

Инфракрасная сушильная установка



Белгород, Россия

ИК – сушильные шкафы, представленные в Белгороде в широком ассортименте, работают по унифицированному принципу. Предлагаемая шкафная инфракрасная установка предназначена для сушки различных фруктов, овощей, корнеплодов, трав, иван-чая, мясных и рыбных снеков в полуавтоматическом режиме по заданным параметрам. Инфракрасное излучение не вредит здоровью человека. Его волны оказывают на обрабатываемые вещества термическое воздействие и выступают катализатором биохимических превращений органических элементов (белков, жирных кислот, крахмала). Под воздействием ИК – излучения гибнет вредоносная микрофлора и происходит естественная стерилизация продуктов. Заготовленные при помощи такой сушки, последние могут храниться до двух лет без применения консервирующих препаратов (при условии помещения сырья в герметичную тару). Экономичность. В инфракрасных сушильных шкафах сушка производится быстро, причем потребление электроэнергии автоматически снижается по мере уменьшения процента содержания влаги в продукте. Автоматизированный режим работы. Эта особенность оборудования позволяет существенно снизить трудозатраты и сократить время на приготовление сухофруктов и других полуфабрикатов. Компактные размеры. Инфракрасные сушильные шкафы не требуют большой площади для расположения оборудования. Эстетичность. ИК-сушки, которые можно приобрести в Белгороде, отличаются привлекательным внешним видом. Покупая такой шкаф, можно быть уверенным, что он органично впишется в дизайн кухни или подсобного помещения. Простота в уходе. Элементы шкафа-сушки, непосредственно контактирующие с сырьем, легко вынимаются и моются. Во время работы или простоя дверцы шкафа закрыты, что предотвращает попадание пыли и грязи во внутреннюю полость агрегата. Доступная стоимость.

Цена: **6 550 \$**

Тип объявления:
Продам, продажа, продаю

Торг: неуместен

Чуева Юлия

+79056776060

ул. Корочанская, д. 41А