

изг. 8360



Электросушилка

Электросушилка предназначена для сушки овощей, фруктов, ягод, грибов, трав, приготовления цукатов и пастилы в домашних условиях.

Процесс сушки подобен естественному. Электросушилка сохраняет фрукты, овощи, ягоды, грибы без потери витаминов, их живой природный цвет, аромат и вкус. Лекарственные травы при сушке сохраняют все свои лекарственные свойства, эфирные масла.

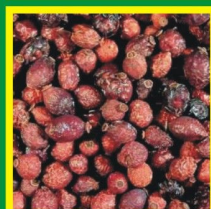
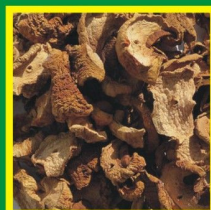
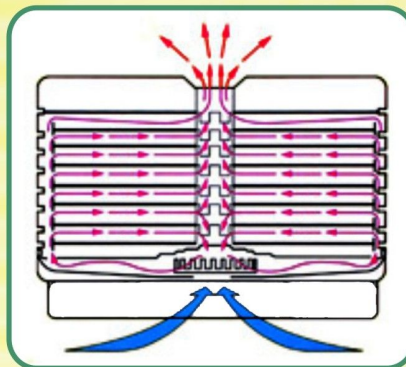
Время сушки составляет от 4 до 8 часов (для трав), от 8 до 22 часов (для овощей, грибов и фруктов) и зависит от многих факторов: размера, содержания сахара, степени насыщенности влагой перерабатываемых продуктов, влажности и температуры воздуха, который поступает внутрь электросушилки.

Электросушилка состоит из: основания, пяти противней, крышки и лотка для приготовления пастилы. Противни имеют большую поверхность сушки – Ø 32 см.

Температура электросушилки регулируется плавно (от 0 до 75 °С), встроенный термостат предохраняет от перегрева, нагревательный элемент (тэн) обеспечивает большую теплоотдачу. Корпусные детали в зоне нагрева изготовлены из пластика повышенной термостойкости и пожаробезопасности.

В электросушилке применена дифференциальная схема движения воздуха, при которой нагретые воздушные потоки направляются от периферии к центру лотков, что позволяет сушить разные продукты без смешивания запахов, в отличие от обычной схемы движения воздуха, где воздушный поток направлен снизу вверх через решетки противней и продукты.

Эффективность сушки обеспечивается применением в конструкции инновационного решения - прогретый воздух подается вентилятором в простенок противня (противни имеют двойную стенку), а затем оттуда на каждый противень горизонтально, при этом воздух, который вобрал в себя влагу продуктов, выталкивается через центральный канал вертикально вверх.

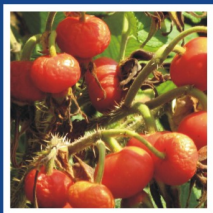
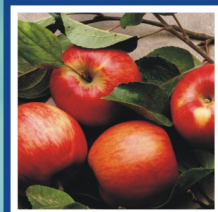
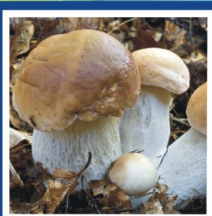


Техническая характеристика

Номинальное напряжение переменного тока частотой 50 Гц, В	220±22
Номинальная потребляемая мощность, Вт	500-50
Тип защиты от поражения электрическим током	II
Исполнение по степени защиты	IP20
Габаритные размеры, мм, не более:	
диаметр	343
высота	285
Количество противней, шт.	5
Лоток для пастилы	1
Масса, кг, не более	4,0
Расход электроэнергии, кВт/ч	0,5

BELOMO

ОАО "ММЗ имени С.И. Вавилова - управляющая компания холдинга "БелОМО"
Республика Беларусь, 220114, г. Минск, ул. Макаенка, 23
тел.: (+375 17) 361-76-32, 257-76-22
тел./факс: (+375 17) 258-40-63
E-mail: barter@belomo.by
http: www.belomo.by



изг. 8361



Электросушилка

Электросушилка БелОМО предназначена для высушивания овощей, фруктов, ягод, грибов и лекарственных трав в домашних условиях. Так же в ней можно приготовить пастилу.

Электросушилка сохраняет фрукты, овощи, ягоды, грибы без потери витаминов. Процесс сушки подобен естественному. Сушеные продукты сохраняют свой живой природный цвет, аромат и вкус. Лекарственные травы при сушке сохраняют все свои лечебные свойства, эфирные масла.

Электросушилка 8361 состоит из: основания, пяти противней, которые ставят друг на друга, крышки. Противни имеют большую поверхность сушки – Ø 32 см.

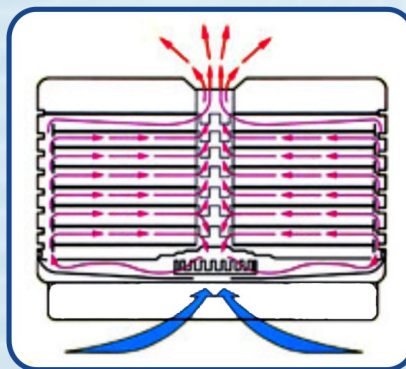
Работа с сушилкой:

Продукты необходимо вымыть, порезать и разложить на противни. При приготовлении пастилы пюре из перетертых фруктов выкладывается на лоток тонким слоем, а сам лоток ставится в один из противней. Прибор включается в розетку.

Время сушки зависит от многих факторов: размера, содержания сахара, степени насыщенности влагой перерабатываемых продуктов, влажности воздуха, который поступает внутрь электросушилки, и составляет от 2-х часов (для зелени) до 12 часов (для фруктов).

В электросушилке применена дифференциальная схема движения воздуха, при которой нагретые воздушные потоки направляются от периферии к центру лотков, что позволяет сушить разные продукты без смешивания запахов, в отличие от обычной схемы движения воздуха, где воздушный поток направлен снизу вверх через решетки противней и продукты.

Эффективность сушки обеспечивается применением в конструкции инновационного решения - прогретый воздух подается вентилятором в простенок противня (противни имеют двойную стенку), а затем оттуда на каждый противень горизонтально, при этом воздух, который вобрал в себя влагу продуктов, выталкивается через центральный канал вертикально вверх.

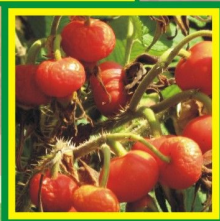
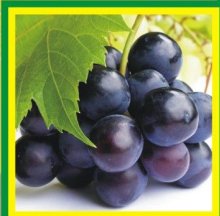


Техническая характеристика

Номинальное напряжение переменного тока частотой 50 Гц, В	220±22
Номинальная потребляемая мощность, Вт	500 ⁺²⁵ ₋₅₀
Температура сушки, °С	- (без нагрева), 30, 40, 50, 60, 70
Время сушки, ч.	1, 2, 4, 8, 12, 16
Длина гибкого соединительного шнура с вилкой, м, не менее	1,5
Количество противней, шт.	5
Габаритные размеры, мм, не более:	
диаметр	343
высота	285
Масса, кг, не более	4,0
С электронной платой управления	

BELOMO

ОАО "ММЗ имени С.И. Вавилова - управляющая компания холдинга "БелОМО"
Республика Беларусь, 220114, г. Минск, ул. Макаенка, 23
тел.: (+375 17) 361-76-32, 357-76-22
тел./факс: (+375 17) 258-40-63
E-mail: barter@belomo.by
http: www.belomo.by



8360



Electric dryer

The BelOMO electric dryer is designed for drying vegetables, fruits, berries, mushrooms and medicinal herbs at home. You can also cook marshmallow in it.

The electric dryer keeps fruits, vegetables, berries, mushrooms without loss of vitamins. The drying process is similar to natural. Dried foods retain their vivid natural color, aroma and taste. Medicinal herbs retain all their medicinal properties, essential oils after drying.

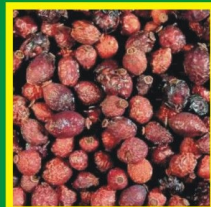
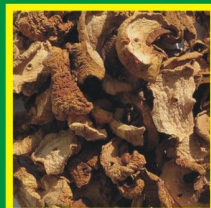
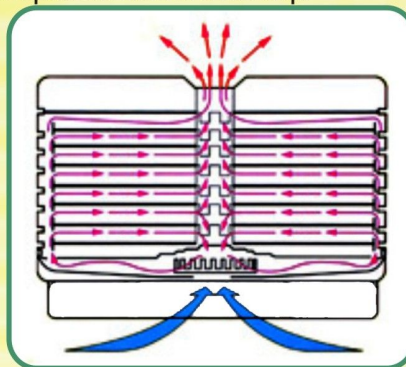
Drying time is from 4 to 8 hours (for verdure) from 8 to 22 hours (for vegetables, fruits and mushrooms), it depends on many factors: size, sugar content, degree of moisture saturation of the processed products, humidity and temperature of the air that enters the electric dryer.

Electric dryer consists of: base, five baking trays, which are placed on top of each other, lids. The trays have a large drying surface - Ø 32 cm.

The temperature of electric dryer is smoothly regulated (from 0 to 75°C), built-in thermostat protects against overheating, the heating element (ten) provides great heat transfer. Body parts in the heating zone are made of high temperature resistant plastic and fire safety.

The electric dryer has differential circuit of motion of air when heated air flows are directed from the periphery to the center of the trays which allows drying different products without mixing of smells, in contrast to the usual air flow pattern, where the air flow is directed from the bottom up through the grids of trays and food.

Drying efficiency is ensured by using the innovation decision in the construction - heated air is supplied by a fan into the baking tray (trays have double-layer wall), then horizontally onto each baking tray, while the air that has absorbed the moisture of the products is pushed out through the central channel vertically up.



TECHNICAL DATA

Nominal alternating current voltage with frequency 50 hg, V	230±10
Nominal power consumption, W	500-50
Type of protection against electric shock	II
Degree of protection	IP20
Overall dimensions, mm, max:	
Diameter	343
Height	285
Quantity of trays, pcs.	5
Tray for marshmallow	1
Weight, kg, max	4,0
Power consumption, kilowatt/h	0,5

B E L O M O

OJSC "MMW named after S.I.Vavilov - managing company of BelOMO holding"

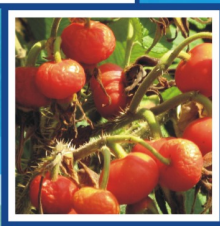
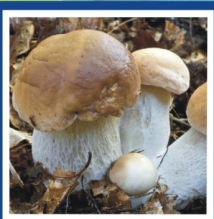
220114, Republic of Belarus, Minsk, 23, Makayonok St.

Phone: (+375 17) 350-02-40, 215-12-81, 374-31-91

Fax: (+375 17) 215-05-42

E-mail: barter@belomo.by

[http: www.belomo.by](http://www.belomo.by)



8361



Electric dryer

The BelOMO electric dryer is designed for drying vegetables, fruits, berries, mushrooms and medicinal herbs at home. You can also cook marshmallow in it.

The electric dryer keeps fruits, vegetables, berries, mushrooms without loss of vitamins. The drying process is similar to natural. Dried foods retain their vivid natural color, aroma and taste. Medicinal herbs retain all their medicinal properties, essential oils after drying.

8361 electric dryer consists of: base, five baking trays, which are placed on top of each other, lids. The trays have a large drying surface - Ø 32 cm.

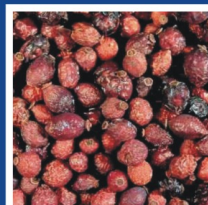
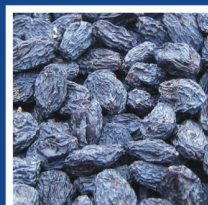
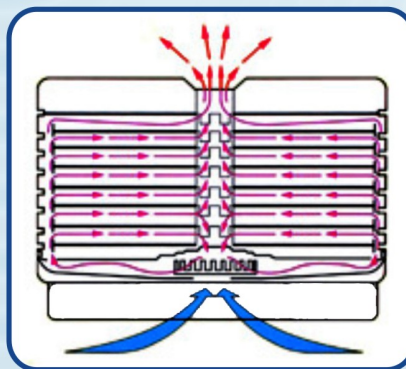
Working with a dryer:

Food must be washed, cut and placed on baking sheets. When preparing marshmallow, mashed fruit puree is laid out on the tray in a thin layer, and the tray itself is placed in one of the baking trays. The device is plugged into the socket.

Drying time depends on many factors: size, sugar content, degree of moisture saturation of the processed products, humidity of the air that enters the electric dryer, and ranges from 2 hours (for verdure) to 12 hours (for fruits).

The electric dryer has differential circuit of motion of air when heated air flows are directed from the periphery to the center of the trays which allows drying different products without mixing of smells, in contrast to the usual air flow pattern, where the air flow is directed from the bottom up through the grids of trays and food.

Drying efficiency is ensured by using the innovation decision in the construction - heated air is supplied by a fan into the baking tray (trays have double-layer wall), then horizontally onto each baking tray, while the air that has absorbed the moisture of the products is pushed out through the central channel vertically up.



TECHNICAL DATA

Nominal alternating current voltage with frequency 50 Hz, V	230±10
Nominal power consumption, W	500 ⁺²⁵ ₋₅₀
Drying temperature, C°	- (without heating), 30, 40, 50, 60, 70
Drying time, h	1, 2, 4, 8, 12, 16
Connecting cord with a plug length, m, min	1, 5
Quantity of trays, pcs.	5
Overall dimensions, mm, max:	
Diameter	343
Height	285
Weight, kg, max	4, 0
Power consumption, kilowatt/h	

BELOMO

OJSC "MMW named after S.I.Vavilov - managing company of BelOMO holding"
220114, Republic of Belarus, Minsk, 23, Makayonok St.
Phone: (+375 17) 350-02-40, 215-12-81, 374-31-91
Fax: (+375 17) 215-05-42
E-mail: barter@belomo.by
<http://www.belomo.by>