

HRED-12SG



DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS 12 BANDEJAS (NO ROTATORIAS)

Rating: Not Rated Yet

[Ask a question about this product](#)

Manufacturer: [C&T COREA & TECHNOLOGY](#)

Description

Especificaciones

Dimensiones: 635x823x1820mm

Tamaño de las Bandejas: 700x490x45mm

Cantidad de Bandejas: 12 (Metálicas o Plásticas)

Temperatura Máxima: 70°C

Voltaje: 220V-50Hz

Consumo por Hora: 2.78Kw

Peso: 109Kg

Capacidad de Proceso: 60Kg

INDUSTRIA KOREANA



Deshidratador de Alimentos : HRED-12SG

¿Porque usar un Deshidratador?

Como sabemos, el método natural de secado significaba dejar deshidratando (secar) los productos al sol, se cree que deshidratados debido a la calor de la luz solar se desmenuzaba la humedad y esterilizan de virus por la luz solar y el viento.



Funcionamiento



El principio básico del deshidratador es a través de un flujo de aire caliente en el interior del dispositivo similar al principio de secado natural.

El tiempo de secado es relativamente corto debido al fuerte efecto ganado de luz calor.

Material que requieren un largo tiempo de secado pueden ser deshidratados en este deshidratador.



Secando mucho mas rapido que otros metodosY lo principal manteniendo el sabor natural

MUESTRA MADURERA OTROS MADURAS



El tiempo de secado de nuestro deshidratador es dos veces más rápido que otros deshidratadores, los cuales usan suelte y 3 veces más rápido que otros secadores que utilizan aire caliente. En adición, la cantidad de producto caliente es 2 a 3 veces más grande que otros métodos y el consumo eléctrico es más bajo que otros métodos.



Uso y simple manipulación para su comodidad



Cualquier persona puede operar el secador comenzando desde el método de operación, solo requiere establecer la temperatura y el tiempo es fácil y simple. El operador puede verificar el estado del secado solo abriendo la tapa desde el interior del secador sin preocuparse por quemaduras, ya que el mismo no está caliente.



El tiempo de secado de nuestro deshidratador es corto en comparación a deshidratadores que utilizan aire caliente, el cual requiere el paso de reparación y el paso de limpieza toma demasiado tiempo. Adicionalmente el tiempo de iluminación de este método no puede ser limitado a diferencia del método natural de secado.

Las medidas que usted debe deshidratador de los alimentos está en función de los que usted requiere de la misma forma otros productos que usted necesita deshidratador puede usted consultar.



Si usted tiene alguna pregunta sobre qué productos, se pueden deshidratador por favor no dude en llamarnos.

Tabla de referencia de deshidratación de alimentos

Tipo de alimento	Temperatura	Tiempo	Observaciones
Pimiento	55 a 60°C	24 horas	
Melocotón	55°C	24 horas	
Calabaza	55°C	2 a 12 horas	
Patata	55°C	Depende grosor	grosor: 1 cm
Betata	55°C	Depende grosor	
Carnes secas	55°C	Depende grosor	
Hongo	45 a 55°C	2 a 12 horas	
Alimento fermentado	38 a 50°C	Depende del alimento	
Te verde	50°C	1 a 5 horas	
Hoja de Coca	50°C	1 a 5 horas	
Hoja de Stevia	50°C	1 a 5 horas	
Berenjena	55°C	Depende grosor	
Hojas de Pimiento	40 a 55°C	3 a 10 horas	
Rábano	55°C	24 horas	
Zanahoria	55°C	Depende grosor	
Mostrano	55°C	20 horas	
Pera	55°C	20 horas	
Café	50°C	2 a 3 horas	
Pescado	50°C	3 a 4 horas	

La tabla podrá variar dependiendo del estado de los materiales, las circunstancias alrededor del deshidratador y la humedad mencionada en la tabla es solo de referencia. Por lo tanto, la revisión regular será requerida cuando seque materiales, la primera y segunda vez.

Reviews

There are yet no reviews for this product.