

Dörrgerät / Dörrautomat, digitales Display, 1000 W, B 400 mm x T 550 mm H 460 mm, 12 Einschübe

Preis: 320,00 € + IVA



Referenz: DISI12

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Essiccatori

Beschreibung

Dörrgerät / Dörrautomat, digitales Display, 1000 W, B 400 mm x T 550 mm H 460 mm, 12 Einschübe

Das Dörren ist eine uralte Technik zur Konservierung von Lebensmitteln.

Bei der Dehydration, 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 **1000 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 **12 Einlegegitter (380 x 285 mm)** sind aus Edelstahl sind. Der Abstand zwischen den Einlegegitter beträgt 30 mm.

Die Gesamttrockenfläche beträgt 5500 cm².

Im Lieferumfang sind **Silikonfolien** enthalten, die **verhindern sollen, dass Saft und Lebensmittel während des Trocknungsprozesses auf dem Einlegegitter kleben bleiben**. Dank der Silikonfolien werden die Einlegegitter nicht schwarz und sind leichter zu reinigen.

Die Silikonfolien können wiederverwendet werden. Wir empfehlen, sie nach dem Gebrauch für die Aufbewahrung zu reinigen und zu trocknen.

NÜTZLICHE HINWEISE:

Kundenauftrag

- 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:

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

STANDARDAUSSTATTUNG:

12 Einlegegitter (380 mm x 285 mm),

1 Blech 355 mm x 265 mm,

Silikonfolien

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 400 mm x T 460 mm x H 535 mm
Innenmaße	B 380 mm x T 290 mm x H 410 mm
Leistung	1000 W
Spannung	einphasig - 230 V
Betriebstemperatur	40/90°C
Systemsteuerung	Elektronische Karte mit digitalem Display
Standardausstattung	12 Einlegegitter (380 mm x 285 mm), 1 Blech 355 mm x 265 mm, Silikonfolien
Außenmaterial	Edelstahl
Gewicht	17 Kg
Anzahl der Bleche/Gitter	12
Anschluss	Elektro
Timer	1 min - 99 h
Baumaterial	Edelstahl