

# SOLARTROCKNER

## Trocknen von Lebensmitteln

Das Trocknen ist eine sehr schonende Konservierungsmethode, da gesundheitsfördernde Nähr- und Inhaltsstoffe bei Trockentemperaturen von 35-55°C weitgehend erhalten bleiben. Durch den Wasserentzug kommt es zu einer Anreicherung der Inhaltsstoffe und zu einer Verstärkung des Geschmacks.

Das Trockengut ist dauerhaft ohne Kühlung und ohne Energieverbrauch lagerfähig, neigt aber dazu, Feuchtigkeit aus der Luft aufzunehmen. Daher wird es am Besten luftdicht in Gläsern aufbewahrt. Getrocknetes ist leicht und platzsparend, daher auch ideal als Snack für unterwegs.

## Was kann getrocknet werden?

### Einige Beispiele

**Obst:** Äpfel, Birnen, Zwetschken, Kirschen, Marillen, Pfirsiche, Weintrauben, Bananen, Ananas

**Gemüse:** Tomaten, Zucchini, Auberginen, Paprika, Peperoni, Mais

**Nüsse:** Walnüsse, Haselnüsse

**Beeren:** Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Stachelbeeren

**Kräuter:** Gewürze, Tees, Heilkräuter

**Pilze**



## Technische Daten

<b>Größe (cm):</b>	179 x 94 x 117 (H x B x T)
<b>Füllmenge:</b>	ca. 9 kg Frischobst (geschnitten) ca. 1 kg Kräuter (frisch)
<b>Trockendauer:</b>	Obst und Gemüse (geschnitten): 2-3 Sonnentage Kräuter: 1-2 Sonnentage
<b>Kollektorfläche:</b>	0,85 m <sup>2</sup>
<b>Gitterfläche:</b>	1,55 m <sup>2</sup>
<b>Wärmeleistung:</b>	ca. 500 W max.
<b>Gehäuse:</b>	Sperrholz Birke (wasserfest verleimt)
<b>Gestell:</b>	Fichte
<b>Glas:</b>	Sicherheitsglas
<b>Gitter:</b>	Rostfreier Edelstahl (lebensmittelecht)
<b>Innendämmung:</b>	Holzwerkstoff (bindemittelfrei)
<b>Gewicht:</b>	Ca. 56 kg



Schonendes Trocknen von Obst, Gemüse, Kräutern, Beeren und Pilzen ohne Energiekosten!

Herstellung und Verkauf  
**THOMAS EICKHOFF**  
Holzverarbeitung  
KlosterGut Schlehdorf  
Kirchstraße 15  
D-82444 Schlehdorf

Telefon: 08851 9247191  
oder 0831 12910  
Mobil: 0151 26555491  
E-Mail: thoff54@gmx.de