

Univerzální kompaktní, energeticky úsporný systém pro sušení různých produktů: **ovoce, zelenina, bobuloviny, maso, houby, byliny, květiny, čaje apod.** Sušení není prováděno horkým vzduchem, ale speciálním způsobem za pomoci šetrné extrakce vody na principu rekuperace energie z vlhkosti. Různé možnosti provedení.

BASIC



HLAVNÍ VÝHODY

- ❑ Sušení pomalým šetrným způsobem – extrakci vody, uzavřený recirkulační systém
- ❑ Systém umožní maximální zachování původních organoleptických vlastností surovin (vůně, barva, chuť a další látky)
- ❑ Extrakcí vody dochází ke zkoncentrování produktu
- ❑ Až 80% úspora el. proudu proti běžným sušičkám, má nízkou spotřebu energie
- ❑ Žádné nebezpečí přesušení, protože sušení probíhá bez přívodu tepla
- ❑ Nepřirozeně vysokým teplotám je zabráněno patentovaným řízením – termostatickým spínáním
- ❑ Uzavřený sušicí cyklus = 100% hygienický
- ❑ Kompaktní rozměry 170 x 70 x 70 cm umožňující instalaci na malém prostoru.
- ❑ Díky použití koleček zařízení mobilní
- ❑ Použití je nezávislé na počasí
- ❑ Jednoduchá obsluha

TECHNICKÁ DATA

KAPACITA:	4,8 – 7,2 m ²
VÝKON PŘI DEHYDRATACI:	8 litrů/ 24 hod.
MIN. KONEČNÁ VLHKOST:	6-25 % v závislosti na produktu
OBJEM:	550 litrů
IZOLACE	Pěnová deska
TEPLOTA OKOLÍ:	+18 až + 27 °C
VÝKON:	450 W

Edice GASTRO



VHODNÉ PRO

- ❑ Pěstitele a zpracovatele ovce, zeleniny, bylin, menší a střední zemědělské podniky, bedýnkové prodejce, gastronomické podniky, školy apod.

PŘÍKLADY DOBY SUŠENÍ

- ❑ Květiny a byliny – 4 až 8 hod.
- ❑ Jablka, hrušky apod. – 24 až 48 hod.
- ❑ Zelenina – 12 až 72 hod.
- ❑ Hrozny – 48 až 96 hod.

...

VÝHODY PRO UŽIVATELE

- ❑ Dosažení sušených produktů nejvyšší kvality s vysokou přidanou hodnotou
- ❑ Zhodnocení přebytků
- ❑ U sušených bylin dochází díky šetrné koncentraci k významnému zvýšení léčivých účinků. Možnost dosahování až o 70 % vyššího zisku oproti nezpracovanému produktu.