

Pedido del cliente

Deshidratador de alimentos 500 W L 270 mm x P 500 mm x A 260 mm display digital

Precio: 462,00 € + IVA



Referencia: ESS-DL

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Deshidratadores

Descripción

Deshidratador de alimentos L 270 mm x P 500 mm x A 260 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 procedimiento de deshidratación **extremadamente natural**, regulado por una **placa electrónica combinada con un display digital**. Este tipo de pantalla permite mantener bajo control constante la temperatura de trabajo, el tiempo restante y el programa establecido.

Es posible elegir entre **5 programas diferentes de trabajo automático "AUTO"**, que se pueden adaptar a cada uso; **1 programa "DELAY"** que establece el **inicio retardado** del ciclo; **1 programa "EVO"** que permite **personalizar** independientemente la duración del ciclo, la temperatura y la velocidad del ventilador. Equipada con un **ciclo de mantenimiento** al final de los programas de trabajo para conservar el producto seco hasta que el operario lo retire de la máquina.

Equipado con un **botón de seguridad ON/OFF** para el 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 inoxidable y nylon relleno**, mientras que las **6 bandejas de deshidratación son de acero inoxidable y miden 360 x 245 mm con un paso de 35 mm**.

La superficie total de deshidratación es de 5500 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

Pedido del cliente

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 270 mm x P 500 mm x A 260 mm
Potencia	500 W
Tensión	Monofásica - 230 V
Panel de control	Placa electrónica combinada con display digital
Estructura externa	Acero inoxidable y nylon relleno
Alimentación eléctrica	220-240 V/50-60 Hz
Peso	6 Kg
Cantidad de bandejas GN 1/1	6