

Essiccatore 500 W L 270 mm x P 500 mm x H 260 mm display digitale 6 griglie

Prezzo: 428,00 € + IVA



Riferimento: ESS-DL

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Essiccatori

Descrizione

Essiccatore con dimensioni L 270 mm x P 500 mm x H 260 mm, potenza 500 W e 6 cassette per l'essiccazione.

L'essiccazione è una tecnica antichissima per **conservare gli alimenti** e consiste nella scissione dei componenti liquidi da quelli solidi, tramite l'**evaporazione dell'acqua contenuta nei cibi**.

Questo processo **conserva le proprietà nutritive dei cibi**, infatti durante il processo viene eliminata solo l'acqua presente nei cibi, bloccando l'attivazione di microrganismi decompositori, **impedendo lo sviluppo di microbi o muffe e prevenendo l'ossidazione**, le vitamine e le sostanze nutritive non vengono perse.

Il macchinario ha una procedura di essiccazione **estremamente naturale**, regolata tramite **scheda elettronica abbinata a display digitale**. Questo tipo di display permette di mantenere sotto costante controllo la temperatura di lavoro, il tempo residuo e il programma impostato.

E' possibile scegliere tra **5 diversi programmi di lavoro** automatici "**AUTO**", che si adattano ad ogni utilizzo; **1 programma "DELAY"** che imposta l'**avvio ritardato** del ciclo; **1 programma "EVO"** permette di **personalizzare** in autonomia durata del ciclo, temperatura e velocità della ventola. Dotato di **ciclo di mantenimento** a conclusione dei programmi di lavoro per conservare il prodotto essiccato fino al momento in cui l'operatore lo estrae dalla macchina.

Dotato di un **pulsante di sicurezza ON/OFF** per il risparmio energetico, ha potenza del riscaldatore di **500 W e tensione 220-240 V/50-60 Hz** (altre tensioni disponibili su richiesta).

La struttura dell'essiccatore è costruita in **acciaio inox e nylon caricato**, mentre i **6 cassette per l'essiccazione sono in acciaio inox e misurano 360 x 245 mm con un passo da 35 mm**.

La superficie totale di essiccazione è di 5500 cm².

CONSIGLI UTILI:

- **Tagliare le fette sottili** in maniera tale da essiccare il prodotto prima e più facilmente, alcuni cibi avranno un contenuto di acqua maggiore e impiegheranno più tempo per essiccarsi.
- Un ambiente umido allunga i tempi di essiccazione, un **ambiente secco facilita l'essiccazione**.
- Tutti i prodotti essiccati devono essere al riparo da luce, umidità e insetti, così i tuoi prodotti **potranno durare anche oltre un anno**.
- Nel mettere le fette nei cestelli dell'essiccatore, è importante non metterle una sopra l'altra altrimenti non si essiccano bene.

CIBI CHE POSSONO ESSERE ESSICCATI:

Frutta, ortaggi, pesce, carne, funghi, erbe aromatiche, radici, fiori, semi, biscotti, meringhe ecc.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 270 mm x P 500 mm x H 260 mm
Potenza	500 W
Voltaggio	Monofase - 230 V
Pannello di controllo	Scheda elettronica abbinata a display digitale
Struttura esterna	Acciaio inox e nylon caricato
Alimentazione	220-240 V/50-60 Hz
Peso	6 Kg
Numero teglie/griglie	6

Generato il 04/06/2026