

Pedido del cliente

Deshidratador de alimentos 1000 W L 400 mm x P 460 mm x A 535 mm display digital 12 rejillas

Precio: 329,00 € + IVA



Referencia: DISI12

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Deshidratadores

Descripción

Deshidratador de alimentos 1000 W con display digital y 12 rejillas - dimensiones L 400 mm x P 460 mm x A 535 mm.

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 **12 bandejas de deshidratación son de acero inoxidable y miden 360 x 245 mm con un paso de 30 mm**.

Incluye láminas de silicona que sirven **para evitar que el zumo y los alimentos se peguen a la bandeja durante el proceso de secado**. También es más fácil limpiar el estante y no lo ennegrece.

La silicona se puede reutilizar. Aconsejamos limpiarla y secarla para guardarla fácilmente después de su uso.

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:

Pedido del cliente

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

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 12 rejillas 380 mm x 285 mm:

- 1 bandeja 355 mm x 265 mm:

- láminas de silicona

- temporizador.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 400 mm x P 460 mm x A 535 mm
Dimensiones internas	L 380 mm x P 290 mm x A 410 mm
Potencia	1 KW
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura de funcionamiento	40/90°C
Panel de control	Placa electrónica combinada con display digital
Equipamiento de serie	12 bandejas 380 mm x 285 mm, 1 bandeja 355 mm x 265 mm, láminas de silicona, temporizador
Estructura externa	De acero inoxidable
Peso	17 Kg
Cantidad de bandejas GN 1/1	12
Fuente de energía	Eléctrico
Ajuste del tiempo	1 min - 99 h
Carrocería	Acero inoxidable