

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://hotmix.nt-rt.ru/> || hxt@nt-rt.ru

Дегидратор HotmixPRO DRY



Описание и технические характеристики

Дегидратор **HotmixPRO DRY** производства **HotmixPRO (Италия)**

Настольный дегидратор **HotmixPRO DRY** превратит блюда вашего меню в уникальные кулинарные творения.



Модель полностью изготовлена из пищевой нержавеющей стали AISI 304. Имеет 8 лотков 530x325 см, разделенных на 2 части.

Горизонтальный воздушный поток создается двумя автономными вентиляторами и обеспечивает равномерную аэрацию продукта. В зависимости от температуры в камере и характеристик обрабатываемого продукта скорость работы вентиляторов может регулироваться в пределах 10 позиций.

Возможно создание двух независимых температурных зон, контролируемых отдельными зондами. Это снижает расход электроэнергии, позволяя производить полную загрузку камеры. Температурный диапазон устройства варьируется в пределах 100 градусов.

Внешние панели дегидратора при работе остаются холодными, благодаря двойным стенкам камеры. Они устойчивы к внешним воздействиям, в том числе и к коррозии. Максимальное время непрерывной работы модели составляет 150 часов. Все основные программы сушки уже внесены в память аппарата. В случае необходимости возможно обновление программного обеспечения.



Дегидратор совместим с другими продуктами HotmixPro, что открывает еще большие перспективы перед

пользователем. Так, объединяя Окуриватель HotmixPro Smoke и HotmixPro Dry можно создать окуривание горячим дымом с особо точным контролем температуры. Аппарат работает от электросети 110-240 В. Габаритные размеры 47,5х60,5х57,6 см.

Эффективность и адаптивность:

HotmixPRO является профессиональным решением для сушки, который делает этот процесс простым и удобным. Благодаря двум независимым нагревательным элементам и горизонтальному воздушному потоку продукты сушатся равномерно.

Скорость движения воздуха регулируется 10-позиционным переключателем. Во время дегидрации можно контролировать уровень температуры, адаптируя его к каждому этапу процесса. Какой продукт бы не подвергнулся обработке – результат всегда будет на высоте.

ОСОБЕННОСТИ ДЕГИДРАЦИИ:

Основную массу – от 60 до 90%-большинства свежих продуктов составляет вода. Для их сохранения длительное время продукты обезвоживают. Сушка используется людьми с незапамятных времен. Высушенные продукты не только длительно хранятся, но и приобретают особую текстуру, становятся компактнее.

Горячий воздух, используемый при дегидрации в аппарате, передает тепло продукту, способствуя испарению воды и удаляет пар с его поверхности и камеры.

Процесс обезвоживания начинается с поверхности. Вода, испаряясь, преобразуется в пар и притягивает жидкость из внутренних слоев продукта благодаря его пористости. Скорость испарения несколько снижается, когда вода остается в самых глубоких слоях, поскольку основные каналы, по которым она поднимается уже сухие.

Важно помнить, что процесс сушки достаточно продолжителен. Если обезвоживание происходит слишком быстро, поверхность продукта пересыхает и не позволяет испаряться жидкости из более глубоких слоев. В этом случае необходимо снизить температуру в камере. Если поверхность продукта, напротив, долго остается влажной, то требуется увеличение температуры.

На заключительном этапе процесс сушки очень замедляется, поскольку поверхностная жидкость уже испарилась, а для испарения внутренних связанных вод требуется более высокая температура. В этот момент градус внутри камеры значительно повышают.

ПРАВИЛА СУШКИ:

1. Процесс сушки должен быть достаточным по времени.
2. Средняя температура сушки 52 °.
3. Для предотвращения роста микрофлоры продукт необходимо нарезать на порционные куски толщиной до 1 см.

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://hotmix.nt-rt.ru/> || hxt@nt-rt.ru