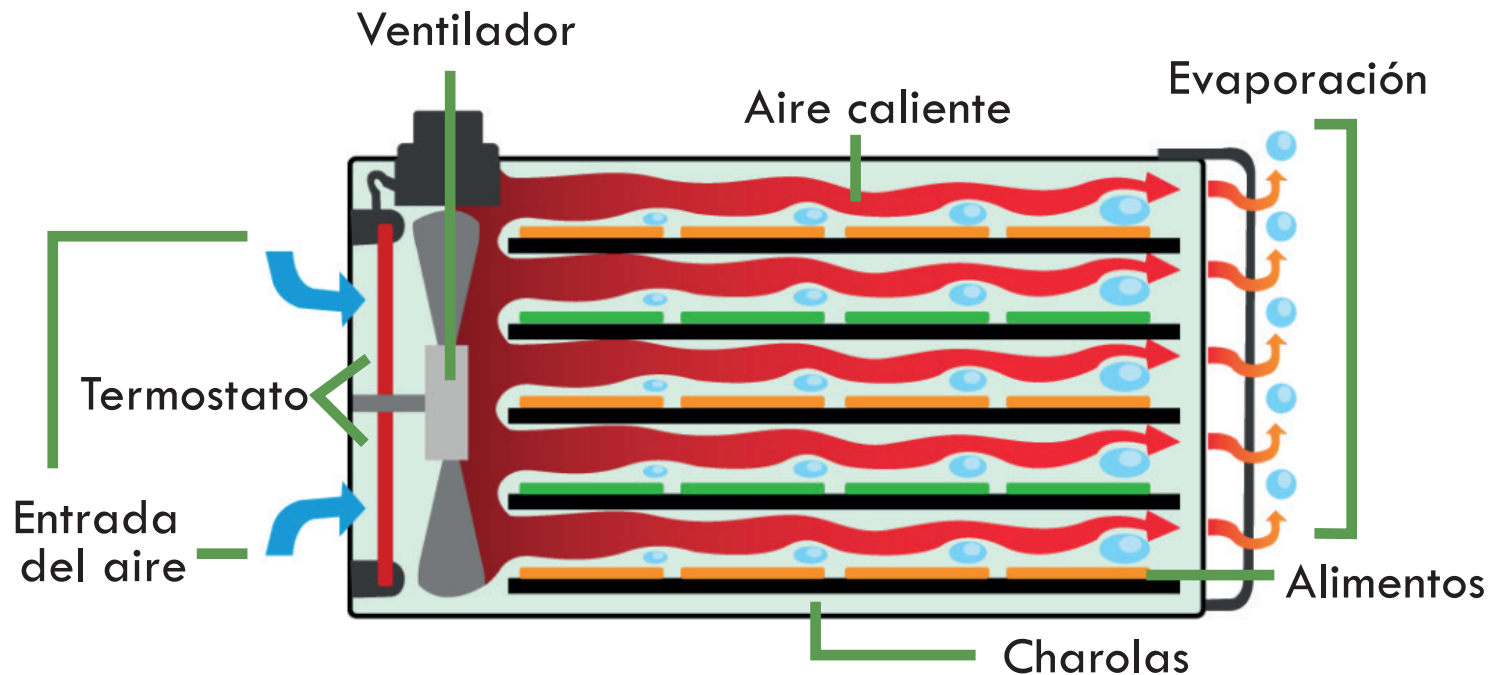


Excalibur® ¿Cómo funciona un Deshidratador?

Los aspectos más críticos del proceso de deshidratación son la diferencia entre la temperatura del aire y el de los alimentos y cómo el proceso de evaporación con el funcionamiento del termostato hace que la temperatura del aire fluctúe, entendiendo que las enzimas son más susceptibles a la destrucción por calor en estado húmedo, los alimentos se deshidratan y así las enzimas pueden soportar temperaturas mucho más altas, dando como resultado una botana deshidratada que conserva todos sus nutrientes.

Deshidratador de aire horizontal

El funcionamiento del deshidratador es sencillo, tiene unas resistencias en los laterales y un ventilador en la parte trasera. El ventilador se encarga de hacer circular el aire caliente por entre todas las bandejas de forma regular y uniforme por lo que cada bandeja recibe la misma cantidad de aire caliente. Se programa la temperatura a la que necesitas trabajar dependiendo del alimento que quieras deshidratar. El proceso hace que los alimentos pierdan gran parte de su agua potenciando su sabor y alargando la vida útil del alimento, al perder parte de su contenido en agua, su degradación se retrasa. Las enzimas, vitaminas y minerales de los alimentos se preservan y mantienen.



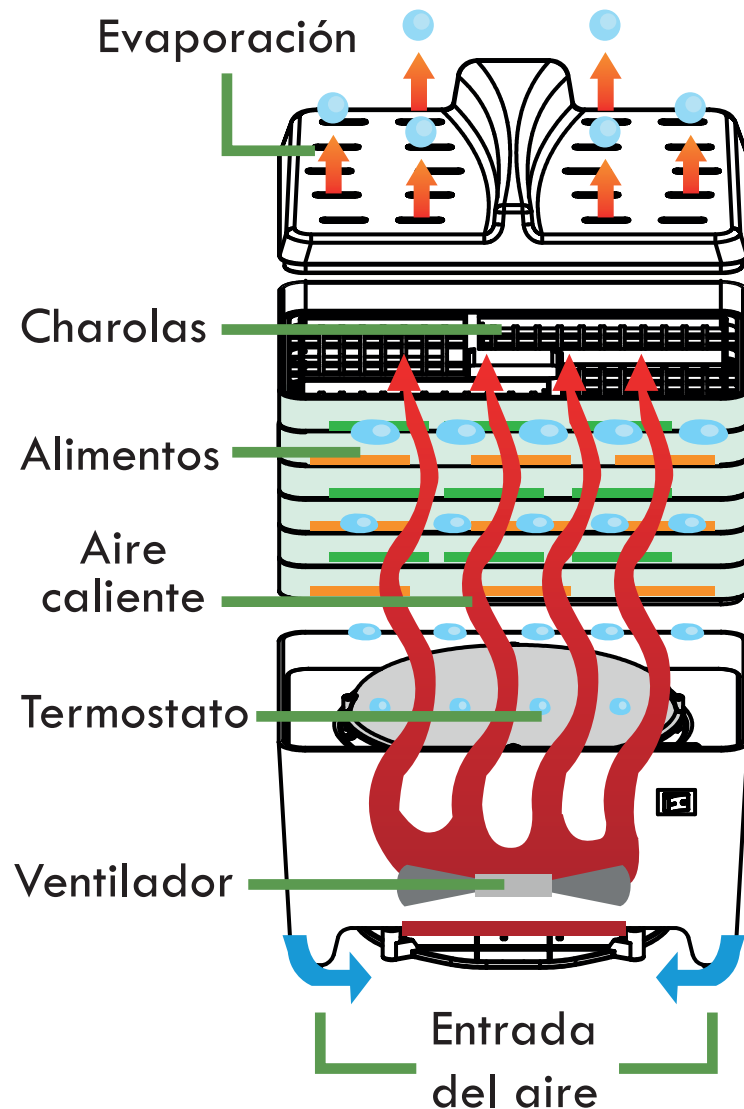
Excalibur® ¿Cómo funciona un Deshidratador?

Deshidratador apilable

Este deshidratador trabaja por medio de un ventilador y una resistencia que se encuentra en la base del deshidratador distribuyendo el calor de abajo hacia arriba, por lo que es importante no saturar las charolas de alimentos para que el aire pueda fluir y distribuirse en todas las charolas.

A diferencia del deshidratador horizontal, este tipo de deshidratador no distribuye de forma uniforme el calor, por lo que se recomienda cambiar de lugar las charolas cada determinado tiempo para asegurar un mejor resultado de deshidratado.

Al igual que el deshidratador horizontal, conserva todos los nutrientes y enzimas de los alimentos dando como resultado deliciosas botanas.



Recuerda: Es **IMPORTANTE** que revises el manual de uso para entender mejor el funcionamiento del equipo, así como los tiempos de deshidratación, recomendaciones y cuidados del deshidratador.

Si tienes alguna duda por favor contáctanos:
Tel: 55 5379 1000 Whatsapp: 55 7049 8605