Gli attrezzi del mestiere: gli essiccatori

essicatore-biosec-silver-667e70cb

COS’È L’ESSICCAZIONE L’essiccazione è un metodo naturale di conservazione degli alimenti basato sull’eliminazione dell’acqua contenuta nei prodotti. Un prodotto essiccato rimane inalterato a lungo, mantenendo intatte le sue proprietà e le caratteristiche organolettiche, e si presta quindi ad una conservazione a lungo termine.

PERCHÉ ESSICCARE Essiccare è vantaggioso per la salute, per l’ambiente e, il che non guasta, per il portafoglio. Ed in più è semplicissimo. È naturale, essendo uno dei pochi metodi di conservazione degli alimenti che permette di mantenerne pressoché inalterate le caratteristiche organolettiche e le componenti nutritive. Il cibo essiccato non subisce nessun intervento di tipo chimico o meccanico. Il processo di eliminazione dell’acqua blocca l’attività dei microrganismi decompositori, in più la mancanza di liquidi inibisce lo sviluppo di microbi e previene l’ossidazione dei cibi. È ecologico, visto che permette di ridurre l’ingombro iniziale del prodotto anche dell’80-90%. Non dimentichiamo che essiccare i prodotti permette di conservare per tutto l’anno frutta e verdura di stagione, acquistate al supermercato o direttamente coltivate nel proprio orto. È economico, perché permette di conservare senza la necessità di disporre di celle frigorifere o di mettere sott’olio, sott’aceto o sotto sale. La procedura è semplicissima, e non richiede nessuna particolare abilità. Sarà sufficiente tagliare frutta e verdura, disporla nei cestelli ed attivare la ventola per ottenere il prodotto finito in qualche ora o, al massimo, in pochi giorni.

COSA SI PUÒ ESSICCARE? Molti tipi di frutta, molti tipi di ortaggi, funghi, carne e pesce, erbe aromatiche e fiori.

QUANTO TEMPO CI VUOLE PER ESSICCARE? I 3 principi dell’essicazione sono spessore, acquosità e umidità. Spessore: più una fetta è sottile, meno tempo il processo di essiccazione richiederà per essere completo. Acquosità: più acqua è contenuta nel prodotto, più lungo sarà il tempo di essiccazione. Umidità: all’aumentare del grado di umidità dell’aria, il tempo di essiccazione si allunga. Per quest’ultima ragione è assolutamente consigliato un utilizzo degli essiccatori in locali asciutti, a temperature costanti e non eccessivamente elevate, con una ridotta presenza di umidità.

ALCUNI MODELLI DI ESSICCATORI

ESSICCATORI BIOSEC LVER E BIOSEC DOMUS

Biosec Silver si distingue per design, stile e capacità, abbinando il tunnel in acciaio inox a 10 cestelli di essiccazione in pratico materiale plastico. Potenza massima 480W. Il Domus ha invece 5 cestelli in acciaio e riassume in sé l'esigenza di essiccare in modo semplice trovando un ottimo rapporto qualità-prezzo. Tutti i componenti di Biosec Domus (tunnel e cestelli) sono realizzati in resistente materiale plastico. I 5 cestelli garantiscono una superficie essiccante standard. La ventola di entrambi i modelli è dotata di resistenza elettrica regolabile con termostato, per dare la possibilità di gestire direttamente il consumo di energia che comunque rimane limitato anche alla massima potenza. Questi essiccatori sono pensati per generare una flusso orizzontale continuo d'aria calda, in modo da raggiungere in egual modo tutti i cestelli all'interno: grazie a questa tecnica l'essiccazione avviene in modo omogeneo. Non dimentichiamo che il nuovo Gruppo motore Biosec gode del sistema a programmi elettronici Dryset Pro. Questo nuovo sistema è ideale per semplificare al massimo il processo d'essiccazione. Direttamente nel panello di controllo, potrai scegliere il programma che fa per te. Per chi è alle prime essiccazioni, c'è il programma Automatico. Per chi ha bisogno di un'essiccazione rapida, c'è il programma SuperHot 68°. Per chi è Crudista c'è il programma BioCrudista che non fa mai andare l'essiccatore oltre 40 °C di temperatura, mantenendo intatte tutte le proprietà dell'alimento. Per chi lo usa in ambienti dove c'è bisogno di mantenere il rumore al minimo, c'è il programma Silenzioso. Per chi ha a cuore l'ecologia e i consumi, c'è il programma Economy. I più esperti possono infine cimentarsi con la modalità Manuale.

ESSICATORE 5 SETACCI BOMANNessiccatore-5-setacci-bomann

Il sistema Excalibur di Bomann è dotato invece di un flusso d'aria orizzontale e parallelo ai vassoi che contengono il prodotto posto a disidratare per migliorarne la resa.

forno-essiccatore-e-disidratante-100-chef**FORNO ESSICCATORE E DISIDRATANTE 100% CHEF**

Contiene 9 vassoi e il suo termostato è regolabile da 30 a 65 °C. La ventola di essiccazione ha una potenza di 400 W/210-220 V/60Hz.