

SUSZARKI DO ŻYWNOSCI

Proces suszenia żywności coraz częściej jest wykorzystywany w placówkach gastronomicznych, kuchniach przedszkolnych itd. gospodarstwach domowych. Suszenie to sposób konserwacji żywności, pozwala zachować jej wartości odżywcze i smakowe na okres kilku miesięcy. Można realizować go na wielu urządzeniach gastronomicznych np. w piecach konwekcyjnych, konwekcyjno-parowych, piekarnikach, ale są na rynku dostępne również proste, tanie i łatwe w obsłudze suszarki do żywności: owoców, mięsa, warzyw, grzybów, ziół. Uzupełniają one szeroką gamę urządzeń grzewczych stosowanych w gastronomii. Oferujemy suszarki do żywności takich dostawców jak **STALGAST, LUND, HENDI**.

STALAGAST SUSZARKA

10 rusztów 400x395 mm, max obciążenie na 1 ruszt 0,6 kg
Regulacja czasu pracy od 0 do 24 h, co 30 min.
Regulacja temperatury w zakresie od 35 do 75 °C, co 5 °C



HENDI SUSZARKA PROFI LINE

Wykonana ze stali nierdzewnej.
Cyfrowy panel sterowania.
Timer z możliwością regulacji do 24 godzin, w odstępach co 30 minut.
Regulacja temperatury od +35°C do +75°C, z gradacją co 5 stopni.
Ciepłe powietrze rozprowadzane wentylatorem.
W zestawie 10 /lub 6 rusztów ze stali nierdzewnej o wymiarach 395x395 lub 305x330 mm.
Transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia.



SUSZARKA HENDI KITCHEN LINE

Ciepłe powietrze rozprowadzane automatycznie sterowanym wentylatorem
7 rusztów ze stali nierdzewnej 375x300 mm, max. nośności 500 g każdy
Obudowa o podwójnych ściankach z polipropylenu
Przezroczyste drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia.

W zestawie przezroczysta podkładka zabezpieczająca przed spadaniem mniejszych produktów.
Cyfrowy wyświetlacz, regulacja temperatury: od 35°C do 70°C.

Timer z możliwością regulacji do 24 godzin, w odstępach co 30 minut.



LUND SUSZARKA ELEKTRYCZNA

Wbudowany czasomierz programuje suszenie 0,5 - 19,5 godzin.

Dodatkowe akcesoria: siatka oraz tacka do suszenia małych produktów, np. ziół i herbaty.

Zasilanie, moc: **600 – 700 W**, 220 – 240 V, 50 – 60 Hz

6/9 sit wysuwanych ze stali nierdzewnej.

Odległość pomiędzy sitami: 3,5 cm, powierzchnia: 30 x 32,5cm

Przezroczyste drzwi umożliwiają obserwację procesu.

Regulacja temperatury od 35 °C do 70 °C (co 5 °C)

Czasomierz ustawienia czasu pracy od 0,5 h do 19,5 h (co 30 minut).



LUND SUSZARKA ELEKTRYCZNA

5 sit + pokrywa z uchwytem.

Przezroczyste sita umożliwiają obserwację procesu.

Segmentowe, dwustronne ułożenie sit: 310 x 295 mm

Możliwość ustawienia 2 wysokości sit, odstęp 2 cm lub 4 cm

