

HORNO DESHIDRATADOR

Marca : COMEK

Diseñado para la Deshidratación lenta de frutas, Verduras y otros alimentos.

Modelo : Calentamiento a Gas y Sistema eléctrico de Convección.

Motor : Eléctrico a 110 voltios

A. CARACTERISTICAS

- Termostato ajustable que permite secar diferentes alimentos a la temperatura más adecuada. (95 – 155°.F = 35 – 68°. C).
- Todas las partes que entran en contacto directo con los alimentos están fabricadas en acero inox. 304.
- Posee un potente ventilador en la parte media del aparato con 500 Vatios de potencia secadora que constituye la velocidad máxima y óptima para deshidratar frutas, vegetales y carnes.
- El proceso de deshidratación dura horas y no días como con otros deshidratadores.
- Viene con 10 bandejas elaboradas en acero inox. 304
- Sistema de corrientes de aire por convección.

B. INSTALACION :

- Conecte el tubo metálico del Horno a la manguera que une al cilindro de Gas.
- Conecte el Ventilador a 110 voltios.

C. OPERACIÓN :

- Esparza sobre las bandejas metálicas el alimento previamente cortado con el menor espesor posible, lo cual garantiza una mejor calidad de Deshidratación.
- Encienda el Horno a una temperatura media y después de 10 minutos baje el Termostato a baja temp.
- Ahora encienda el motor del sistema de Convección.
- Recuerde que las temperaturas ideales son bastante bajas, entonces coloque el termostato en mínimos.
- A continuación observe la tabla técnica de algunas temperaturas :

Hierbas y especies : 35 grados centígrados

Nueces y Semillas : 41 “ “

Frutas y Vegetales : 58 “ “

Carnes y Pescados : 68 “ “

- Tenga en cuenta que a bajas temperaturas sugeridas, corresponden prolongados tiempos. Superiores en todos los casos a Una hora.