



AdCreator, Krzysztof Hudzikowski

NIP 222 075 75 16

adcreator@adcreator.pl
tel. 602 507 232

Dane aktualne na dzień: 13-05-2026 20:07

Link do produktu: <https://sklep.adcreator.pl/dehydryzator-alfa-lux-suszarka-do-zywnosci-dehydrator-p-126.html>



Dehydryzator Alfa LUX - suszarka do żywności, dehydrator

Cena	1 420,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	ALF-38
Kod producenta	5907222
Kod EAN	5905123000621
Producent	Alfa

Opis produktu

Dehydryzator Alfa LUX

Dehydryzator Alfa LUX to nowoczesna suszarka do żywności, dzięki której wysuszysz takie produkty, jak owoce, warzywa czy grzyby. Doskonale nadaje się również do suszenia mięsa czy też przygotowanych chlebków, naleśników i innych smakołyków. Urządzenie jest małe i zgrabne, dzięki czemu znajdziesz dla niego miejsce nawet jeśli masz małą kuchnię. Ponadto wygląda bardzo elegancko i klasycznie, więc świetnie wkomponuje się w wystrój kuchni, bez względu na to, w jakim stylu jest ona urządzona.

Zakres temperatur urządzenia wynosi 35°C - 75°C. Dehydryzator zmienia temperaturę już co 1°C. Ponadto suszarka daje możliwość zmiany czasu lub temperatury suszenia zarówno przed, jak i po rozpoczęciu procesu suszenia.

Zakres czasu suszenia wynosi od 30 minut do 24 godzin.

Dane techniczne dehydryzatora Alfa Max:

Dehydryzator Alfa LUX - nowość 2024 roku !

Zawartość zestawu:

1. suszarka do żywności Dehydryzator LUX
2. instrukcja obsługi w języku polskim
3. 10 tac kratowanych nierdzewnych
4. taca ociekowa

Dane techniczne:

Zakres temperatur: od 35 do 75 stopni

Regulacja temperatury: co jeden stopień

Ustawienia czasu suszenia: od 30 minut do 24 h



AdCreator, Krzysztof Hudzikowski

NIP 222 075 75 16

adcreator@adcreator.pl
tel. 602 507 232

Napięcie: 220-240V 50 Hz

Moc: 800 W

Wymiary: 340 x 406 x 356 mm

Waga netto: 9,8 kg

Wymiary opakowania: 497 x 420 x 435 mm

Waga brutto: 10,7 kg

gwarancja: 2 lata

Dehydryzator Alfa LUX służy do suszenia różnych produktów spożywczych, takich jak warzywa, zioła, owoce, grzyby i również mięso. Proces ten polega na usuwaniu wody z żywności, a to z kolei zapobiega rozwojowi szkodliwych patogenów, takich jak bakterie i pleśń, a tym samym przedłuża trwałość suszonej żywności. Jest to więc proces nad wyraz korzystny, a zarazem ekologiczny i zdrowy, gdyż pozwala zachować cenne wartości odżywcze w produktach.

Suszenie żywności w **Dehydryzatorze Alfa LUX** ma również wiele innych zalet, które sprawiają, że ta metoda przetwarzania i przechowywania żywności stała się ostatnimi czasy bardzo popularna.

Poniżej przedstawiamy Państwu niektóre głównych zalety tej metody:

1. Przedłużanie trwałości żywności

Podczas suszenia przy pomocy Dehydryzatora Alfa LUX usuwana z żywności jest woda, która jest wystarczającym środowiskiem do rozwoju bakterii, pleśni i grzybów z gatunku drożdżaków. Ten proces sprawia, że suszona żywność może być więc przechowywana przez długi czas bez potrzeby chłodzenia czy zamrażania czy też marynowania.

2. Zachowanie wartości odżywczych

Suszenie w Dehydryzatorze Alfa LUX zachowuje znakomitą większość witamin oraz minerałów zawartych również w świeżej żywności, co czyni tak przygotowane suszone produkty zdrową alternatywą dla świeżych owoców i warzyw.

3. Intensyfikacja smaku

Suszenie koncentruje smaki, w wyniku czego suszone owoce, warzywa, jak również zioła i mięso mają bardziej intensywny smak niż ich świeże odpowiedniki. Czyni je to przy okazji znakomitą przekąską.

4. Redukcja masy i objętości

Suszone produkty są o wiele lżejsze i tracą na objętości, czyli w wyniku tego zajmują mniej miejsca, a to ułatwia ich przechowywanie i transport. Jest to szczególnie przydatne podczas wyjazdów, wędrowek, podróży i kempingów.

5. Brak konserwantów

Dzięki suszeniu w Dehydryzatorze Alfa LUX masz kontrolę nad tym, co zawierają Twoje naturalnie przetworzone produkty - są o wiele zdrowsze, bo bez dodatku konserwantów i innych sztucznych substancji, co jest korzystniejsze dla zdrowia.

6. Ekonomiczne rozwiązanie

Korzystanie z Dehydryzatora Alfa LUX pozwala nam na suszenie nadmiaru sezonowych owoców i warzyw, co pomaga w unikaniu marnowania żywności i oszczędzaniu pieniędzy. Można też kupować produkty w szczycie sezonu większych ilościach, gdy są tańsze i suszyć je do późniejszego użycia. Ponadto kupowanie gotowych suszonych owoców i warzyw często wychodzi o wiele drożej, a niektóre nawet są niedostępne.

7. Uniwersalność

Dehydryzator Alfa LUX może być używany do suszenia wielu różnych produktów, w tym owoców, warzyw, ziół, mięsa a nawet kwiatów i grzybów.

8. Łatwość przechowywania

Przechowywanie suszonej żywności nie wymaga dodatkowych urządzeń, takich jak zamrażarki czy lodówki, pozwala nam zaoszczędzić miejsce na półkach. Wystarczy do tego szczelnie zamknąć pojemnik lub worek, które ochronią przed wilgocią i owadami.



9. Zachowanie barwy i tekstury

Suszenie w Dehybryzatorze Alfa LUX, zwłaszcza przy użyciu odpowiednich ustawień temperatury i czasu, pozwala zachować naturalną barwę i teksturę żywności, co czyni ją atrakcyjną wizualnie, apetyczną i pozwala zachować więcej składników odżywczych.

10. Łatwość przygotowania posiłków

Suszone produkty są gotowe do spożycia bez dodatkowej obróbki. Można je jeść na surowo, dodawać do potraw, sałatek, musli, jogurtów lub używać do przygotowywania przekąsek. Innym - równie łatwym i naturalnym sposobem - jest ponowne namoczenie produktów, np. grzybów, które chcemy dodać do bigosu.

Suszenie produktów przy pomocy Dehybryzatora Alfa LUX to praktyczna, zdrowa i ekonomiczna metoda przechowywania żywności, która pozwala na cieszenie się ulubionymi produktami przez cały rok.