



NORMIT

our ideas work

TEPLOVZDUŠNÁ SUŠIČKA POTRAVÍN, OVOCIA A ZELENINY NORMIT HFD PROFI

-  *Food dehydrator, Commercial dehydrator,*
-  *Rohkost/Lebensmittel –Dörrautomat, -Dörgerät, -Trockner*
-  *Suszarka do potraw, Suszarka do warzyw i owoców*
-  *Sušička potravin, sušička ovoce a zeleniny*
-  *Gyümölcs, zöldség aszaló, szárító*



**ISO
9001**



TEPLOVZDUŠNÁ SUŠIČKA POTRAVIN, OVOCIA A ZELENINY *NORMIT HFD PROFI*

V ponuke NORMIT nájdete vysokoúčinné sušičky ovocia a zeleniny pre domáce aj profesionálne použitie.

Spoločnosť Normit vyvíja a vyrába rôzne zariadenia pre potravinársky, kozmetický, chemický, farmaceutický a stavebný priemysel. Je jednotkou na trhu v oblasti výroby technologických zariadení. Kladie vysoké nároky na kvalitu a venuje zvláštnu pozornosť zavádzaniu inovatívnych technológií.

- Vyrobené na Slovensku
- Vyrobené z najkvalitnejších materiálov výhradne s EÚ pôvodom
- Certifikát kvality ISO 9001
- Spĺňa normy CE
- Kvalitná nerezová oceľ AISI 304



Ovocie a zelenina sú hlavným zdrojom vitamínov. Pri skladovaní ovocia či zeleniny treba brať do úvahy ich vysoký podiel vlhkosti, čím dochádza k aktivizácii mikroorganizmov ktoré spôsobujú hnilie. Sušením ovocia a zeleniny v sušičke NORMIT HFD PROFI sa odoberie vlhkosť, čím obsah vody poklesne cca o 10-15%. Keď z plodov odstránime vodu, vyhneme sa plesniam a baktériám, ktoré by mohli ovocie a zeleninu pri skladovaní napadnúť. Sušené ovocie si zachováva až 85% vitamínov, obsahuje dostatok vitamínov, železa, horčíka a vápnika, je tiež bohatým zdrojom vlákniny. Odparená voda so sebou berie síce objem ale nie energiu a živiny, ktoré sa len skoncentrujú do menšieho objemu. Zachovaná zostáva tiež časť antioxidantov (najviac ich majú sušené slivky), dokonca brusnice ich obsahujú viac ako čerstvé.

PRINCÍP ČINNOSTI

Sušička pracuje na princípe rovnomerného prúdenia teplého vzduchu. Čím je vzduch teplejší tým je doba sušenia kratšia avšak pri vyšších teplotách dochádza k strate živín, preto sa teplota sušenia musí prispôsobiť typu sušeného produktu. Pri produktoch, ktoré majú vyšší obsah vody, sú mäkké, šťavnaté a dužinaté bude sušenie trvať dlhšie, čomu prispôbime aj teplotu sušenia.

Na sušenie sa používajú len zrelé , nepoškodené plody bez hnilobných procesov. Pred sušením treba odstrániť stopky, okvetie a pod.

Sušička NORMIT pozostáva z dvoch sušiacich komôr, kde každá obsahuje vyberateľné, nerezové rošty, ktoré sú poukladané do niekoľkých úrovní. Veľkosť a počet nerezových roštov závisí od veľkosti sušičky. Každá sušiacia komora má vlastný snímač a ukazovateľ teploty, voliteľne môže byť vybavená aj špeciálnym vlhkomerom potravín. Ovládanie je jednoduché pomocou potenciometrov, jedným nastavíte požadovaný výkon ohrevu sušičky a druhým nastavíte intenzitu fúkania teplého vzduchu. Taktiež je možné časovačom nastaviť čas sušenia až na niekoľko hodín. Po uplynutí nastaveného času sa sušička automaticky vypne.



Príprava zeleniny a ovocia

Ovocie a zeleninu najskôr umyte. Kúsky ktoré sú nahnité alebo pobité dajte bokom. Ovocie pred sušením môžete odkôstkovať, vykrojiť jadrovníky alebo olúpať, skráťte tým čas sušenia. Produkt nakrájajte na tenké plátky a poukladajte na nerezový rošt.

ŠPECIÁLNA ÚPRAVA

Enzýmy v ovocia a zelenine vplývajú na zmenu ich farby počas dozrievania. Tieto zmeny sa prejavujú aj počas procesu sušenia a tiež pri uskladnení. Proces aktivity enzýmov môže byť spomalený rôznymi špeciálnymi úpravami ako blanširovaním alebo namočením do upravujúcich roztokov (ananášová šťava, citrónová šťava, roztok kuchynskej soli, roztok kyseliny citrónovej alebo kyseliny askorbovej, rôzne sirupy atď). Ovocie a zelenina sa môže pred sušením upraviť blanširovaním v blanširovači BLANCHER NORMIT. Blanšovanie pomáha uchovávať farbu a chuť a urýchľuje proces sušenia.

SORTIMENT SUŠIČIEK OVOCIA A ZELENINY NORMIT

Spoločnosť NORMIT vyrába sušičky potravín s plochou sušiacou komorou až do 800 m² a s rôznymi zdrojmi energie (elektrina, plyn, para, tuhé palivo, solárny zdroj...)



Normit s.r.o.
Pezinská cesta 5104, 901 01 Malacky
E-mail: info@normit.sk
Tel.: +421 902 400 321
www.normit.sk