



Essiccatore 1000 W L 400 mm x P 460 mmx H 535 mm display digitale e 12 griglie - SECONDA SCELTA

MODELLO: DISI12-SS

Dimensioni esterne

L 400 x P 460 x H 535 mm

245,00 € + IVA



Disponibile a magazzino



Dimensioni esterne	L 400 mm x P 460 mm x H 535 mm
Dimensioni interne	L 380 mm x P 290 mm x H 410 mm
Potenza	1 KW
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	40/90°C
Peso	17 Kg
Numero teglie/griglie	12

Alimentazione	Elettrico
Regolazione Tempo	1 min - 99 h
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	12 Teglie da 380 mm x 285 mm ,1 Vassoio 355 mm x 265 mm, Fogli in silicone, Timer
Pannello di controllo	Scheda elettronica abbinata a display digitale
Struttura esterna	In acciaio ino x
Materiale di costruzione	Acciaio INO x

Descrizione

Essiccatore 1000 W con display digitale e 12 griglie - dimensioni L 400 mm x P 550 mmx H 460 mm.

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 microorganismi 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 **1000 W** e **tensione 220-240 V/50-60 Hz** (altre tensioni disponibili su richiesta).

La struttura dell'essiccatore è costruita in **acciaio inox**, mentre i **12 teglie per l'essiccazione sono in acciaio inox e misurano 380 x 285 mm con un passo da 30 mm**.

In dotazione sono presenti dei fogli in silicone che utilizzati **permettono al succo e al cibo di non si attaccarsi facilmente al ripiano durante il processo di essiccazione**. Inoltre è più facile pulire il ripiano, e non lo fa diventare nero.

Il silicone può essere riutilizzato. Sugeriamo di pulirlo e asciugarlo per conservarlo facilmente dopo l'uso.

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.

DOTAZIONI DI SERIE:

- 12 Teglie da 380 mm x 285 mm

- 1 Vassoio 355 mm x 265 mm

- Fogli in silicone

- Timer

LA FOTO INIZIALE É PURAMENTE INDICATIVA; LE FOTO SEGUENTI RAPPRESENTANO I DIFETTI E/O I DANNEGGIAMENTI CHE IL PRODOTTO HA SUBITO.

DANNI SUL PRODOTTO:

- **GRAFFI ESTERNI**
- **GRIGLIE E VASSOI USATI**

IL PRODOTTO É STATO TESTATO E COLLAUDATO PER LA SUA CORRETTA FUNZIONALITÀ.