



DESTILLER

PASTERYZATOR DOMOWY DO SŁOIKÓW Z TIMEREM



Cena: 897zł Cena netto: 729zł

Destiller

Wysokiej jakości domowy pasteryzator elektryczny do słoików, przetworów. Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej, dno garnka wykonane ze stali nierdzewnej. Pojemność 30 litrów, co umożliwia jednoczesne pasteryzowanie do 14 słoików o pojemności 1 litra. Pasteryzator wyposażony w wysokiej jakości termostat odpowiedzialny poza pełną kontrolę temperatury pasteryzacji. Dodatkowo prezentowany model pasteryzatora wyposażony jest "timer", który w trybie automatycznym wyłączy urządzenie po określonym czasie pasteryzacji. Czas pasteryzacji odmierzany jest od momentu osiągnięcia zadanej temperatury, co znakomicie wpływa na prowadzenie procesu pasteryzacji oraz jego efekty. Urządzenie kompletne i gotowe do użytku.

Informacje techniczne:

Kolor: inox

Zasilanie: 230 V-2000 W
Wymiary: 39 x 39 x 43 cm

Proces pasteryzacji powinien odbywać się w odpowiedniej temperaturze i przez odpowiedni czas. Nie każdy owoc lub warzywo pasteryzuje się w tej samej temperaturze i przez ten sam okres czasu. Wysoka temperatura wpływa na zmianę formy, koloru, aromatu oraz na porcję walorów odżywczych pasteryzowanych produktów żywnościowych, które pozostaną w tych produktach. Pasteryzując przetwory owocowe, warzywne lub mięsne należy zachować szczególną ostrożność, higienę i ściśle przestrzegać czasu i temperatury pasteryzacji.

Zalecane temperatury i czas pasteryzacji:

Pasteryzacja owoców i warzyw. Tabela referencyjna temperatury oraz czasu pasteryzacji wybranych owoców i warzyw		PLEN	Temperatura pasteryzacji/Temperature setting	Czas pasteryzacji/Cooking time
Owoce	Fruits			
Porzeczki	Currants		85 °C	20 minut
Mus jabłkowy	Apple sauce		90 °C	30 minut
Gruszki	Pears		90 °C	30 minut
Truskawki	Strawberries		75 °C	25 minut
Jagody	Blueberries		85 °C	25 minut
Maliny	Raspberries		80 °C	30 minut
Wiśnie	Cherries		80 °C	30 minut
Mirabelki	Mirabelle plums		90 °C	30 minut
Brzoskwinie	Peach		90 °C	30 minut
Morele	Apricot		90 °C	30 minut
Renkloda	Greengage		90 °C	30 minut
Rabarbar	Rhubarb		gotować	30 minut
Agrest	Gooseberries		80 °C	30 minut
Śliwki	Plums		90 °C	30 minut
Warzywa	Vegetables			
Kalafior	Cauliflower		gotować	90 minut
Fasola	Beans		gotować	120 minut
Bób	Broad beans		gotować	90 minut
Groch	Peas		gotować	120 minut
Ogórki korniszony	Gherkins		90 °C	30 minut
Marchew	Carrots		gotować	90 minut
Kapusta	Cabbage		gotować	90 minut
Dynia	Pumpkin		90 °C	30 minut
Brukselka	Brussels sprouts		gotować	120 minut
Szparagi	Asparagus		gotować	120 minut
Pomidory	Tomatoes		90 °C	30 minut

Dane kontaktowe

Destiller - Anna i Seweryn Fabijaniak

ul. Grunwaldzka 37
37-560 Pruchnik
Tel.: +48 660 143 042
E-mail: biuro@destiller.pl

Godziny pracy
Poniedziałek - piątek 8:00 - 18:00

www.destiller.pl