

Компания ООО «ЭСБ-Технологии» благодарит Вас за оказанное доверие и выбор нашей продукции!

ООО «ЭСБ-Технологии» является единственным разработчиком пленочных электронагревателей, а также правообладателем торговой марки ПЛЭН!

Основной задачей компании является разработка и внедрение, в производство прогрессивных систем обогрева начиная с 2004 года.



Далее рассмотрим варианты применения универсального нагревателя 3 в 1 на основе ПЛЭН

Инфракрасное излучение активно воздействует на молекулы воды. Это повышает эффективность и позволяет высушить продукты всего при температуре 50 градусов Цельсия, так как при 60 градусов и выше начинается распад молекул белка и в продукте остаются только твердые волокна. Благодаря такому принципу удастся максимально сохранить все витамины и полезные свойства продукта (около 80%), а так же, что немало важно сохраняется вкус! Иными словами удаляется только влага.

Сфера применения универсального нагревателя 3 в 1 довольно обширна, его применяют как обогреватель локальных зон, с помощью него можно быстро высушить одежду, а так же завялить или высушить овощи, травы, мясо, грибы, тем самым подготовить множество пищевых заготовок на зиму.

К преимуществам универсального нагревателя стоит отнести: низкую стоимость, малое потребление электроэнергии, бесшумную работу, простоту конструкции, высокий класс защиты от воздействия внешней среды!



Приступая к работе, не стоит забывать, что это электроприбор, поэтому важно соблюдать технику безопасности!

Не включайте нагреватель в электрическую сеть мокрыми руками!

Перед тем как включить нагреватель, убедитесь в том, что он полностью исправен, все токоведущие части изолированы, а сам нагреватель не должен иметь видимых механических повреждений. Так же не должно быть сильных загибов и заломов всех токоведущих элементов, таких как шнур, вилка, токопроводящие полосы по всей длине нагревателя!

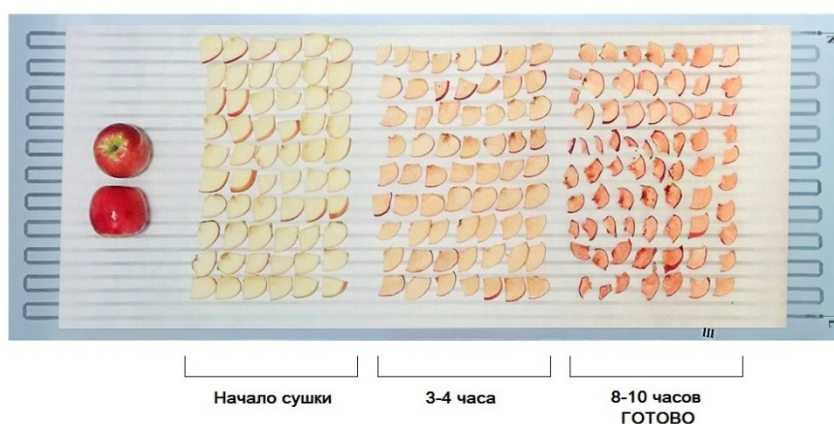
Как пользоваться.

Расстелить нагреватель на ровной поверхности, желательно подстелив под него слой из материала имеющего теплоизоляционные свойства, к примеру, вспененный полиэтилен с отражающим лавсановым слоем (изолон, пенофол, пенотерм и т. д.), не применять материалы с металлизированными слоями!

Далее расстелить по всей поверхности нагревателя марлю или пергаментную бумагу, для лучшего впитывания влаги с продуктов.

Теперь можно укладывать продукты готовые к сушке, предварительно нарезав их. Нарезать лучше небольшими плоскими дольками, для более быстрой и эффективной сушки.

Примерный цикл сушки яблок



Примеры сушки различных продуктов питания

| Наименование | Подготовка                          | Показатель готовности | Примерное время        |
|--------------|-------------------------------------|-----------------------|------------------------|
| Абрикос      | Порезать на 4-6 долей, без кости    | Мягкий                | 8-12 часов             |
| Ананас       | Нарезать в произвольной форме       | Мягкий                | 10-14 часов            |
| Баклажан     | Нарезать долями по 5-6 мм           | Твердый               | 15-18 часов            |
| Банан        | Нарезать вдоль или кольцами         | Хрустящий, твердый    | 10-14 часов            |
| Виноград     | Оставить целым                      | Мягкий                | 8-12 часов             |
| Зеленый лук  | Нашинковать мелко                   | Хрустящий, ломкий     | От 40 минут до 4 часов |
| Грибы        | Нарезать произвольно                | Твердый               | От 40 минут до 6 часов |
| Перец Чили   | Оставить целым                      | Хрустящий             | 7-10 часов             |
| Помидоры     | Нарезать кольцами по 5 мм           | Хрустящий             | 7-10 часов             |
| Яблоки       | По своему усмотрению                | Мягкий                | 8-12 часов             |
| Рыба мелочь  | Удалить потроха                     | Твердый               | От 40 минут-4 часов    |
| Рыба крупная | Удалить потроха, разложить бабочкой | Твердый               | 8-14 часов             |

Во время сушки продукты необходимо периодически переворачивать.

Кроме сушки продуктов питания универсальный нагреватель 3 в 1 легко избавит ваш дом от излишней влаги и плесени.

Нагреватель можно расположить около спального или рабочего места, создав в тех местах более комфортные условия для работы и отдыха, уложить под столом направив на ноги или разместив вблизи кровати.

Так же можно очень быстро высушить одежду или промокшую обувь, поместить нагреватель на небольшом расстоянии от предметов сушки.

**ВАЖНО!!!** Не допускается сушка плотной одежды, располагая ее на поверхности нагревателя, обязательно выдерживайте небольшое расстояние 10-15 см минимум от плотной одежды или одеяла, в противном случае есть риск перегрева нагревателя с последующим выходом его из строя!

Один из примеров применения сушилок на основе технологии ПЛЭН в пищевой промышленности.



На сегодняшний день именно универсальный нагреватель является самым бюджетным, эффективным и простым в применении изделием. В виду простоты конструкции вам не придется постоянно перелистывать толстую инструкцию по эксплуатации, в поисках режимов работы и регулировки настроек. Нет никакой необходимости постоянно следить за его работой, отвлекаясь от более важных дел по дому, нагреватель ПЛЭН прекрасно справится с поставленной задачей без вас. Он не боится перепадов напряжения, высокий класс защиты от внешнего воздействия IP-67 позволяет ему работать в помещениях с повышенным содержанием влаги, а благодаря его габаритам и возможностью свернуть его в рулон, не займет много места в шкафу или кладовке.

Наглядные примеры работ Универсального Нагревателя 3 в 1 на основе ПЛЭН.

Грибы.



Время сушки от 40 минут, до 4-5 часов, зависит от типа грибов, размера или нарезки.

Универсальный нагреватель 3 в 1 имеет температуру нагрева до 50 градусов Цельсия, поэтому все белки так же сохраняются при сушке, грибы не чернеют и не теряют свой великолепный вкус в результате этого процесса.

Поле для личных

заметок: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Вяление мяса.



Универсальный нагреватель 3 в 1 легко справится и с этой задачей, ему совершенно неважно будь то птица или скажем говядина со свининой. За 12 часов вы получите вкусный и ароматный продукт собственного приготовления, главное не забыть переворачивать каждые часа 4, что бы процесс ни затянулся.

Поле для личных  
заметок: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

Овощи.



Заготовки на зиму, без них никуда. Все мы любим, приехать в гости к бабушке зимним морозным утром и поесть свежее сваренного борща или щей, да еще и с деревенской сметаной. Прямо слюни текут от одной только мысли, но не будем уходить от темы, с Универсальным Нагревателем 3 в 1 ваша бабушка будет угощать вас супами всю зиму.

Поле для личных  
заметок: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### Домашняя Пастила.



А как часто вы готовите пастилу дома? Ни разу? Может, просто не чем было ее сушить? Самое время попробовать!



Поле для личных

заметок: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

Сушка и вяление рыбы.



Если вы настоящий рыбак и привыкли самостоятельно готовить рыбу на закуску к пенным напиткам, то вам просто необходим Универсальный Нагреватель 3 в 1. Согласитесь куда приятней рыба на вкус собственного отлова, а не из магазина.

Поле для личных  
заметок: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### Травы



Ну, куда без сушеной травы и приправ на зиму? Правильно, никуда! И тут тоже Универсальный Нагреватель 3 в 1 будет вам незаменимым помощником.

Поле для личных  
заметок: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

### Фрукты и ягоды.



Вкус детства! Мамин компот из сухофруктов, а если он скажем из банана или киви? Интересно?  
Все в ваших руках!

Поле для личных  
заметок: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Остерегайтесь подделок, иначе вместо вкусных заготовок могут получиться совсем не аппетитные головешки!



За красивыми этикетками  
недобросовестные производители  
скрывают контрафакт.



Ну что дорогой читатель, вот мы и подошли к концу. Надеемся, что ты по достоинству оценишь наш продукт, уважением ваш ПЛЭН!

Подробности по бесплатному номеру или на сайте

8 (800) 350-41-10

[start.estechnology.ru](http://start.estechnology.ru)