

СУШИЛЬНЫЕ АППАРАТЫ EZIDRI. Сушка овощей, фруктов, грибов.



AvizInfo.com.ua

Київ, Україна

Сушилка Ezidri

Универсальный сушильный аппарат Ezidri, производства Hydraflow Industries из Новой Зеландии, поможет сохранить фрукты, овощи, ягоды, грибы без потери витаминов, ферментов, макро и микроэлементов. Сушка самый природный способ сохранения продуктов, в таком виде продукты отлично хранятся год. Некоторые не теряют вкуса и через 3–4 года. Процесс сушки подобен естественному. Температура регулируется от 35 до 60°C. Сушеные продукты сохраняют свой живой природный цвет, аромат и вкус. Лекарственные травы при сушке сохраняют все свои лечебные свойства, эфирные масла. Пастила из абрикосов, приготовленная более двух лет назад, по вкусу, как только приготовленная. Трехлетняя груша намного лучше магазинного цуката, а когда открываешь банку с сушеной клубникой, комната наполняется приятным ароматом.

Сушилка негабаритная, модели весят от 3 до 5 кг. Состоит из основной платформы и круглых лотков, которые ставят друг на друга. Внутри каждого лотка – сетка. Для трав и маленьких ягод берут густую сетку. Для овощей и фруктов – более редкую. Работать с сушилкой просто. Продукты нужно вымыть, порезать или натереть и разложить на поддоны, включить прибор в розетку.

Двигатель создает мощный поток воздуха, который нагреваясь поступает равными порциями на все установленные лотки с продуктами. Постоянно поступающий поток теплого сухого воздуха выталкивает старый, который вобрал в себя влагу с продуктов. Уникальная схема движения воздуха и микропроцессорный температурный контроль придают Ezidri способность сушить равномерно, быстро и с минимальными затратами электроэнергии от 4 до 30 лотков одновременно.

Время сушки зависит от водянистости продукта. За 2 часа сушится зелень. Грибы станут сухими за 5–7 часов. Вишни, смородина, виноград и черника будут сохнуть сутки. Продолжительность сушки многих продуктов указана в книге пользователя.

Модель Everyday Classic

- специально разработана для сушки фруктов, ягод и овощей

при температуре 55 °C, которая устанавливается автоматически после

подключения аппарата к сети (220 В, 50 Гц) (потребление 250 - 500 Вт/час)

Базовая (минимальная) комплектация: 4 лотка , 1 сетчатая прокладка (сетка),

1 сплошная прокладка (поддон);

Диаметр - 34 см, высота - 23 см, вес - 3 кг, avizinfo.com.ua

Цена 930,00 грн **Українська Дошка БЕЗКОШТОВНИХ оголошень** AvizInfo.com.ua

Полная комплектация: 10 лотков, 10 сеток (для мелких и очень влажных продуктов),

5поддонов (для сушки пастилы).Полная загрузка 5-8 кг.

лоток - 90, 00 грн
сетка - 27, 00 грн
поддон -39, 00 грн

=====

Модель Snackmaker

- имеет 3 температурных режима для сушки более широкого круга продуктов

питания, включая:

зелень и травы, в т.ч. лекарственные (35°C), фрукты, ягоды, овощи (50°C),

грибы, мясо, рыба, пастила (60°C). Переключение температурных режимов - сенсорное

Базовая комплектация: 5 лотков, 1 сетка, 1 поддон .

Диаметр 34 см, высота 27 см, вес 3, 4 кг, загрузка 4-5 кг

Цена 1260, 00 грн

Полная комплектация: 15 лотков, 15 сеток, 10 поддонов.

Полная загрузка – 7-10 кг, потребление 250 - 500 Вт/ч

лоток - 90, 00 грн
сетка - 27, 00 грн
поддон -39, 00 грн

=====

Модель ULTRA FD1000

- специально создана для сушки относительно большого количества продуктов

самого широкого ассортимента

- имеет 6 температурных режимов (35°C, 40°C – травы и специи, 50°C – овощи и

цветы, 55°C – фрукты и пастила, 60°C, 70°C – рыба, мясо, грибы), а также

возможность установления любого промежуточного значения температуры

плавной регулировкой

Базовая комплектация: 5 лотков, 1 сетка, 1 поддон. Диаметр – 39 см,

высота – 28 см, вес – 4, 7 кг, загрузка – 5-6 кг Цена

1800, 00 грн

Полная комплектация: 30 лотков, 30 сеток, 20 поддонов.

Потребление 500-1000 Вт/час, высота 103см, загрузка 20-25кг

Лоток - 99, 00 грн
Сетка - 30, 00 грн
Поддон- 42, 00 грн

Price: **931 грн.**

Тип оголошення:
Продам, продаж, продаю

Торг: доречний

Кузнецов Максим

044 361 43 32