

PS-2000A



DESHIDRATADOR DE ALIMENTOS 10 BANDEJAS (ROTATIVAS)

Rating: Not Rated Yet

[Ask a question about this product](#)

Manufacturer: [SECOM AGRICULTURAL](#)

Description

Especificaciones

Tamaño: 750mm (L) x 810mm (B) x 1680mm (H)

Potencia Nominal: 3.45Kw

Consumo de Energia (24hrs): 54Kw

Configuracion de Temperatura: Configurable hasta 70°C

Tamaño de Bandejas: 55cm

Cantidad de Bandejas: 10 unidades

Peso: 95Kg

INDUSTRIA KOREANA

Deshidratador de Alimentos : PS-2000A

Programa:

¿Porque usar un Deshidratador?

Como sabemos, el estado natural de muchos alimentos (legumbres deshidratadas, frutas, verduras, etc.) es de mucha humedad y agua. Cuando se deshidrata, se reduce su contenido de agua y se prolonga su vida útil.

Modo Natural **Modo Individual**

Funcionamiento:

- El sistema tiene 10 programas que se seleccionan en el panel de control.
- El tiempo de secado se indica en el panel de control.
- El sistema que requiere un tiempo de secado puede ser utilizado en modo natural.

Secado a través de la luz:

Este sistema de secado a través de la luz es un método de secado que utiliza la luz para eliminar el agua de los alimentos. Este método de secado es más rápido que el secado natural y puede ayudar a mantener el color y la textura de los alimentos.

Bandejas Rotativas (Dependiendo el Modelo)

Este sistema de secado a través de la luz utiliza bandejas rotativas para permitir que los alimentos se sequen de manera uniforme. Este sistema de secado es más rápido que el secado natural y puede ayudar a mantener el color y la textura de los alimentos.

Secado y aumento de humedad naturalmente

Este sistema de secado a través de la luz es un método de secado que utiliza la luz para eliminar el agua de los alimentos. Este método de secado es más rápido que el secado natural y puede ayudar a mantener el color y la textura de los alimentos.

Secado más rápido que otros métodos

... Y la principal ventaja es el sabor natural

MEJORA ANTES DE USAR **DESPUÉS**

Este sistema de secado a través de la luz es un método de secado que utiliza la luz para eliminar el agua de los alimentos. Este método de secado es más rápido que el secado natural y puede ayudar a mantener el color y la textura de los alimentos.

Bandejas especialmente diseñadas

Este sistema de secado a través de la luz utiliza bandejas especialmente diseñadas para permitir que los alimentos se sequen de manera uniforme. Este sistema de secado es más rápido que el secado natural y puede ayudar a mantener el color y la textura de los alimentos.

PREPARACIÓN **USO**

Este sistema de secado a través de la luz es un método de secado que utiliza la luz para eliminar el agua de los alimentos. Este método de secado es más rápido que el secado natural y puede ayudar a mantener el color y la textura de los alimentos.

Es un simple manipulador para su comodidad

Este sistema de secado a través de la luz es un método de secado que utiliza la luz para eliminar el agua de los alimentos. Este método de secado es más rápido que el secado natural y puede ayudar a mantener el color y la textura de los alimentos.

Toda la información de funcionamiento de alimentos

Alimento	Temperatura	Tiempo	Observaciones
Abróchame	55 a 60°C	24 hrs	
Arroz cocido	45°C	24 hrs	
Berros	17 a 18°C	24 hrs	
Bohñitas	55°C	Dependiendo gramo	
Brócoli	55°C	Dependiendo gramo	
Champiñones	45°C	Dependiendo gramo	
Chickpeas	55°C	Dependiendo gramo	
Chiriquí	45 a 50°C	24 a 36 hrs	
Chilantro	55°C	Dependiendo gramo	
Coliflor	55°C	24 hrs	
Conchita de mar	55°C	12 a 14 hrs	
Cremitas	55°C	14 a 16 hrs	
Guisantes	55°C	Dependiendo gramo	
Hojas verdes	55°C	16 a 18 hrs	
Judías verdes	55°C	16 a 18 hrs	
Lechuga	55°C	16 a 18 hrs	
Maíz dulce	55°C	24 hrs	
Maíz cocido	55°C	24 hrs	
Maní	55°C	24 hrs	
Melón	55°C	24 hrs	
Morcilla	55°C	24 hrs	
Muyurra	55°C	24 hrs	
Orzo	55°C	24 hrs	
Palta	55°C	24 hrs	
Patata	55°C	24 hrs	
Percebes	55°C	24 hrs	
Pasta	55°C	24 hrs	
Papas	55°C	24 hrs	
Pasta de soja	55°C	24 hrs	
Plátano	55°C	24 hrs	
Prima	55°C	24 hrs	
Quinoa	55°C	24 hrs	
Quinua	55°C	24 hrs	
Rizos	55°C	24 hrs	
Salsas	55°C	24 hrs	
Schicums	55°C	24 hrs	
Soja	55°C	24 hrs	
Sonchete	55°C	24 hrs	
Suspiro	55°C	24 hrs	
Tapa	55°C	24 hrs	
Tiende	55°C	24 hrs	
Trigo	55°C	24 hrs	
Tuaca	55°C	24 hrs	
Uva	55°C	24 hrs	
Yam	55°C	24 hrs	
Zapallo	55°C	24 hrs	
Zapallo cocido	55°C	24 hrs	
Zapallo cocido	55°C	24 hrs	
Zapallo cocido	55°C	24 hrs	

Este sistema de secado a través de la luz es un método de secado que utiliza la luz para eliminar el agua de los alimentos. Este método de secado es más rápido que el secado natural y puede ayudar a mantener el color y la textura de los alimentos.

Reviews

There are yet no reviews for this product.