

Déshydrateur Frutty 25 & 30

Déshumidification douce et pas de séchage à chaud !

Les armoires de séchage Frutty sont idéales pour le séchage : Pommes, poires, Les prunes, les pêches, les cerises, les fraises, mais aussi les légumes comme les poireaux, les oignons, le céleri, le chou-fleur, le fenouil, les tomates, les champignons, le thé et les herbes aromatiques, les pâtes et les fleurs peuvent être séchés sans problème.

L'armoire de séchage est entièrement fabriquée en acier inoxydable. La chambre de séchage est entièrement isolée et équipée de 16 grilles de séchage. Au fond se trouve un bac d'égouttage avec drain. Le séchage fonctionne sur le principe d'une pompe à chaleur. L'air est aspiré, déshumidifié et introduit dans la chambre de travail. L'air humide de la chambre de travail circule et est déshumidifié en permanence. L'humidité est évacuée par un tuyau d'évacuation d'eau. L'unité utilise sa propre chaleur pour chauffer l'intérieur à la température requise et est donc très économique. En outre, un élément chauffant est installé pour accélérer le démarrage et pour chauffer lorsque la température extérieure est trop basse. Le séchoir répond aux exigences d'hygiène et est facile à nettoyer et à entretenir. La température et l'humidité du séchoir sont faciles à régler et à lire grâce à un écran tactile.



Pour :

- rapide, écologique et pratique
- séchage doux
- pas de brûlage des fruits
- grilles robustes en acier inoxydable
- Efficacité énergétique
- Les enzymes et les vitamines sont bien conservées
- aucun retournement du matériau à sécher n'est nécessaire
- plus d'humidité dans la zone de travail (l'eau est évacuée)
- faible oxydation car la surface sèche rapidement

| Modèle | Frutty 25 | Frutty 30 |
|--------------------------|---|---|
| Capacité | 6,2 m ² - 10-50 kg | 9,7 m ² - 15-90 kg |
| Dimensions (LxIxH) | 680 x 1180 x 1830 mm | 680 x 1180 x 1830 mm |
| Grille de déshydratation | 16 pc. 780x505 mm | 25 pc. 780x505 mm |
| Consommation et tension | 220 V monophasé 50 Hz- 1 à 2 kW (selon qu'on le chauffe ou non) | 220 V monophasé 50 Hz- 1 à 2 kW (selon qu'on le chauffe ou non) |
| Max. Prélèvement d'eau | 2,5l/h (50°C-80% d'humidité) | 2,5l/h (50°C-80% d'humidité) |
| Humidité réglable | 10 - 80% | 10 - 80% |
| Température réglable | 30 - 65 °C (en fonction de la température extérieure) | 15 - 65 °C |

Traduit par Max Baldinger AG, sans garantie



inderst
fruit & wine
for a better result