



Prirodno je

Sušenje je jedna od rijetkih metoda očuvanja hrane koja omogućuje očuvanost organskih i nutricionističkih svojstava (mirisa, okusa, boje, vitamina).

Osušena hrana ne mijenja svoja nutricionistička svojstva, ne dodaju se konzervansi ili druge umjetne supstance.

Ekološko je

Sušenje je jedan od ekološki najprihvatljivijih sistema za očuvanje prehrambenih proizvoda. Jednostavnim protokom toplog zraka prema unaprijed određenom programu čuva se energija,



Što je sušenje?

Sušenje je prirodna metoda očuvanja prehrambenih proizvoda bazirana na eliminaciji sadržaja vode iz proizvoda. Osušeni proizvod ostaje u nepromijenjenom stanju dulje vremena, održavajući organska svojstva i karakteristike netaknutima.

Zašto sušiti?

Sušenje pomoću Biosec sušilica čuva Vaše zdravlje, okoliš i smanjuje troškove, jednostavno je!

a smanjenjem volumena osušenog proizvoda za 80-90% čuvamo prostor.



Ekonomično je

Osušeni proizvodi mogu biti skladišteni bez potrebe za hladnjačom i bez troškova čuvanja u ulju, octu ili soli. Potrošnja uređaja za sušenje je oko 1 kW/h za svaku litru vode koja ispari iz proizvoda. Trošak po kilogramu osušenog proizvoda je oko 0,1 do 0,15 euro centi po kilogramu.

Tko može sušiti?

Korištenje Biosec uređaja za sušenje je vrlo jednostavno i ne zahtijeva posebne vještine. Sve što treba napraviti je narezati voće, povrće, gljive... poslagati ih na police te podesiti uređaj na automatski program ili odrediti ručno vrijeme sušenja i temperaturu. Automatski programi sami određuju režim, počinju i završavaju sušenje u samo nekoliko sati.

Biosec Domus B5



Biosec Domus B5 uređaj za sušenje sa plastičnim tunelom, ventilatorom i 5 plastičnih polica, kapaciteta do 3 kg proizvoda. Potrošnja 480W, dimenzije 27 x 27 x 45 cm.

Biosec Domus omogućuje Vam da vrlo jednostavno i ekonomično sačuvate voće, povrće i gljive i van sezone zriobe. Izrađen je od kvalitetne i čvrste plastike (tunel i police su od plastike).

Biosec Domus se izrađuje u dvije verzije:

- Sa 5 podložaka (Biosec B5)
- Sa 10 podložaka (Biosec B10)

Ventilator (isti za sve Biosec modele) ima podesiv električni grijaći element sa termostatom i omogućuje izravnu kontrolu potrošnje energije koja i dalje ostaje niska, čak i kod maksimalne postavke.

Može se dodati Biosec Domus MC 10 dodatna jedinica, čime se dodaje 10 dodatnih plastičnih polica u Biosec uređaj i tako se poveća kapacitet. Dodatne police dimenzijama odgovaraju svim Biosec uređajima.

	Biosec Domus B5	Biosec Domus B10
Dimenzije u cm:	27 visina x 27 širina x 45 dubina	27 visina x 27 širina x 82 dubina
Potrošnja energije:	480 W	480 W
Broj polica	5	10
Kapacitet	2-3 kg	4-6 kg

Kapacitet je napravljen isključivo kao smjernica za rad i varira ovisno o vrsti proizvoda koji se suši.

Biosec Silver

Biosec Silver, sjajna i čvrsta izrada tunela od nehrđajućeg čelika, daje Biosec Silver uređaju čvršću strukturu i elegantan profesionalni izgled. Tehničke karakteristike su iste kao u Domus modela sa 5 nezavisnih kliznih plastičnih polica za sušenje.

Biosec Silver omogućuje vrlo jednostavno i ekonomično čuvanje voća, povrća, gljiva i ostalog izvan sezone.



Sušenje radi očuvanja – pametne ECO sušilice



Biosec Silver je koristan za sve one koji žele kombinirati praktičnost i dizajn, sa jednostavnim korištenjem i lakim čišćenjem plastičnih polica i tunela od nehrđajućeg čelika.

Biosec Silver se izrađuje u dvije verzije:

- Sa 5 podložaka (Biosec B5-S)
- Sa 10 podložaka (Biosec B10-S)

Ventilator (isti za sve Biosec modele) ima podesiv električni grijači element sa termostatom i omogućuje izravnu kontrolu potrošnje energije koja i dalje ostaje niska, čak i kod maksimalne postavke.

U Biosec Silver 10 može se staviti dodatna jedinica. Tako dodajete 10 polica više u Biosec , čime se povećava kapacitet uređaja za sušenje. Dodatne police dimenzijama odgovaraju svim Biosec uređajima.

	Biosec Silver B5-S	Biosec Silver B10-S
Dimenzije u cm:	27 visina x 27 širina x 45 dubina	27 visina x 27 širina x 82 dubina cm
Potrošnja energije:	480 W	480 W
Broj polica	5	10
Kapacitet	2-3 kg	4-6 kg

Kapacitet je napravljen isključivo kao smjernica za rad i varira ovisno o vrsti proizvoda koji se suši.

Biosec De Luxe B6



Biosec De Luxe B6 inox uređaj za sušenje sa 6 inox polica, kapaciteta do 3,5 kg proizvoda. Potrošnja 480W, dimenzije 27 x 27 x 45 cm. Biosec De Luxe je luksuzna verzija uređaja za sušenje voća, povrća i gljiva. Sjajna i čvrsta izrada od nehrđajućeg čelika, daje Biosec De Luxe uređaju čvršću strukturu i elegantan profesionalni izgled.

Svi dijelovi uređaja (tunel i police) izrađeni su od nehrđajućeg čelika. Verzije sa 6 ili 12 polica garantiraju 20% veću površinu sušenja, nego u modelima Domus ili Silver. Biosec De Luxe je uređaj za profesionalno korištenje, potpuno od nehrđajućeg čelika, za kupce koji žele učinkovit uređaj lijepog izgleda. Biosec De Luxe omogućuje Vam da vrlo jednostavno i ekonomično sačuvate voće, povrće i gljive i van sezone zriobe.

Biosec De Luxe se izrađuje u dvije verzije:

- Sa 6 polica (Biosec B6)
- Sa 12 polica (Biosec B12)

Ventilator (isti za sve Biosec modele) ima podesiv električni grijači element sa termostatom i omogućuje izravnu kontrolu potrošnje energije koja i dalje ostaje niska, čak i kod maksimalne postavke. U Biosec De Luxe može se staviti dodatna jedinica. Tako dodajete više polica u Biosec, čime se povećava kapacitet uređaja za sušenje. Dodatne police dimenzijama odgovaraju svim Biosec uređajima.

	Biosec De Luxe B6	Biosec De Luxe B12
Dimenzije u cm:	27 visina x 27 širina x 45 dubina	27 visina x 27 širina x 82 dubina
Potrošnja energije:	480 W	480 W
Broj polica	6	12
Kapacitet	2,5 – 3,5 kg	5-7 kg

Kapacitet je napravljen isključivo kao smjernica za rad i varira ovisno o vrsti proizvoda koji se suši.

B. MASTER PROFESIONALNE SUŠILICE

B. Master profesionalni sistem za sušenje je idealno rješenje za tvrtke koje žele poboljšati kvalitetu i proširiti asortiman svojih proizvoda. Svi B. Master modeli mogu biti dopunjeni dodatnim podloščima prema potrebi, što smanjuje ulazne troškove. Osnovni model može biti proširen, kada su zahtjevi proizvodnje povećani.

B. Master sistem za sušenje nudi maksimalnu fleksibilnost. Radna temperatura može se regulirati do 65°C i ispuniti sve zahtjeve sušenja. Vrlo osjetljive biljke mogu se sušiti polako na nižim temperaturama uz struju zraka koji kruži unutar B. Mastera. Za proizvode s višim udjelom vode može se koristiti sustav grijanja da skрати vrijeme sušenja, a time se povećava produktivnost.

B. Master osigurava prirodni proces sušenja koji ostavlja voću i povrću prirodna nepromijenjena organoleptička i nutritivna svojstva. Sušeni proizvodi su izvanredne kvalitete.



B. MASTER – BM40 Model
(40 podložaka 14m² površine)



B. MASTER PLUS- BMP72 Model
(72 podložka 25 m² površine)

Značajke:

- Konstrukcija od nehrđajućeg čelika
- Elektronička regulacija radne temperature
- 5.1 kW snaga grijača- idealna za sve zahtjeve
- Sistem regulacije za cirkulaciju zraka

Tehnički podaci i specifikacija

	B. Master	B. Master Plus
Broj podložaka	40	72
Dimenzija podložaka	70 x 50 cm	
Efektivni prostor	14 m ²	25.2 m ²
Maksimalni kapacitet	Približno 160 kg	Približno 300 kg
Procesni prosječni kapacitet	40-60 kg/ dan	70-100 kg/dan
Vanjske dimenzije (Š xV x D)	180 x 141 x 80 cm	180 x 175 x 80 cm
Težina praznog	Približno 170 kg	Približno 250 kg
Snaga grijača	5,1 KW*	
Električni ventilator	Dijametar 400 mm	Dijametar 450 mm
Snaga električnog ventilatora	120 W	175 W
Regulacija temperature	Elektronska sa LED display	
Regulacija izlaza zraka radi regulacije vlage	Sa pločastim izlazom	
Snaga	400 V- 50 Hz≈*	

Za sve informacije i eventualne upite:

Imex – Bjelovar d.o.o., Đurđevačka cesta 117; 43000 Bjelovar

www.imex.hr; E-mail: imex@imex.hr; Telefon: +385 43 277000; Telefax: 277001