Dane aktualne na dzień: 07-11-2026 19:24

Link do produktu: https://www.redvelvet.pl/profesjonalna-suszarka-do-owocow-zypromid-6-tacek-p-2122.html



Profesjonalna suszarka do owoców ZYPROMID, 6 tacek

Cena	**1 316,96 zł**
Numer katalogowy	**ZYPROMID**
Kod EAN	**4779025998710**
Producent	**Zyle**

Opis produktu

Suszarka do żywności Zyle „ZYPROMID“ z 6 tacami Przygotuj pyszne i zdrowe przekąski z suszonych owoców, jagód, suszonego mięsa, grzybów i innych produktów bez konserwantów dzięki suszarce do żywności „Zyle“! Unikalny system grzewczy zapewnia maksymalne zachowanie składników odżywczych i enzymów, a produkty suszą się równomiernie i konsekwentnie przez cały czas. Dzięki bardzo precyzyjnej kontroli temperatury (od 35 do 70°C) z suszarką „Zyle“ możesz suszyć zioła, warzywa, owoce i grzyby, które nie tracą swoich cennych wartości odżywczych, ponieważ różne produkty wymagają odpowiedniej temperatury suszenia. Suszarka jest idealna dla osób unikających niezdrowej żywności, które najczęściej wybierają suszone owoce i jagody jako przekąski, a potrawy wzbogacają suszonymi warzywami, grzybami i różnymi ziołami. Suszarka do żywności „Zyle“ posiada wszystkie cechy idealnej suszarki – poziomy system suszenia, regulowaną temperaturę, timer, przezroczyste drzwiczki oraz metalowe tace do suszenia. Mocny profesjonalny silnik Suszarka „Zyle“ wyróżnia się bardzo mocnym profesjonalnym silnikiem o maksymalnej mocy aż 650 W. Dzięki temu suszone produkty schną jeszcze lepiej, a ciepłe powietrze jest równomiernie rozprowadzane wewnątrz suszarki, co zapewnia jednolite suszenie. 6 metalowych poziomych tac do suszenia Suszarka „Zyle“ posiada aż 6 tac ze stali nierdzewnej, dzięki czemu możesz suszyć więcej produktów jednocześnie. Tace ułożone są w systemie poziomym, co pozwala zachować maksymalną ilość składników odżywczych i enzymów w suszonych produktach. System ten zapewnia równomierne i kompleksowe suszenie, ponieważ wentylator znajduje się z tyłu urządzenia. Podgrzane powietrze jest precyzyjnie i skutecznie rozprowadzane między tacami, dzięki czemu wszystkie produkty schną równomiernie i są suszone zarówno od wewnątrz, jak i od zewnątrz. Podczas suszenia tace nie muszą być wyjmowane ani obracane. Po ułożeniu produktów możesz o nich zapomnieć – będą równomiernie wysuszone od góry do dołu. Obudowa ze stali nierdzewnej Obudowa profesjonalnej suszarki do żywności wykonana jest z trwałej i solidnej stali nierdzewnej, co gwarantuje długą żywotność i wytrzymałość urządzenia. Timer Suszarka „Zyle“ wyposażona jest w 24-godzinny timer, który pozwala ustawić czas suszenia, po upływie którego urządzenie automatycznie się wyłączy. Przezroczyste drzwiczki suszarki Drzwiczki suszarki są przezroczyste, dzięki czemu możesz obserwować produkty podczas suszenia bez konieczności otwierania drzwi i sprawdzania, czy są już suche. Specyfikacja techniczna suszarki do żywności „Zyle“: • Moc: 550-650 W. • Napięcie: 220–240 V. • Możliwość suszenia owoców, warzyw, jagód, ziół, grzybów, mięsa. • 6 wyjmowanych tac ze stali nierdzewnej. • Regulowany timer: 1–24 godziny. • Regulowana temperatura suszenia: 35–70°C. • Wymiary suszarki: 45 x 34 x 31 cm. • Wymiary tacki: 30,5 x 33 cm.

O producencie ZYLE

ZYLE – marka małego AGD i sprzętu domowego. Funkcjonalne urządzenia do kuchni i domu: blendery, czajniki, tostery, odkurzacze i więcej. Europejska jakość, nowoczesny design, atrakcyjna cena. Pełna gwarancja producenta i wsparcie serwisowe w Polsce. Sprawdź szczegóły w opisie marki.