



MEGA SOLUTION DOO

PREMIUM BRENĐ KVALITET

CE ZNAK ZA KVALITET

ELEKTRONSKE SUŠARE  
ZA VOĆE, POVRĆE  
I ZAČINSKO BILJE





OBEZBEDEN OVLAŠĆENI SERVIS I REZERVNI DELOVI U PERIODU OD 10 GODINA



MEGA SOLUTION DOO

**MEGA SOLUTION DOO** Šidska 10 11070 Beograd

Tel: 011/2150-556

Mob: 060/3500-946, 060/3500-945, 060/3500-947

[komercijala@megasolution.rs](mailto:komercijala@megasolution.rs)

[service@megasolution.rs](mailto:service@megasolution.rs)

[office@megasolution.rs](mailto:office@megasolution.rs)

[prodaja@megasolution.rs](mailto:prodaja@megasolution.rs)

[www.megasolution.rs](http://www.megasolution.rs)



# DEHIDRATOR MS30S

ELEKTRONSKA SUŠARA ZA ŠLJIVU I OSTALO VOĆE, POVRĆE I ZAČINSKO BILJE

- Kapacitet sušenja: do 30 kg svežeg voća za 24 h
- Spoljašnje dimenzije (širina x dubina x visina): 35 cm x 40 cm x 43 cm
- Broj lesa: 10
- Dimenzije lesa: 28 cm x 30 cm
- Ukupna površina lesa: 0,8 m<sup>2</sup>
- Izbor temperature u komori: 30-90°C
- Izbor vremena sušenja: 0-24 h
- Napon: ~220-240 VAC, 50 Hz ( monofazni )
- Instalirana snaga: 800 W
- Nivo buke: 45-50 db
- Materijal izrade komore i lesa: nerdjajući čelik SUS304 (lese); kućišta i obloga: nerdjajući čelik SUS201, odobreni za rad u prehrambenoj industriji
- Dvoslojno kućište omogućava minimalne gubitke toplote i bolje performanse
- Niska potrošnja energije
- Unutrašnje LED svetlo
- Dodatna posuda za ostatke 1 kom
- Aluminijska ručka za vrata
- Elektronska kontrola glavnih parametara procesa: temperature i vremena sušenja – u zavisnosti od vrste namirnica koje se obraduju
- Podešavanje temperature i vremena preko ekrana osetljivog na dodir
- Mehanička ventilacija i izbacivanje vlage kroz konstrukcione otvore
- Idealna za sušenje voća, povrća, začinskog bilja, pasulja, testenine, pečuraka i sl.
- Prinudnom konvekcijom toplog vazduha u komori postiže se efekat dehidracije proizvoda, bez potrebe za dodavanjem pigmenta i pojačivača ukusa; finalni proizvod zadržava sve nutritivne vrednosti
- Osušeni proizvod ima veliku prednost u odnosu na svež, jer ne zahteva posebne uslove za čuvanje, ima duži rok trajanja, ima veću tržišnu vrednost i dugo zadržava mineralne sastojke
- Sušenje u elektronskim sušarama je idealan proces za proizvodnju suve šljive; čipsa od jabuke, kruške ili banana; BIO začina; mešanog povrća; testenine ili proizvoda od brašna za potrebe kulinarstva





# DEHIDRATOR MS50S

ELEKTRONSKA SUŠARA ZA ŠLJIVU I OSTALO VOĆE, POVRĆE I ZAČINSKO BILJE

- Kapacitet sušenja: do 50 kg svežeg voća za 24 h
- Spoljašnje dimenzije (širina x dubina x visina): 47 cm x 57 cm x 88 cm
- Broj lesa: 20
- Dimenzije lesa: 40 cm x 38 cm
- Ukupna površina lesa: 3 m<sup>2</sup>
- Izbor temperature u komori: 30-90°C

- Izbor vremena sušenja: 0-24 h
- Napon: ~220-240 VAC, 50 Hz
- ( monofazni )
- Instalirana snaga: 2000 W
- Nivo buke: 50-55 db
- Materijal izrade komore i lesa: nerdjajući čelik SUS304 (lese); kućišta i obloga: nerdjajući čelik SUS201, odobreni za rad u prehrambenoj industriji
- Dvoslojno kućište omogućava minimalne gubitke toplote i bolje performanse
- Niska potrošnja energije
- Unutrašnje LED svetlo
- Dodatna posuda za ostatke 1 kom
- Aluminijska ručka za vrata
- Točkovi sa kočnicama, za lakšu manipulaciju
- Elektronska kontrola glavnih parametara procesa: temperature i vremena sušenja – u zavisnosti od vrste namirnica koje se obrađuju
- Podešavanje temperature i vremena preko ekrana osetljivog na dodir
- Mehanička ventilacija i izbacivanje vlage kroz konstrukcione otvore
- Idealna za sušenje voća, povrća, začinskog bilja, pasulja, testenine, pečuraka i sl.
- 3 motora sa elisama za prinudnu cirkulaciju vazduha u komori
- Prinudnom konvekcijom toplog vazduha u komori postiže se efekat dehidracije proizvoda, bez potrebe za dodavanjem pigmenta i pojačivača ukusa; finalni proizvod zadržava sve nutritivne vrednosti
- Osušeni proizvod ima veliku prednost u odnosu na svež, jer ne zahteva posebne uslove za čuvanje, ima duži rok trajanja, ima veću tržišnu vrednost i dugo zadržava mineralne sastojke
- Sušenje u elektronskim sušarama je idealan proces za proizvodnju suve šljive; čipsa od jabuke, kruške ili banana; BIO začina; mešanog povrća; testenine ili proizvoda od brašna za potrebe





# DEHIDRATOR MS100S

ELEKTRONSKA SUŠARA ZA  
ŠLJIVU I OSTALO VOĆE,  
POVRĆE I ZAČINSKO BILJE

- Kapacitet sušenja: do 100 kg svežeg voća za 24 h
- Spoljašnje dimenzije (širina x dubina x visina): 47 cm x 57 cm x 138 cm
- Broj leša: 32 ( 2 x 16 )
- Dimenzije leša: 40 cm x 38 cm
- Ukupna površina leša: 4,8 m<sup>2</sup>
- Izbor temperature u komorama: 30-90°C
- Izbor vremena sušenja: 0-24 h
- Napon: ~220-240 VAC, 50 Hz ( monofazni )
- Instalirana snaga: 3000 W
- Nivo buke: 50-55 db
- Masa: 48 kg
- Dva nezavisna dela (dve komore, dva kontrolera)
- Materijal izrade komora i leša: nerdjajući čelik SUS304 (leše); kućišta i obloga: nerdjajući čelik SUS201, odobreni za rad u prehrambenoj industriji
- Dvoslojno kućište omogućava minimalne gubitke toplote i bolje performanse
- Niska potrošnja energije
- Unutrašnje LED svetlo
- Dodatne posude za ostatke, 2 kom
- Aluminijske ručke za vrata, 2 kom
- Točkovi sa kočnicama, za lakšu manipulaciju
- Elektronska kontrola glavnih parametara procesa: temperature i vremena sušenja za svaki nezavisni deo – u zavisnosti od vrste namirnica koje se obrađuju
- Podešavanje temperature i vremena preko dva ekrana osetljivih na dodir
- Mehanička ventilacija i izbacivanje vlage kroz konstrukcione otvore
- Idealna za sušenje voća, povrća, začinskog bilja, pasulja, testenine, pečuraka i sl.
- Motori sa elisama za prinudnu cirkulaciju vazduha u komorama
- Prinudnom konvekcijom toplog vazduha u komorama postiže se efekat dehidracije proizvoda, bez potrebe za dodavanjem pigmenta i pojačivača ukusa; finalni proizvod zadržava sve nutritivne vrednosti
- Osušeni proizvod ima veliku prednost u odnosu na svež, jer ne zahteva posebne uslove za čuvanje, ima duži rok trajanja, ima veću tržišnu vrednost i dugo zadržava mineralne sastojke
- Sušenje u elektronskim sušarama je idealan proces za proizvodnju suve šljive; čipsa od jabuke, kruške ili banana; BIO začina; mešanog povrća; testenine ili proizvoda od brašna za potrebe kulinarstva



# ELEKTRONSKA SUŠARA ZA ŠLJIVU I OSTALO VOĆE, POVRĆE I ZAČINSKO BILJE

## DEHIDRATOR MS50S

- Kapacitet sušenja: do 150 kg svežeg voća za 24 h
- Spoljašnje dimenzije (Širina x dubina x visina): 141 cm x 55 cm x 96 cm
- Broj lesa: 60 (3 x 20)
- Dimenzije lesa: 40 cm x 38 cm
- Ukupna površina lesa: 9 m<sup>2</sup>
- Izbor temperature u komorama: 30-90°C
- Izbor vremena sušenja: 0-24 h
- Napon: ~380 V (trofazni)
- Instalirana snaga: 4500 W
- Nivo buke: 50-55 db
- Masa: 83 kg
- Tri nezavisna dela (tri komore, tri kontrolera)
- Materijal izrade komora i lesa: nerdjajući čelik SUS304 (lese); kućišta i obloga: nerdjajući čelik SUS201, odobreni za rad u prehrambenoj industriji
- Dvoslojno kućište omogućava minimalne gubitke toplote i bolje performanse
- Niska potrošnja energije
- Unutrašnje LED svetlo
- Dodatne posude za ostatke, 3 kom
- Aluminijske ručke za vrata, 3 kom
- Točkovi sa kočnicama, za lakšu manipulaciju
- Elektronska kontrola glavnih parametara procesa : temperature i vremena sušenja za svaki nezavisni deo – u zavisnosti od vrste namirnica koje se obradjuju
- Podešavanje temperature i vremena preko ekrana osetljivog na dodir
- Mehanička ventilacija i izbacivanje vlage kroz konstrukcione otvore
- Idealna za sušenje voća, povrća, začinskog bilja, pasulja, testenine, pečuraka i sl.
- Motori sa elisama za prinudnu cirkulaciju vazduha u komorama
- Prinudnom konvekcijom toplog vazduha u komorama postiže se efekat dehidracije proizvoda, bez potrebe za dodavanjem pigmenta i pojačivača ukusa; finalni proizvod zadržava sve nutritivne vrednosti
- Osušeni proizvod ima veliku prednost u odnosu na svež, jer ne zahteva posebne uslove za čuvanje, ima duži rok trajanja, ima veću tržišnu vrednost i dugo zadržava mineralne sastojke
- Sušenje u elektronskim sušarama je idealan proces za proizvodnju suve šljive; čipsa od jabuke, kruške ili banana; BIO začina; mešanog povrća; testenine ili proizvoda od brašna za potrebe kulinarstva





# DEHIDRATOR MS200S

ELEKTRONSKA SUŠARA ZA  
ŠLJIVU I OSTALO VOĆE,  
POVRĆE I ZAČINSKO BILJE



- Kapacitet sušenja: do 200 kg svežeg voća za 24 h
- Spoljašnje dimenzije (širina x dubina x visina): 94 cm x 54 cm x 168 cm
- Broj leša: 96 ( 4 x 24 )
- Dimenzije leša: 40 cm x 38 cm
- Ukupna površina leša: 14 m<sup>2</sup>
- Izbor temperature u komorama: 30-90°C
- Izbor vremena sušenja: 0-24 h
- Napon: ~380 V ( trofazni )
- Instalirana snaga: 7000 W
- Nivo buke: 50-55 db
- Masa: 116 kg
- Četiri nezavisna dela (četiri komore, četiri kontrolera)
- Materijal izrade komora i leša: nerdjajući čelik SUS304 (leše); kućišta i obloga: nerdjajući čelik SUS201, odobreni za rad u prehrambenoj industriji
- Dvoslojno kućište omogućava minimalne gubitke toplote i bolje performanse
- Unutrašnje LED svetlo
- Dodatne posude za ostatke, 4 kom
- Aluminijske ručke za vrata, 4 kom
- Točkovi sa kočnicama, za lakšu manipulaciju
- Elektronska kontrola glavnih parametara procesa : temperature i vremena sušenja za svaki nezavisni deo – u zavisnosti od vrste namirnica koje se obrađuju
- Podešavanje temperature i vremena preko ekrana osetljivog na dodir
- Mehanička ventilacija i izbacivanje vlage kroz konstrukcione otvore
- Idealna za sušenje voća, povrća, začinskog bilja, pasulja, testenine, pečuraka i sl.
- Motori sa elisama za prinudnu cirkulaciju vazduha u komorama
- Prinudnom konvekcijom toplog vazduha u komorama postiže se efekat dehidracije proizvoda, bez potrebe za dodavanjem pigmenta i pojačivača ukusa; finalni proizvod zadržava sve nutritivne vrednosti
- Osušeni proizvod ima veliku prednost u odnosu na svež, jer ne zahteva posebne uslove za čuvanje, ima duži rok trajanja, ima veću tržišnu vrednost i dugo zadržava mineralne sastojke
- Sušenje u elektronskim sušarama je idealan proces za proizvodnju suve šljive; čipsa od jabuke, kruške ili banana; BIO začina; mešanog povrća; testenine ili proizvoda od brašna za potrebe kulinarstva

# ELEKTRIČNI REZAČ ZA PRIPREMU VOĆA I POVRĆA

- Model: MS EX-05
- Debljina sečenog voća: 0-8 mm
- Dužina uzorka koji se seče: 14\*22mm
- Dužina ručke: 8 cm
- Dimenzija uređaja: 30\*35\*45 cm
- Telo od nerđajućeg čelika
- Oštrica od nerđajućeg čelika
- Električna kontrola
- Neklizajuće nogare
- Jednosmerno sečenje
- Odvojivo sečivo za lako čišćenje
- Posuda za odlaganje voća



Automatic  
Slicing



Stainless  
Steel Body



Detachable  
Blade



Adjustable  
Thickness



Sharp Blade



Safety  
Cover



Multiple  
Application



Anti-slip  
Foot Pads

