

Інфрачервона сушарка «СІЧ» з нержавіючої сталі



Дніпропетровськ, Україна

Електрошафа "СІЧ" призначена для заготівлі в домашніх умовах фруктів, овочів, ягід, грибів, лікарських та городніх трав, м'яса, риби та інших продуктів рослинного походження методом сушки, а також підігріву їжі і приготування дієтичних страв.

Крім того, електрошафа може використовуватися для підсушування макаронних виробів, різних круп, борошна тощо. Консервування продуктів рослинного походження сушінням є традиційною технологією.

Сушка в електросушаркою з інфрачервоним випромінюванням дозволяє максимально зберігати у висушеному продукті вітаміни, ферменти та інші найважливіші властивості; забезпечує стерилізацію продукту і т.д.

Технічні вимоги:

Харчування електрошафи здійснюється змінним струмом напругою 220 В

1. Обсяг завантажувального продукту кг (л): 7 (30).

2. Потужність, кВт: 0,9.

3. Габаритні розміри, мм:

- ширина 340

- довжина 430

- висота 590.

4. Температура в зоні сушки: 80 С.

5. Маса електрошафи без упаковки - 15 кг

6. Термін служби: не менше 10 років.

Електрошафа відноситься до приладів 1 класу згідно ГОСТ 52161.1-2004. Захист від ураження електричним струмом забезпечується основною ізоляцією і захисним заземленням. У середині корпусу сушильного шафи змонтована секція з трубчастими випромінювачами (електронагрівачами), які задають певний діапазон інфрачервоного випромінювання.

У корпусі електрошафи є направляючі, по яких через отвори в передній стінці вставляються сітчасті листи і знаходиться внизу піддон, призначений для збору продуктів, що обсипаються в процесі сушіння через сітчасті листи.

Електрошафа має відкидну металеву кришку, яку при сушінні продуктів можна фіксувати для усунення вологи з вихідних продуктів. У закритому положенні електрошафа можна використовувати при підігріві / приготуванні їжі.

В основу принципу дії сушильного шафи покладено комбінований радіаційно-конвективний спосіб сушіння продуктів. При даному способі випаровування вологи відбувається за допомогою терморадіаційної нагріву інфрачервоним випромінюванням певного діапазону довжин хвиль, а видалення вологи - за рахунок конвективних течій паро-повітряної суміші.

Рекомендуємо також звернути увагу на приготування в інфрачервоному сушильній шафі:

- Фруктово-ягідна пастила: корисне і збалансоване харчування замінить шоколад, карамель і мармелад.

- Суповий набір для похідного меню: овочі, м'ясо і риба. Легкі, поживні і не займають багато місця.

- Сушені риби і м'яса: відмінна закуска до пива.

Інфрачервона сушарка «СІЧ» - необхідна покупка для господині.

Price: **12 800 грн.**

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: неуместеннеуместен

Жучкова Валентина

+380676335233

**біопрепарати ТМ Bio Septix
(Канада)**