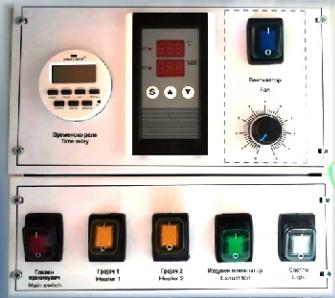


ECO SOLAR

Сушари за овошје и зелечук до 100 кг



Макс. Капацитет на сушење на овошје и зеленчук	100 кг
Капацитетот на сушарата е одреден врз база на спецична тежина на суров материјал од 0.7 g/cm ³	
Должина * Висина * Ширина	1,59 x 1,87 x 0,94м
Време на сушење (зависно од културата)	7 до 42 ч.
Број на тачни (димензии 0,8x0,5м)	17 парчиња
Тежина	145 кг.
Снага на вентилатори 2 x 90 W	180 W
Проток на топол воздух (PWM регулација)	200 -800 м3/ч
Помошни електрични грејачи, 2 по 1,5 kW	3 kW
Покривка од поликарбонат (Lexan)	10 мм.



Изглед на контролна табла



ЕКОСОЛАР Дооел Стар Каараорман, Штип. 032-606983, 075-462473, Е mail z.trajkov@gmail.com www.ecosolar.mk
Напомена: Производителот го задржува правото на промена на податоците без претходна најава

Подготовка пред сушење: Овошните плодови да не се гмечат. По бербата, транспортот треба да се изврши што побрзо за да не дојде до расипување. Примарната обработка на овошјето вклучува миење, контрола, сечење и класирање. Секоја култура има посебен начин на подготовка. Подетално објаснување на www.ecosolar.mk. Овошјето кое се суши, мора:

1. Да е здраво, свежо и во фаза на технолошка зрелост;
2. Да нема стран мирис и вкус;
3. Да е без примеси од средствата за заштита на растенијата над максимално дозволени количини.
4. Пред сушењето, кaj некои плодови мора да се отстранат: раките, семето
5. Плодовите наменети за сушење никогаш не треба да се редат еден врз друг плод, туку еден покрај друг.



Јаболки. Температура на сушење треба да е помеѓу 30 и 70° С. Предолгото сушење на ниска температура може да се створи мувла. Јаболките, не треба да се сушат ни пребрзо на висока температура, бидејќи сувото овошје ќе биде помалку вкусно. Времето на сушење зависи од температурата на воздухот и количината на вода јаболките. Најчесто, времето на сушење на температура 50-60° С е 6-8 часа.



Кајсија. Подготовка: Сулфурирањето се одвива со согорување чист сулфур. Ова треба да го спречи потемнувањето на овошјето. Тоа трае од 2-3 часа. Потребна количина е 2,3 kg сулфур за 1000 kg овошје. Потопување во раствор од сахароза може да варира од 70-85%. Температура на сушење од 45-55° С. Времетраење од 18-24 часа.



Слива. Почетната температура за сушење од 75° С, а крајната од 60 до 65° С. Сушењето трае од 16-18 часа. Исушената слива треба да содржи 22 до 26% влага, од што ќе зависи начинот на понатамошната обработка. Пред внесување во складиште, сливите да се изладени.



Гројзе. За сушење на гројзе претежно се користат бели бессемени сорти, но може успешно да се сушат и обено сорти. Бессемените сорти се Султанџија, Султанина и нова Белградска бесемена сорта. Сушењето е од 50 до 70° С, времетраење 15 - 17 часа. Гројзето се суши до содржина на вода од 10- 15%.



Смоква. Температура на сушење е 45-50° С, времетраење од 30-40 часа, или 65-75 ° С со времетраење на сушење околу 5 часа (зависи од типот на сушницата). Содржината на водата во сувата смоква од 12-22%. Сувата смоква треба да се чува на 10 ° С во услови со добро проветрување.



Аронија. Сушењето е во времетраење од 66 часа, се одвива на температура од 45° С до содржина на влага во производот 10%. Основниот аспект во процесот на сушење е поврзан со количината на водата во плодот.



Домат: Температурата за сушење на почетокот е 65-70 ° С, а на крајот од процесот не треба да биде над 45 ° С. Процесот на сушење трае 6-7 часа. Содржината на влага во сув производ не треба да надминува 4-5%. После сушењето се прави контрола на производот, истата се врши рачно со цел да се отстранат парчињата кои не се совпаѓаат по боја, темни или оштетени. Поради хигроскопноста, веднаш да се пакува во херметичка амбалажа.



Пиперка: Почетната температура не смее да биде над 75° С, а во подоцната фаза 55° С до 60° С. Содржината на влагата во сувият производ не смее да биде над 9%, Сувата пиперка треба да има изедначена црвена боја и изглед.



Праз. Должината на празот изнесува 30- 40 см, а пречникот 3-5 см, зависно од сортата. Белиот дел од стеблото се сече на парчиња со дебелина од 5-7 mm, зелено белиот дел на 6-8 mm, а листовите на парчиња со дебелина од 8-10 mm. Сушењето е на температура од 70° С во почетокот, а при крај на околу 50° С.



Морков. Подготовка: Сечење на морковите на кругови (дебелина 3mm) или коцки (10x10x10mm). Температурата на воздухот за сушење на почетокот на процесот е 71° С во текот на 7 часа, а потоа следните седум часа се намалува на 60° С. Тој се суши со почетна 95% и крајна 3,5-4,5% влажност. Подетално на www.ecosolar.mk



Печурки: Температурата во првите четири часа треба да биде 43 ° С, а потоа се зголемува 75 ° С во времетраење од 1 час. За тоа време влажноста се намалува од 87% на 3%. Финалниот производ за да има добар вкус и боја сувите печурки не треба да се бланшираат, туку веднаш по сушењето се пакуваат во херметички затворена амбалажа. Подетално на www.ecosolar.mk



Кромид: Сушењето се спроведува со почетна температура од околу 70° С. Температурата треба постепено да се намалува (опаѓа), така да во завршната фаза треба да биде околу 55° С. Сушењето е во времетраење од 3,5-5,5 часа, а содржината на влагата во сувият производ треба да биде 8%.