

# Dörrgerät - Essiccatore **frutty**

Für leckere Köstlichkeiten in Rohkost-Qualität  
Per produrre delizie in modo genuino e naturale

- mit 6 Gittern aus Edelstahl
- Profi-Tunnelsystem für gleichmäßiges Dörren
- kein Umschichten der Gitter
- mittels Thermostat von 35 bis 70°C einstellbar
- Dörrzeit programmierbar bis 19 Stunden
- einfache Bedienung über Digitaldisplay
- con 6 ripiani in acciaio inox
- sistema orizzontale per un'essiccazione uniforme
- senza reimpilamento griglie
- termostato regolabile da 35 a 70°C
- tempo di essiccazione regolabile fino a 19 ore
- facile utilizzo con display digitale



## Technische Daten / Dati tecnici

Leistung / Potenza: 460W - 230V - 50Hz  
Abmessungen / Dimensioni: 450x345x315mm  
Gewicht / Peso: 5,6kg

Beschreibung/Descrizione	Art.
Dörrgerät / Essiccatore Frutty	27074
Kunststoffmatte für Kräuter und zur Doppelbelegung Stuoia in plastica	27088



Video



## Dörrtabelle - tabella essiccazione

Früchte / Frutta 60-70°C	Zubereitung / Preparazione	Zeit/ore
Äpfel / Mele	Scheiben 3-4mm dick eventuell mit Zitrone beträufeln Fette 3-4mm di spessore, ev. spalmare con limone	8-16 h
Aprikosen / Albicocche	Halbieren, Schnittfläche nach oben Dimezzare, taglio verso l'alto	18-24 h
Ananas / Ananas	Schälen, Scheiben ca. 5mm dick Sbucciare, fette di circa 5mm di spessore	16-18 h
Bananen / Banane	In Scheiben schneiden 4-5mm dick Fette spessore 4-5mm	10-12 h
Birnen / Pere	Scheiben ca. 3-4mm dick Fette ca. 3-4mm	8-16 h
Erdbeeren / Fragole	Scheiben ca. 3-4mm / Fette ca. 3-4mm Halbieren / Dimezzate	6-8 h 14-18 h
Feigen / Fichi	Halbieren, Schnittfläche nach oben Dimezzare, taglio verso l'alto	16-20 h
Kirschen / Ciliegie	Entsteinen und halbieren, Schnittfläche nach oben Snocciolare e dimezzare, taglio verso l'alto	16-20 h
Kaki / Cachi	Scheiben 2-3mm dick Fette 2-3mm di spessore	8-14 h
Zwetschgen / Prugne	Halbieren, Schnittfläche nach oben Dimezzare, taglio verso l'alto	18-24 h
<b>Gemüse/Verdura 50-70°C</b>	<b>Gemüse vorher kurz blanchieren / Scottare brevemente prima</b>	
Gurken / Cetrioli	Ungeschält, Scheiben ca. 4mm dick Non sbuciarli, fettine di ca. 4mm di spessore	10-14 h
Karotten / Carote	Schälen, Scheiben ca. 3mm dick Sbuciarle, fettine di ca. 3mm di spessore	10-14 h
Lauch / Porri	Halbieren, 6-8cm lange Stücke schneiden Dimezzare, tagliare pezzi lunghi 6-8cm	10-14 h
Peperoni / Peperoni	Streifen ca. 5mm dick Tagliare strisce, larghe ca. 5mm	14-16 h
Sellerie / Sedano rapa	Schälen, Scheiben ca. 5mm dick Sbucciare, fettine di ca. 5mm di spessore	10-14 h
Suppengemüse/ Verdura per brodo	Suppengemüse in feine Streifen schneiden Tagliare la verdura per brodo a strisce sottili	8-14 h
Tomaten / pomodori	Halbieren, Kerne und Saft entfernen Dimezzare, togliere l'interno Scheiben ca. 5mm dick / Fettine ca 5mm	18-24 h 12-18 h
Cocktailtomaten Pomodori	Halbieren, Schnittfläche nach oben Dimezzare, taglio verso l'alto	18-24 h
Zucchini / Zucchini	Ungeschält, Scheiben ca. 4mm dick Non sbucciare, fettine ca. 4mm di spessore	8-12 h
<b>Pilze / Funghi 50°C</b>	Gut reinigen, kleinere Pilze nicht schneiden, große der Länge nach in Scheiben schneiden Pulire bene, non tagliare i funghi piccoli, tagliare quelli grossi a fettine nel senso della lunghezza	10-15 h
<b>Kräuter / Erbe 40°C</b>	Ganz dörren oder schneiden, waschen, auf Gaze/ Zellstoff legen und trocknen lassen Essiccare intere o tagliate, lavare, porre su garza o cellulosa ad asciugare	10-15 h

Die angegebenen Temperaturen sind Richtwerte, sie können sich je nach Größe der Stücke und Feuchtigkeitsgehalt erheblich verändern.

*Le temperature indicate e i tempi di essiccazione possono cambiare secondo la dimensione dei pezzi e il contenuto d'umidità nella frutta.*

