

Pedido del cliente

Deshidratador de alimentos 500 W L 270 mm x P 260 mm x A 350 mm termostato manual

Precio: 203,00 € + IVA



Referencia: ESS-CU

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Deshidratadores

Descripción

Deshidratador de alimentos L 270 mm x P 260 mm x A 350 mm, potencia 500 W y 6 bandejas de secado.

La deshidratación es una antigua técnica de **conservación de los alimentos** que consiste en separar los componentes líquidos de los sólidos mediante la **evaporación del agua contenida en los alimentos**.

Este proceso **preserva las propiedades nutricionales de los alimentos**, ya que durante el proceso sólo se elimina el agua de los alimentos, bloqueando la activación de los microorganismos descomponedores, impidiendo el desarrollo de microbios o mohos y **evitando la oxidación, las vitaminas y los nutrientes no se pierden**.

La máquina tiene un proceso de deshidratación **extremadamente natural**, regulado por un **termostato manual**.

Equipado con un **botón de seguridad ON/OFF** de ahorro de energía, tiene una potencia de calentamiento de **500 W** y un **voltaje de 220-240 V/50-60 Hz** (otros voltajes disponibles a pedido).

La estructura de la deshidratadora es de **acero pintado y nylon relleno**, mientras que las **6 bandejas de deshidratación son de ABS alimentario**.

La superficie total de deshidratación es de 2600 cm².

CONSEJOS ÚTILES:

- **Cortar las rodajas finas** para que el producto se seque antes y más fácilmente, Algunos alimentos tendrán un mayor contenido de agua y tardarán más en secarse.
- Un ambiente húmedo alarga el tiempo de secado, un **ambiente seco facilita el secado**.
- Todos los productos secos deben estar protegidos de la luz, la humedad y los insectos, para que **puedan durar más de un año**.
- Al colocar las rebanadas en las cestas de la deshidratadora, es importante no colocarlas unas encima de otras, ya que de lo contrario no se secarán correctamente.

ALIMENTOS QUE SE PUEDEN DESHIDRATAR:

Frutas, verduras, pescado, carne, setas, hierbas, raíces, flores, semillas, galletas, merengues, etc.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica

Valor

Pedido del cliente

Dimensiones externas	L 270 mm x P 260 mm x A 350 mm
Potencia	500 W
Panel de control	Termostato manual
Estructura externa	Acero pintado y nylon relleno
Alimentación eléctrica	220-240 V/50-60 Hz
Peso	4 Kg
Cantidad de bandejas GN 1/1	6
Carrocería	Acciaio verniciato e nylon caricato