

Электросушилка для овощей, фруктов, грибов «БелОМО»



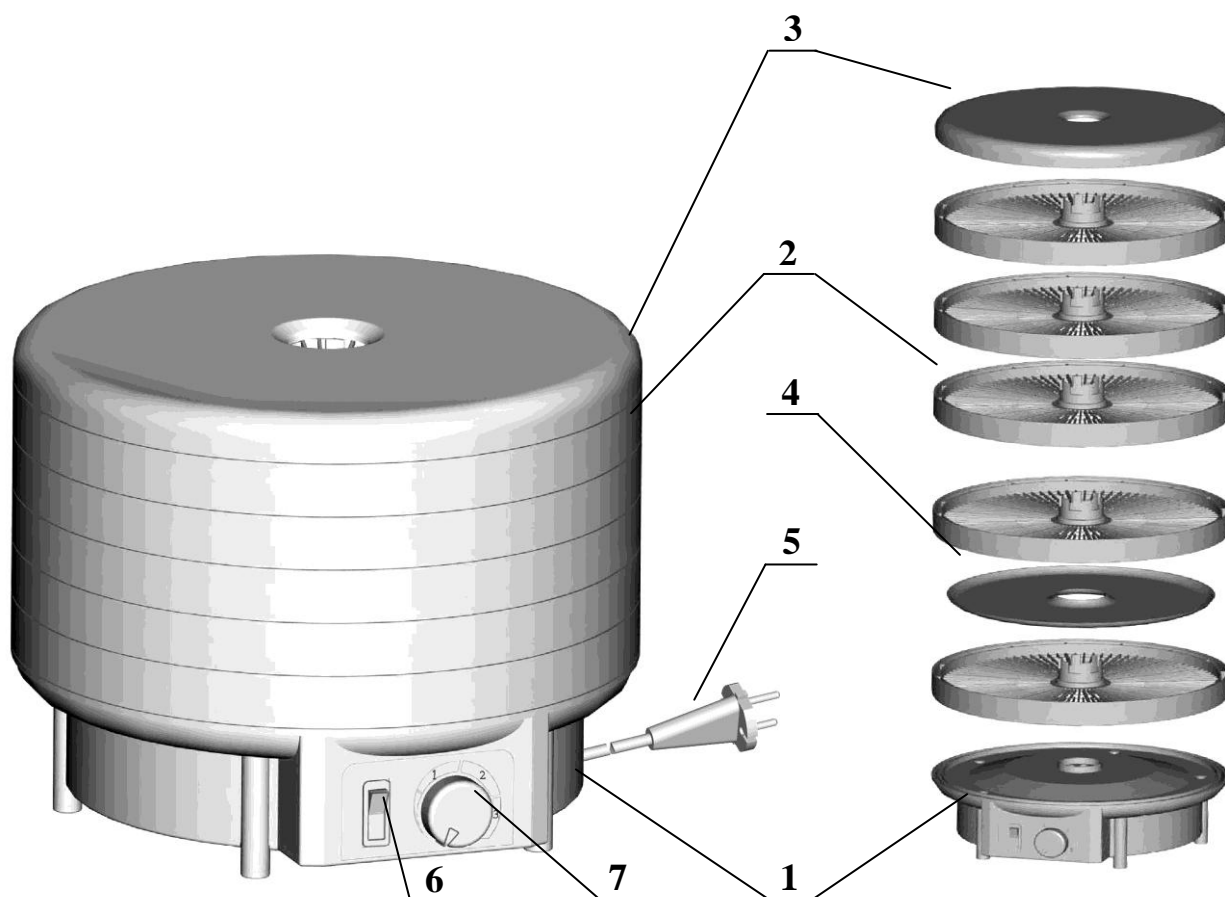
Лето дарит нам большое изобилие свежих фруктов, овощей, зелени, грибов, лекарственных трав, насыщенных витаминами. Но, к сожалению, лето длится недолго. Большинство домохозяек стараются сделать домашние заготовки: консервируют овощи и фрукты, замораживают их, варят варенье, стараясь сохранить вкус, аромат продуктов и витамины. Но все эти способы имеют определенные минусы.

Сушка продуктов – естественный процесс консервации без применения соли, сахара или других консервантов. Чтобы вы не сушили (яблоки, груши, абрикосы, ягоды, мясо, рыбу, лечебные травы, зелень или цветы) можете быть уверены в полной сохранности первоначального вкуса, запаха и аромата. Если через какое-то время вы достанете высушенный продукт, то сразу ощутите идущий от него запах лета, солнца и спелых фруктов. А если это будут ягоды или фрукты с вашего дачного участка? Наверное, вы почувствуете ещё большее удовольствие. Конечно, для сохранения высушенных продуктов в хорошем состоянии нужны определённые условия. Но обычно для этого достаточно держать их в сухом тёмном месте. Это позволит долго сохранять все полезные качества консервируемых продуктов. Достоинством высушенных продуктов является отсутствие специальных условий хранения как, например, в случае глубокой заморозки.

Электросушилки БелОМО

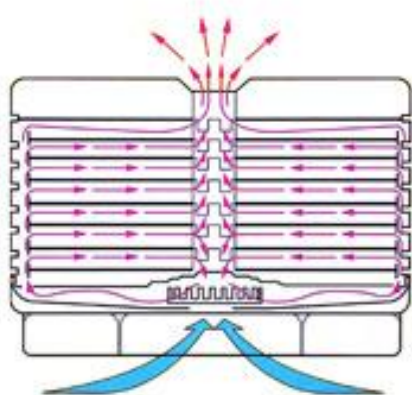
являются уникальными по своим характеристикам:

- Сушить можно любой продукт любой влажности
- Сушеный продукт сохраняет свои первоначальные качества
- Аппарат электробезопасен
- Высокая работоспособность
- Экономичен в электропотреблении
- Используются безопасные высококачественные материалы



1 – основание; 2 – поддон; 3 – крышка; 4 – лоток,
5 – соединительный шнур с вилкой; 6 – выключатель; 7 – терморегулятор

Сушилки состоят из основной платформы, в которую встроен двигатель, нагнетающий и нагревающий воздух, поддоны круглой формы (ставятся друг на друга). Дно поддонов имеет сетчатое строение для свободной циркуляции воздушных потоков.



Уникальность элетросушилки БелОМО состоит в том, что процесс сушки продуктов осуществляется максимально быстро и эффективно, благодаря системе направленного потока теплого воздуха. Двигатель с вентилятором создает поток воздуха, который нагреваясь, поступает равномерно на поддоны с продуктами. Теплый воздух подается вентилятором в простенок поддона (поддоны имеют двойную стенку), а затем оттуда горизонтально на каждый поддон. Постоянно поступающий поток теплого сухого воздуха выталкивает старый, который вобрал в себя влагу с продуктов. Такая схема движения воздуха позволяет обеспечить наиболее

эффективную сушку продуктов. При достижении заданной температуры электронагреватель автоматически отключается. При снижении температуры ниже заданной электронагреватель автоматически включается.

Электронагреватель включается, если установленная температура сушки выше температуры окружающего воздуха.

Терморегулятор служит для плавного регулирования температуры сушки продуктов и имеет три основные температурные зоны с интервалами температур:

1 - от плюс 15 °С до плюс 30 °С;

2 - от плюс 30 °С до плюс 45 °С;

3 - от плюс 45 °С до плюс 60 °С.

1 зона рекомендуется для сушки трав, 2 и 3 – для сушки фруктов, овощей и грибов.

Сушка обеспечивает самые высокие стандарты натуральных, вкусных и витаминных сушеных продуктов без использования консервантов и различных добавок. Отметим лишь, что время сушки различных продуктов зависит от толщины кусочков продуктов, количества содержащейся в них влаги, влажности воздуха в помещении. Время, затрачиваемое на сушку продуктов, не превышает 24 часов. Но это максимальное значение. В руководстве по эксплуатации электросушилки вы можете уточнить продолжительность сушки конкретных продуктов.





Сушилки БелОМО изготовлены из материалов высокого качества. В основном это экологически чистый пластик, который абсолютно инертен к пищевым продуктам. Он не вступает с ними в реакцию ни при каких условиях. Следовательно, в процессе сушки продуктов происходит лишь удаление влаги и не осуществляется никаких других нежелательных процессов. Корпусные детали в зоне нагрева изготовлены из пластика повышенной термостойкости и пожаробезопасности.

Гарантийный срок эксплуатации 2 года.

Предварительная подготовка продуктов заключается в промывке и нарезке. Далее их укладывают на поддоны и подключают сушильный аппарат к электрической сети. Вес сушилki БелОМО составляет не более 4 кг. Сушильный аппарат занимает совсем немного места.

Сушилки для фруктов и овощей БелОМО помогут вам делать витаминные заготовки на зиму и откроют для вас целый мир новых возможностей приготовления пищи.

