke
- Sušenje u elektronskim sušarama je idealan proces za proizvodnju suve šljive; čipsa od jabuke, kruške ili banana; BIO začina; mešanog povrća; testenine ili proizvoda od brašna za potrebe

