

# Электрические сушилки фруктов и овощей

МЕРИ 30-106ФС, МЕРИ 60-312ФС, МЕРИ 150-336 ФС

## Сушилки для фруктов и овощей

Сушилки фруктов и овощей, произведенные на нашем предприятии полностью оправдают Ваши ожидания.

Сушилки работают по принципу циркуляции горячего воздуха, получаемого от электрического нагревателя.

Процесс сушки регулируется микропроцессорной панелью программного обеспечения, т.к. для различных фруктов и овощей необходимо различное время сушки и температура. Есть необходимость во время сушки производить перемещения поддонов и контролировать, так как равномерно отсортировать по размеру и степени зрелости плоды совершенно невозможно.

Принимаем заказы на производство электрических сушилок фруктов и овощей моделей, **МЕРИ30-106ФС** , **МЕРИ60-3126ФС** и **МЕРИ150-336ФС** технические характеристики которых приведены в таблице:

| Модел<br>ь                | Максимальн<br>ая загрузка<br>фруктов /Кг.<br>/ | Расход<br>эл.энергии<br>и<br>кВт./Кг. | Мощность<br>нагревате<br>ля /кВт/ | Нпряжен<br>ие<br>питания<br>/Вольт/ | Габаритные-<br>размеры/См.хСм.хС<br>м./ | Цена<br>/АМД/ |
|---------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------|---------------|
| МЕРИ<br>30-<br>106<br>ФС  | 20-30                                          | 2,3                                   | 6                                 | 220                                 | 58x75x130                               | 700000        |
| МЕРИ<br>60-<br>312ФС      | 40-60                                          | 2,6                                   | 12                                | 3x380                               | 58x75x180                               | 1300000       |
| МЕРИ<br>150-<br>336<br>ФС | 100-150                                        | 2,8                                   | 36                                | 3x380                               | 120x75x180                              | 2500000       |

Подробную информацию о работе сушилок читать в паспорте.:

## Сушка фруктов

### Среднее время сушки: 10—14 часов (в режиме Medium)

Для высыхания разным фруктам требуется разное время. Это время может зависеть от толщины кусочков, влажности, высоты над уровнем моря и процентного содержания воды в продукте. Сушилку следует ставить в хорошо проветриваемое место, чтобы выходящий из нее влажный воздух снова не попадал в нее.

Для получения высококачественных сухофруктов выбирайте твердые, зрелые фрукты с высоким содержанием сахара и витаминов. Перезрелые фрукты лучше всего использовать для приготовления [пастилы](#).

Быстро нарежьте количество, необходимое для одного лотка. Затем сразу же устанавливайте его на сушилку и приступайте к нарезке следующей партии.

### Подготовка фруктов

Хорошо вымойте фрукты, удалите подгнившие участки и хвостики. Насухо протрите полотенцем. Обычно фрукты нарезаются острым ножом, кухонным комбайном и т.д. на дольки толщиной 5 мм. Это обеспечивает равномерное просушивание. По желанию яблоки, цитрусовые и многие другие фрукты можно сушить вместе с кожурой.

### Надо ли обрабатывать фрукты? Это делать не обязательно.

Тем не менее, предварительная обработка позволяет сохранить естественный цвет фруктов и такие важные витамины как А и С. Такие натуральные консерванты, как цитрусовый и ананасовый соки предотвращают потемнение, что обычно случается с яблоками. Нарезайте фрукты прямо в сок. Через пять минут достаньте их, дайте соку стечь и уложите фрукты на лоток. Плоды с косточками, облитые одной частью меда и двумя частями охлажденной кипяченой воды будут сушиться немного дольше, но сохранят свой яркий цвет и мягкость. Киви можно замочить в одной части сахара и двух частях воды и тогда он сохранит свой цвет и станет слегка глазированным.

Чтобы фрукты не потемнели, их следует поместить на 2 минуты в раствор аскорбиновой или лимонной кислоты (15 мл на 2 л воды). Затем достаньте их, дайте соку стечь и уложите фрукты на лоток. Выворачивание половинок абрикосов и слив ускоряет процесс сушки. Более крупные фрукты следует разрезать на четыре части или дольками, толщиной по 5 мм.

### Очистка поверхности

При сушке фруктов с естественным восковым покрытием рекомендуется предварительно поместить их в кипящую воду на 3 минуты. Это очищает их поверхность и позволяет воде быстрее испаряться через поры их кожуры. После погружения фруктов в кипяток, не забудьте затем охладить их в холодной воде. Большие виноградины можно разрезать пополам, тогда отпадает всякая необходимость в обработке их поверхности.

### Продолжительность сушки фруктов

| Продукты | Приготовление                                                  | среднее время сушки | Проверка на сухость | Где использовать |
|----------|----------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|------------------|
| Яблоки   | Почистить, удалить сердцевину, нарезать, по желанию замочить в | 8—12                | Гибкие              | пироги, мюсли    |

|                     |                                                                                                         |       |                 |                                  |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------|----------------------------------|
|                     | лимонной кислоте (чтобы не потемнели)                                                                   |       |                 |                                  |
| Абрикосы            | Нарезать или разрезать пополам, удалить косточку, по желанию замочить на 8 часов в водном растворе меда | 12—24 | Мягкие и гибкие | мюсли, мясные блюда, десерты     |
| Бананы              | Нарезать по 5 мм вдоль и поперек, по желанию замочить в лимонной кислоте (чтобы не потемнели)           | 12—16 | Мягкие          | мюсли, пироги, компоты           |
| Голубика            | Вымыть, бланшировать 3 мин., охладить в воде                                                            | 12—16 | Мягкая          | мороженое, йогурт, мюсли, пироги |
| Другие ягоды        | Использовать для приготовления пастилы                                                                  | 6—18  | Мягкие          | мороженое, йогурт, мюсли, пироги |
| Вишня               | Вымыть, удалить хвостики, разрезать пополам, удалить косточки                                           | 12—24 | Мягкая          | пироги, мороженое                |
| Апельсины<br>лимоны | Нарезать по 3 мм толщиной. Шкурку по желанию можно сушить отдельно                                      | 4—18  | Ломкие          | пудра, торты, десерты            |
| Клубника            | Нарезать по 5 мм                                                                                        | 12—14 | Хрупкая         | выпечка, компоты                 |
| Груши               | Нарезать по 5 мм, по желанию очистить от кожуры и удалить сердцевину                                    | 10—12 | Мягкие          | закуски, десерты, с сыром        |
| Сливы               | Нарезать или располовинить, удалить косточку, вывернуть мякотью наружу                                  | 10—12 | Мягкие          | мюсли, десерты, закуски          |
| Виноград            | Целиком или разрезать пополам                                                                           | 18—26 | Мягкий          | мюсли, пироги                    |
| Киви                | Очистить и нарезать по 5 мм                                                                             | 10—12 | Гибкие          | десерты                          |
| Дыни<br>арбузы      | Разрезать пополам, удалить семена и фиброзные волокна, очистить от кожуры, нарезать по 5 мм             | 10—16 | Мягкие          | закуски                          |
| Нектарины           | Тщательно вымыть, располовинить, удалить косточку, вывернуть мякотью                                    | 10—12 | Мягкие          | десерты, пироги, закуски         |

|         |                          |  |  |  |
|---------|--------------------------|--|--|--|
| персики | наружу, нарезать по 5 мм |  |  |  |
|---------|--------------------------|--|--|--|

## Сушеные помидоры

Среднее время сушки: 4—8 часов (в режиме Low)

ВНИМАНИЕ: повышенная влажность увеличивает время сушки

Травы легко вырастить и высушить для последующего использования в приготовлении супов и соусов. При сушке в Ezidri ваши травы сохраняют свой цвет и большую часть питательных веществ. Соберите молодую травку рано утром, когда она обладает наибольшим ароматом. Чтобы трава не потемнела, ее рекомендуется сушить при температуре 35—40°C (в режиме Low).

## Сушка цветов

Среднее время сушки: 6—12 часов (в режиме Medium)

Это интересное направление использования Ezidri, результаты которого приведут Вас в восторг. Вы убедитесь, что после высыхания в сушилке все части цветка сохраняют свой естественный цвет. Большинство цветов с широко раскрытым бутоном сохнут очень хорошо и быстро, например, розы, пионы и т.д. Бутоны пионов, подсолнуха, камелии и магнолии можно высушить, используя сетки для лотков, которые вы можете приобрести у Вашего дистрибьютора.

## Свойства сушеных продуктов

| Обезвоженные продукты | Их состав | Полезные свойства                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Виноград              |           | Обладает высокой калорийностью, играет большую роль как диетическая и быстро восстанавливающая энергию пища и имеет высокий лечебный эффект. Применяется при заболеваниях сердца, бронхов, почек, печени, при подагре, истощении нервной системы, при гипертонической болезни и как укрепляющее средство, предупреждает развитие некоторых видов рака. А в коже пигмент, обладающий антиокислительными свойствами. |

|           |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Баклажаны | Богаты полезными микроэлементами, низкокалорийные.                                                                                                                                                    | Их называют "овощами долголетия" Они укрепляют сосуды и очищают их от холестерина, активизируют обмен веществ. Нормализуют кислотно-щелочной баланс, что помогает быстрому перевариванию пищи. Если хотите похудеть — ешьте блюда из баклажанов.                                                   |
| Бананы    | В сушеном виде содержат калий.                                                                                                                                                                        | Регулируют водный баланс в организме и способствуют выведению шлаков из организма.                                                                                                                                                                                                                 |
| Дыня      | Весьма ценный продукт питания благодаря множеству углеводов, витаминов, азотистых и минеральных веществ.                                                                                              | Применяется при атеросклерозе, простуде, заболеваниях органов кроветворения и пищеварения, при расстройствах сердечно—сосудистой системы, болезнях печени и почек, мякоть плодов улучшает работу кишечника, обладает мочегонным и противоглистным действием.                                       |
| Клубника  | Большое количество яблочной, лимонной, хинной и др. органических кислот, различных витаминов, углеводов, дубильных веществ, минеральных элементов, таких как железо, фосфор, медь, а также фитонциды. | Находит применение при лечении атеросклероза, гипертонии, неврастении, бессонницы, язвы желудка, подагры, камней в печени и почках.                                                                                                                                                                |
| Крыжовник | Обнаружены различные углеводы, органические кислоты, красящие и пектиновые вещества, витамины А, В и С, значительное количество калия, кальция, железа, фосфора и других минеральных элементов.       | По содержанию витаминов крыжовник уступает только черной смородине. Рекомендуют при нарушенном обмене веществ, особенно при излишней полноте.                                                                                                                                                      |
| Лук       | Аллилсат, аллилфид, сативин, аллилчеп, фитонцидин                                                                                                                                                     | Усиливает двигательную и секреторную функции желудочно—кишечного тракта, стимулирует сердечную деятельность, расширяет периферические и коронарные сосуды и используется для лечения гипертонии, атеросклероза, трихомонадных кольпитов, атонии кишечника, гнойной пневмонии и других заболеваний. |
| Малина    | Неповторимый набор биологически активных соединений — органических кислот,                                                                                                                            | Наипервейшее и безотказное потогонное средство, применяется при                                                                                                                                                                                                                                    |

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                         | <p>витаминов, сахаров, эфирных масел, также обнаружены стерины. Кладезь клетчатки</p>                                                                                                                                                                                                            | <p>гриппе, бронхитах, ларингитах, для повышения аппетита, улучшения работы сердца, в качестве отхаркивающего при кашле как самостоятельно, так и в составе различных сборов с другими лекарственными растениями</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p>Помидоры</p>         | <p>Плоды содержат большое количество витаминов группы В, С, РР, каротина, органических кислот</p>                                                                                                                                                                                                | <p>Благодаря высокому содержанию витамина С находят применение при авитаминозе</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <p>Морковь</p>          | <p>Каротин, пантотеновая и фолиевая кислоты, витамины В1, В2, Е, К, С, РР, аминокислоты, эфирное и жирные масла, крахмал, соли кальция, фосфора, йода, железа, меди, кобальта, белковые вещества.</p>                                                                                            | <p>По содержанию каротина (провитамина А), способствующего хорошему росту детей и благотворно влияющему на кожу лица, лишь немного уступает сладкому перцу и превосходит все другие овощи.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <p>Свекла</p>           | <p>Неповторимый набор углеводов, витаминов, макро и микроэлементов, органических кислот и других веществ, важных в физиологическом отношении, витамин Р, называемый витамином молодости, соли железа, кальция, магния, фосфора, кобальта, органическое вещество бетаин, пектиновые вещества.</p> | <p>Способна повышать эластичность кровеносных сосудов, предупреждает склероз и внутренние кровоизлияния. Активизирует процессы кроветворения и регулирует обмен веществ. Способствует ускорению роста и участвует в образовании холина, улучшающего работу печени и предохраняющего ее от жирового перерождения. Подавляет деятельность гнилостных кишечных бактерий и способствует образованию в организме животного сахара - гликогена.</p>                                                                                  |
| <p>Смородина черная</p> | <p>По химическому составу ягоды являются концентратом витаминов, особенно противощегольного витамина С. Много в них также пектиновых веществ, органических кислот, легкоусваиваемых сахаров, дубильных веществ, микроэлементов, аскорбиновая кислота</p>                                         | <p>По количеству аскорбиновой кислоты черная смородина уступает только шиповнику и актинидии, превосходя землянику в пять, малину и цитрусовые — в семь — восемь, яблоко и грушу — в десять, виноград — в сто раз. Медики сравнивают лечение ягодами черной смородины с курортным и рекомендуют их в качестве средства, тонизирующего сердечно—сосудистую систему, при простудных и некоторых инфекционных заболеваниях, гастритах, язве желудка, малокровии. Способствуют освобождению кишечника от продуктов гнилостного</p> |

|         |                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         |                                                                                                                                                                                                                                            | разложения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Черника | Имеются дубильные вещества, сахар, лимонная, яблочная и другие органические кислоты, богата пектиновыми веществами, соли железа, которое гораздо лучше усваивается по сравнению с лекарственными препаратами железа, аскорбиновая кислота. | Способствует освобождению кишечника от продуктов гнилостного разложения. Рекомендуют принимать при расстройстве деятельности желудка и кишечника, а также для повышения остроты зрения, при ревматизме, подагре и других воспалительных заболеваниях. Отвар или чай из плодов черники употребляют как прекрасное мочегонное и вяжущее средство при малокровии, при песке в почках. |
| Чеснок  | Гликозидаллин, эфирное и жирное масла, витамины группы В и С, углеводы, кальций, магний, фосфор, хлор, йод, другие микроэлементы, а также фермент лизоцим и, конечно, фитонциды                                                            | Ценное лечебное средство при заболеваниях органов дыхания, пищеварения, против цинги, расстройств желудочно—кишечного тракта. Используют в качестве мочегонного, для выведения глистов, при лечении малярии, отеков ног, головной боли, увеличении селезенки, удушливом кашле, бронхиальной астме, при заболеваниях желчного пузыря                                                |