

**Dörrgerät / Dörrautomat, digitales Display, 500 W, B 270 mm
x T 500 mm H 260 mm, 6 Einschübe**

Preis: 449,00 € + IVA



Referenz: ESS-DL

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Essiccatori

Beschreibung

Dörrgerät / Dörrautomat, digitales Display, 500 W, B 270 mm x T 500 mm H 260 mm, 6 Einschübe

Das Dörren ist eine uralte Technik zur **Konservierung von Lebensmitteln**.

Bei der Dehydratation, also beim Dörren **verdunstet der Wasseranteil der Nahrungsmittel** und sie werden auf diese Weise konserviert.

Bei diesem Verfahren bleiben die ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Lebensmittel erhalten. Die **Entwicklung von Mikroben oder Schimmelpilzen wird verhindert und die Oxidation unterbunden. Vitamine und Nährstoffe gehen nicht verloren.**

Das natürliche Dörrverfahren wird mithilfe einer **elektronischen Karte mit digitalem Display** geregelt. Dank des Displays kann man die Arbeitstemperatur, die verbleibende Zeit und das eingestellte Programm ständig unter Kontrolle halten.

Man kann zwischen verschiedenen automatischen "AUTO"-Arbeitsprogrammen wählen:

- **"DELAY"-Programm:** es ermöglicht einen verzögerten Start des Zyklus;
- **"EVO"-Programm:** es erlaubt die Zykluszeit selbst zu bestimmen,
- **Temperatur;**
- **Gebläsegeschwindigkeit.**

Es ist auch mit einem **Haltezyklus** ausgestattet, das am Ende der Arbeitsverfahrens das Lebensmittelprodukt so lange konserviert, bis es vom Benutzer aus der Maschine genommen wird.

Das Gerät besitzt eine **ON/OFF-Sicherheitstaste** für die Energiesparung. Es hat eine **Heizleistung von 500 W und eine Spannung von 220-240 V/50-60 Hz** (auf Anfrage sind andere Spannungen erhältlich).

Das Dörrgerät ist aus **Edelstahl und verstärktem Nylon**. Die **6 Einlegegitter (360 x 245 mm) sind aus Edelstahl sind. Der Abstand zwischen den Einlegegitter beträgt 35 mm.**

Die **Gesamttrockenfläche beträgt 5500 cm².**

NÜTZLICHE HINWEISE:

- **Schneiden Sie das Lebensmittelprodukt in dünne Scheiben**, damit es schneller und leichter trocknet. Manche Lebensmittel haben einen höheren Wassergehalt und brauchen etwas länger zum Trocknen.
- Eine feuchte Umgebung verlängert die Trocknungszeit, eine **trockene Umgebung erleichtert die Trocknung.**
- Damit die Nahrungsmittel **mehr als ein Jahr haltbar** sind, müssen sie vor Licht, Feuchtigkeit und Insekten geschützt werden.
- Die geschnittenen Scheiben dürfen auf dem Einlegegitter **nicht übereinander liegen**, da sie sonst nicht gut trocknen.

ZUM DÖRREN GEEIGNETE LEBENSMITTEL:

Kundenauftrag

Obst, Gemüse, Fisch, Fleisch, Pilze, Kräuter, Wurzeln, Blumen, Samen, Kekse, Baiser usw.

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 270 mm x T 500 mm H 260 mm
Leistung	500 W
Spannung	einphasig - 230 V
Systemsteuerung	elektronische Karte mit digitalem Display
Außenmaterial	aus Edelstahl und verstärktem Nylon
Spannung	220 - 240 V / 50 - 60 Hz
Gewicht	6 Kg
Anzahl der Bleche/Gitter	6

Erstellt am 04/06/2026