

Сушка фруктов, ягод или грибов?

Приготовление нежнейших мармеладов?

Вяление мяса и рыбы?

Доверьте это Сушилке Biosec dryset pro!



Туннельная сушилка Biosec является идеальной для тех, кто хочет совместить эстетику, практичность и прочность. Выделяется своей элегантностью и стилем, что делает ее пригодной для самых требовательных кухонь.

Приборы Biosec позволяют провести быструю и безопасную сушку, благодаря непрерывной подаче теплого воздуха, который со всех сторон обдувает корзину с нарезанным продуктом.

Многие сушилки, представленные на рынке, основаны на вертикальной подаче воздуха, который движется снизу вверх. Недостаток таких машин заключается во влажности, которую поднимающийся воздух переносит с нижних поддонов к верхним. Это препятствует правильному процессу сушки верхних слоев продукта. Другое неудобство

технологии вертикального потока — это эффект «блокады», когда продукты на нижней корзине расположены слишком тесно. Поэтому старайтесь размещать продукты на поддонах свободнее, так как в противном случае количество воздуха проходящего вверх, сквозь первый слой, будет недостаточным.

Технология Biosec решает эти проблемы путем производства сушилок с горизонтальным потоком. При такой системе воздух равномерно обдувает продукты, размещенные в сушилке, со всех сторон для максимально равномерной сушки и лучшего результата. В данной модели продукты для сушки могут быть плотно размещены на поддонах, и это не вызовет никаких проблем с распределением потоков воздуха.

Сушка сохраняет органолептические свойства и пищевую ценность продуктов практически в неизменном состоянии. Высушенные продукты не претерпевают никаких химических или механических изменений, в них не добавляются ни консерванты, ни какие-либо другие искусственные вещества. Недостаток жидкости тормозит развитие микробов и предохраняет продукты от окисления. Сушка является одним из самых экологических методов консервирования пищевых продуктов.

Сушилка Biosec потребляет очень мало электроэнергии, ведь фактор экономии — один из самых важных в конструкции. Продукты при сушке уменьшаются в размере на 80-90%, что делает фрукты или овощи, высушенные с помощью Biosec, удобными в хранении. При создании сушилок Biosec используются только высококачественные, сертифицированные компоненты. Доказательством этого является возможность длительного использования сушилок Biosec высокой производительностью, практически без технического обслуживания. С сушилкой Tauro Biosec единственным ограничением является ваше воображение. Biosec могут быть использованы не только для сушки фруктов и овощей, но и для сушки травы, макаронных изделий, мяса, рыбы или цветов для художественных композиций.

Электросушилка устанавливается с помощью эксклюзивной электронной системы Драйсет Про, которая гарантирует полный спектр простых, эффективных программ, которые подходят для любого способа использования и любого продукта. Программы учитывают все переменные факторы, которые действуют во время сушки. Основные отличия являют собой:

- Смешивание разных рабочих температур в разные периоды времени;
- Чередувание различных скоростей вентилятора и пауз;

- Определенная продолжительность программы в часах.

Все программы, описанные ниже, показывают длительность работы в часах (Н) (Ч), программы с отметкой MN (МИН) также включают в себя период окончательного сохранения, сохраняет ваши продукты на оптимальном уровне сухости при минимальном потреблении энергии. После завершения процесса сушки вам не потребуется сразу убирать продукт, прежде чем он обезводится.

Программы Драйсет Про:

P1-Автоматическая: это наиболее простая и универсальная программа. Подходит для большинства продуктов — Н: 30ч +MN

P2-Грибы и тонкие ломтики: идеальная для грибов и продуктов, которые сушатся в виде тонких ломтиков (4-6 мм), как, к примеру, яблоки, баклажаны, киви, ананасы. Н: 18ч+MN

P3-БиоСыроедение: температура не превышает 40°С, идеальна для сушки ароматических и медицинских трав. —Н: неопределенное количество (можно остановить тогда, когда достигнута желаемая степень сухости).

P4-Супергорячая 68°: программа с самой горячей температурой, близкой к полной тепловой обработке. Лучшая программа для сушки мяса. Не подходит для деликатных пищевых продуктов. Н: 14h+MN

P5-Паста: специальная программа для сушки свежей пасты. Степень желаемой сухости необходимо тщательно постоянно контролировать согласно каждому рецепту. Н: 16h+MN

P6-Экономия: Немного более продолжительные режимы сушки будет пропорционально экономить расход электроэнергии. Идеально подходит для использования в кемпингах, жилых автоприцепах или гостиницах, где потребление электроэнергии ограничено. Максимальный уровень потребления электроэнергии программой P6 составляет 270В.

-Н: неопределенное количество (можно остановить, когда достигнут желаемый уровень сухости).

P7-Тихая: наиболее подходящая программа для сведения шума к минимальному уровню. Подходит также для всех мелких легких продуктов (шафран, мелкие листики, и т.д.) —Н: 48ч+MN

Для тех пользователей, которые хотят точнее контролировать выбор температуры, Биосек предлагает программы от T1 до T5 с рабочими температурами от 20° до 60°. Программы T1-T5 не имеют ограничений по времени.

Предупреждение:

Перед использованием какой-либо программы проверьте ее работу путем запуска тестового цикла. В конце цикла обязательно убедитесь в том, что продукты действительно высохли. Каждый продукт может по-разному отреагировать в зависимости от своего размера, содержания воды и температуры/влажности окружающей среды.

Контроль температуры:

На дисплее отображается рабочая температура, как для программ P1 — P7, так и для программ T1-T5, в случае, если температура устанавливается вручную

ПРОИЗВЕДЕНО В ИТАЛИИ!