

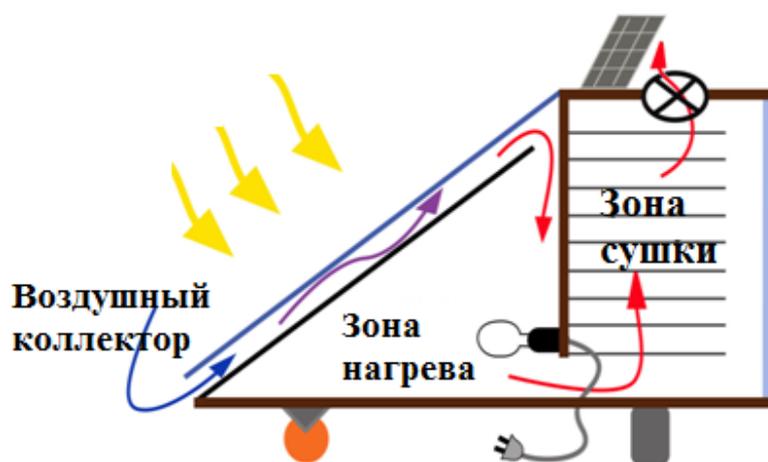
Солнечная сушилка SD-10



Солнечная сушилка SD-10, вид спереди

Солнечная сушилка SD-10, вид сзади

Солнечная сушилка SD-10 позволяет сушить фрукты и овощи, сохраняя их полезность, цвет и вкус, используя энергию солнца! Она состоит из зоны нагрева, зоны сушки и солнечной панели.



Зона нагрева включает солнечный воздушный коллектор, и пространство позади коллектора, в котором находится панель резервного нагрева.

Резервный нагрев состоит из 3-х ламп накаливания мощностью по 200-300 Вт и может использоваться для сушки ночью и в пасмурную погоду. **Воздух** проходит через солнечный коллектор (см. синюю стрелку на рисунке), и нагревается.

Прогретый воздух затягивается с помощью **вентилятора в зону сушки**, и обдувает расположенные на поддонах фрукты и овощи. Фотоэлектрическая панель обеспечивает работу вентилятора.

Температуру в сушилке можно менять, регулируя скорость работы вентилятора. Состояние продуктов и термометр видны через прозрачную заднюю дверцу сушилки.

Преимущества солнечной сушилки:

- ✓ Сушка фруктов и овощей, курута и других продуктов на открытом воздухе с марта по сентябрь (при температуре не менее +20 - 25°C) и круглогодично – внутри помещений (при температуре не менее +20 - 25°C);
- ✓ Одновременная загрузка 8-12 килограммов продуктов;
- ✓ Сохранение вкуса, цвета и пользы продукта;
- ✓ Защита от грызунов, насекомых, птиц, пыли и осадков;
- ✓ Мобильность – сушилка оснащена колесами и ручками и может передвигаться;
- ✓ Снижение площади, необходимой для сушки в 5 раз!

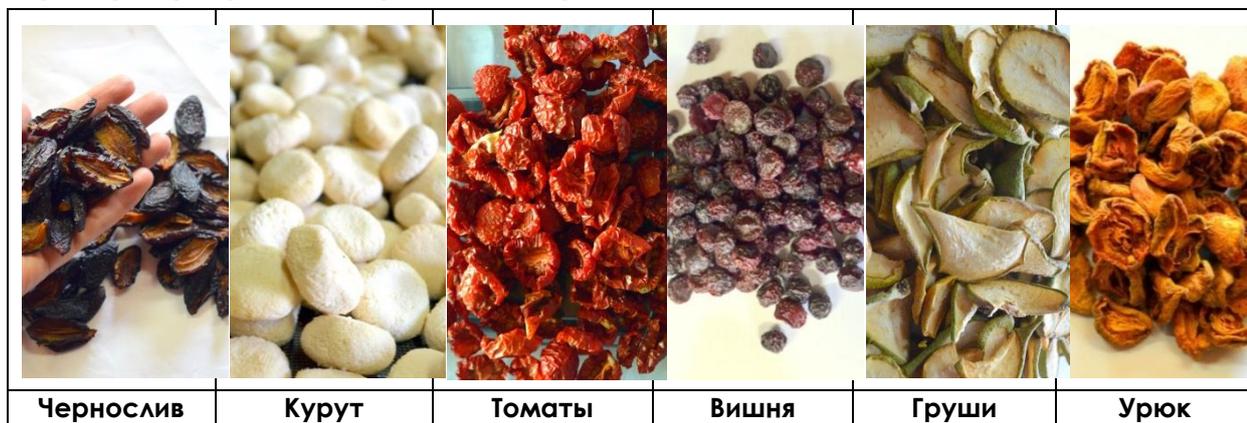
Примерное время сушки продуктов (может меняться в зависимости от местных условий):

Продукты	Летом	Весной и осенью
Фрукты, овощи, травы (нарезанные яблоки, груши,	1-2 суток	1-3 суток
Урюк, абрикос, чернослив без косточек, курут, томаты	3-4 суток	4-5 суток

Время сушки зависит от температуры окружающего воздуха, толщины и количества продукта в сушилке, а также интенсивности солнечной радиации. Все продукты нужно подготовить к сушке, нарезав их на кружки, столбики или полосками не толще 1 см, разложить на поддоны в один слой, оставив место для прохождения воздуха через сетку поддона. **Качество продукта зависит от качества сырья!** Из побитых и мягких продуктов не получится качественный сушеный продукт.

Для успешной работы солнечной сушилки ее необходимо ориентировать на юг, чтобы на коллектор и фотоэлектрическую панель падал солнечный свет. Установленные на сушилке колеса и ручки позволяют легко ее перемещать. **В пасмурную погоду, ночью, или для сокращения времени сушки,** Вы можете воспользоваться панелью резервного обогрева, подключив сушилку к сети 220 В.

Примеры продуктов, которые можно сушить:



Температура в сушилке обычно превышает температуру воздуха на 10 – 15°C, и достигает 35 - 55°C, а сушить продукты уже можно при наружной температуре воздуха выше +20 °C, то есть с ранней весны по раннюю осень.

Размеры солнечной сушилки позволяют легко перемещать ее при необходимости: длина: 1,2 м; высота: 1 м; ширина: 0,7 м; 9 поддонов размером 0,57 м на 0,34 м (общая площадь около 2 м²), вес в собранном состоянии – 43 кг.

Примеры наших клиентов:



Срок службы: 8 лет, гарантия: 12 месяцев.