



EL
DESHIDRATADOR SOLAR

OMY

Manual





La misión de Solar Brother es diseñar, producir y distribuir productos de energía solar, con el fin de poner el conocimiento y uso de esta energía al alcance de la mayor cantidad de personas posible. Para lograr este objetivo, diseñamos innovaciones solares y ponemos a disposición de todos los planes de autoconstrucción de código abierto en Solarbrother.com.





¡Cuando la cosecha está aquí, el sol está allí!

En junio de 2021, motivados por esta evidencia y una creciente demanda de nuestros usuarios, nos embarcamos en el diseño de un secador solar.

¡Eficiente, usable en todas partes y accesible para todos con el objetivo de alegrar el planeta!

Después de 9 meses de desarrollo, 7 prototipos y mucho sol, ¡aquí está Omy!

Agradecemos a nuestros amigos y socios Bernhard Müller, diseñador solar alemán y Ferdinand, director de Fredjoy en Congo por su contribución y su compromiso solar.

¡Le agradecemos su confianza y le deseamos un hermoso secado solar!

Corinne, Gatien y Gilles



#Resumen

Preámbulo

pag. 04 / 05

1 Los beneficios de la deshidratación solar.

pag. 06 / 07

2 el principio de la deshidratación solar





pág. 24 / 26 pág. 08 / 21

3 Uso de
deshidratador solar

5 Construcción
Pasos de montaje

pág. 22 / 23

4 Deshidratar
consejos y trucos

p22 / 23p28 / 29

6 Tabla indicativa
pasos de secado



01 / los beneficios de la
deshidratación solar

#cosecho Yo seco

- ¡ Estoy utilizando la energía disponible
- ¡ ¡ Estoy ahorrando, energía gratis para toda la vida!
- Como frutas y verduras todo el año
- ¡ Sigo plantas aromáticas y medicinales
- Vario los gustos en invierno
- Me abastezco de vitaminas y minerales
- Guardo de forma fácil y duradera
- ¡ Valoro mis excedentes de producción
- Consumo ecológicamente
- ¡ Hago mis bocadillos ligeros al aire libre
- ¡Aprovecho el sol!





sobrarlos!

finalizado
de producción

02 / el principio de la
deshidratación solar

#2 acciones

¡Secar alimentos y plantas para conservar lo mejor de ellos es un método antiguo, eficaz y saludable!

Principio

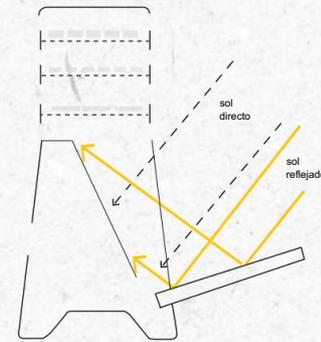
El proceso de secado tiene éxito tanto por la elevación de la temperatura (entre 35 y 55°C) como por la acción de la ventilación, es esta doble acción la que permite la evaporación del agua y la deshidratación óptima de sus alimentos.

Aumento de temperatura (1)

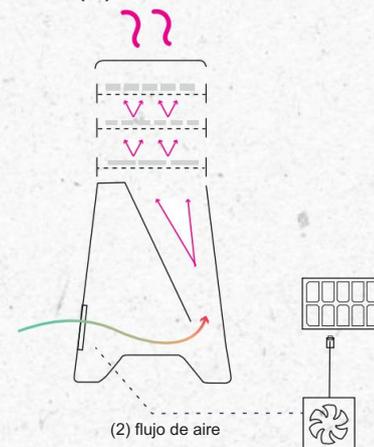
Los rayos del sol reflejados por el espejo o que penetran directamente a través de la ventana son captados por la placa negra y convertidos en calor. El vidrio mantiene los rayos del sol atrapados en la caja. El aire caliente asciende de forma natural en el túnel de secado pasando por todos los racks para salir por las aberturas del techo. La inclinación del espejo permite regular la subida de temperatura según las necesidades.

Flujo de aire (2)

Cuando sube la temperatura, un ventilador (alimentado por un panel fotovoltaico) refuerza el flujo de aire natural y evacua la humedad de los alimentos. Permite así favorecer la extracción de aire caliente en los calurosos días de verano, mantener las temperaturas de secado y ajustar la temperatura de secado en función de los alimentos.



(1) reflector solar +





La temperatura de secado entre 35°C y 55°C permite conservar la calidad de los nutrientes y las propiedades de las plantas.

¡Del principio a la práctica!

A la hora de secar hay que tener en cuenta toda una serie de parámetros: la climatología del día o días siguientes, el tiempo de secado necesario para deshidratar el alimento, el grosor del corte, el número de bandejas utilizadas, la textura deseada (...). El resultado depende de estos múltiples criterios. Es por eso que dominar el secado solar requiere práctica y múltiples experimentos para comprender y aprender a través de la repetición, de una manera objetiva e intuitiva, cómo deshidratar con éxito sus alimentos o plantas. ¡Está en juego el sol, la autonomía, el placer de hacer y degustar tus creaciones!

Instalación de varios racks en el deshidratador solar OMY.



03 / Manual de construcción

Pasos de montaje

#1R

La innovación del Deshidratador Solar OMY se basa en un diseño de 4 puntos:

1 ï Un sistema de rejillas modulares de uso sencillo e intuitivo, con secado de rejilla o de alambre según el alimento. 2 ï Uso en cualquier latitud, en cualquier estación, con un reflector diseñado para una óptima captación de los rayos del sol. 3 • Un flujo de aire ajustable día y noche, para un secado óptimo y continuo. 4 ï Diseño compacto y estable, fácil de mover y almacenar.

Montaje Para

ayudarle a montar el deshidratador OMY, hemos dividido el montaje en 5 pasos.

Le aconsejamos para mayor facilidad montar los elementos con dos personas para los pasos 1 y 2.

Las

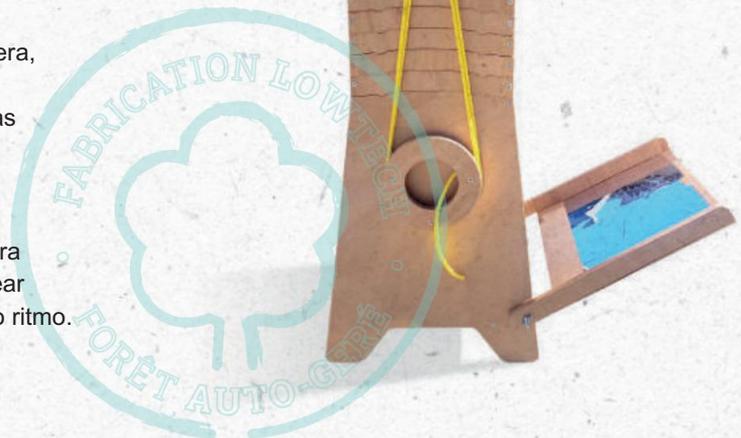
herramientas Para ensamblar los elementos de madera, necesitará un destornillador Phillips. Recomendamos utilizar un destornillador eléctrico para un montaje más rápido.

Tiempo estimado

1 hora para manitas con experiencia. ¡2 a 3 horas para principiantes motivados! Tómese el tiempo para alinear correctamente las maderas y monte OMY a su propio ritmo.



OMY está fabricado en Francia y procede de bosques autogestionados. Ecodiseñado, es duradero y fácil de mantener.

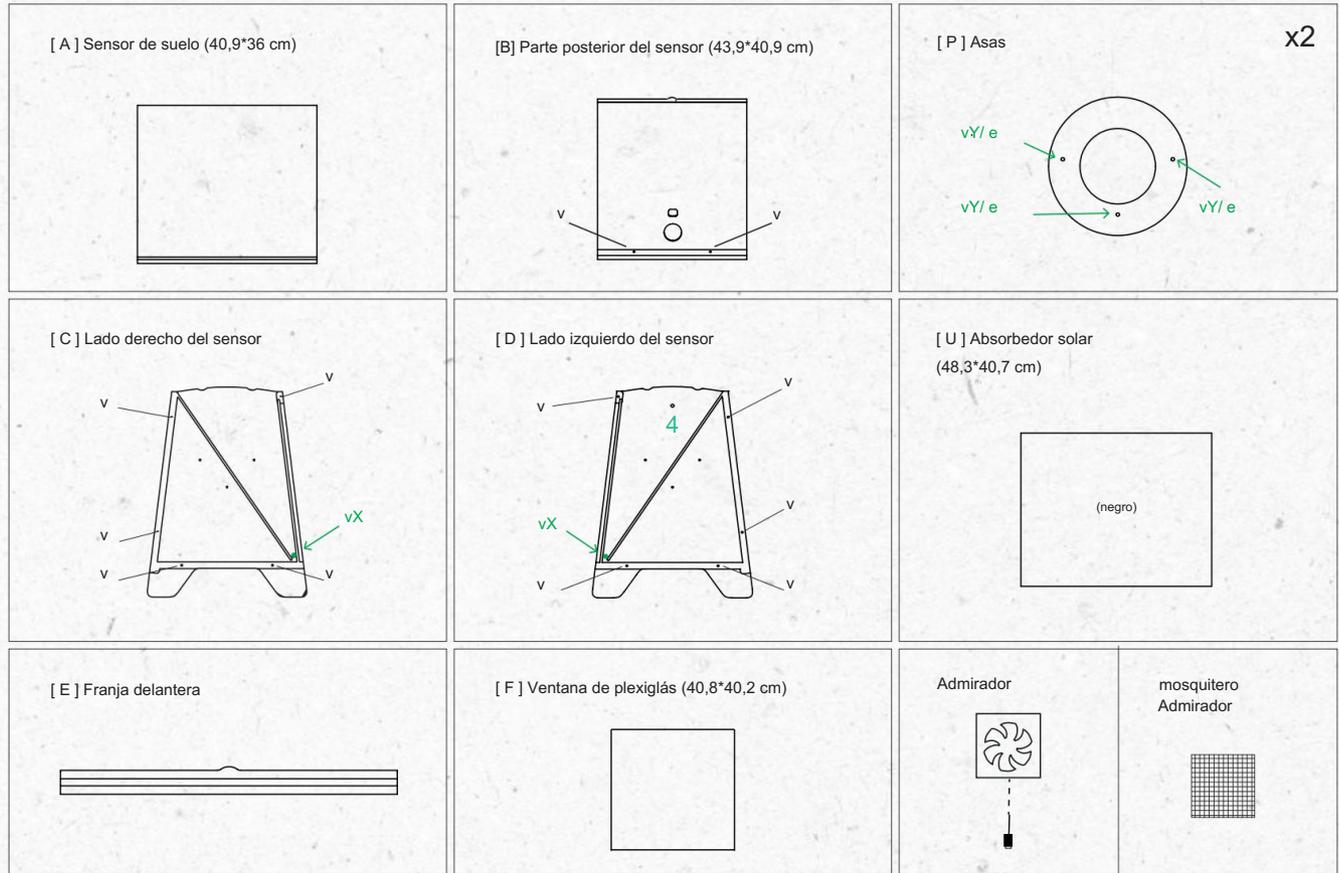


#las piezas

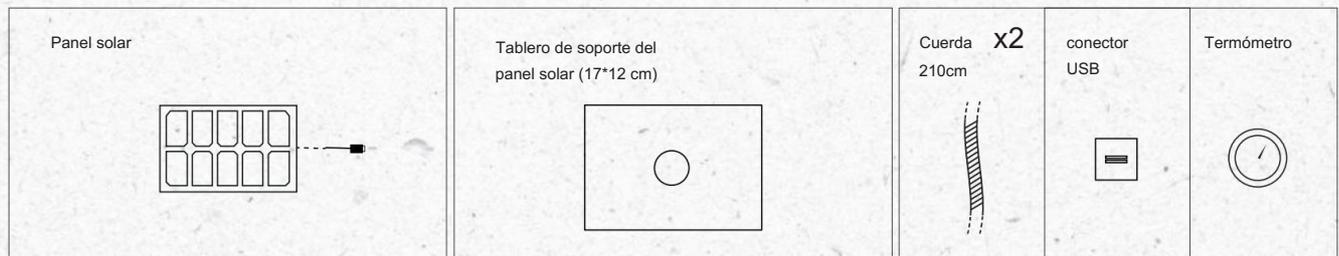


Lista de piezas

Sensor

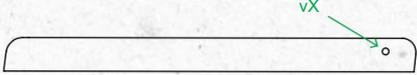
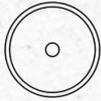


Artículos relacionados

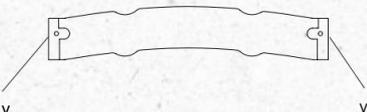
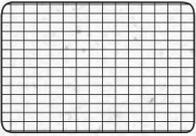
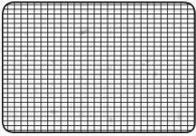


Lista de piezas

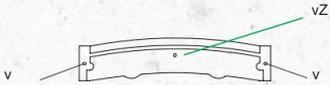
Reflector

<p>[G] Esquís reflectantes x2</p> 	<p>[H] Soporte de espejo (46*36,7 cm)</p> 
<p>[J] Un espejo S-reflect® (42*26 cm)</p> 	<p>Mangos de sujeción x2</p> 

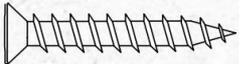
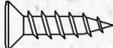
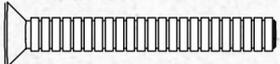
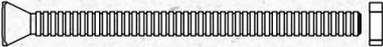
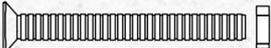
Bastidores

<p>[K] x6 Ancho del marco del estante</p> 	<p>[I] x6 Longitud del marco del bastidor</p> 	<p>Brochetas 25cm x25</p> 
<p>Rejilla de acero inoxidable x3 grado alimenticio 395*249 mm. malla 10x10 mm</p> 	<p>Rejilla protectora x1 395*249 mm. malla de 3x3 mm</p> 	

Lista de piezas

<p>[M] Ancho del marco del techo x2</p> 	<p>[NO] x2 Longitud del marco del techo</p> 	<p>[O] Tabla de techo (40,9 * 24,9 cm)</p> 
<p>[R] Polea de techo x 2x 2</p> 	<p>2 Mosquitera de techo</p> 	<p>Fijación de mosquitera [S] x2</p> 

Tornillo

<p>Tornillo [V] ø 4 mm x 4x 32 Longitud 30 mm</p> 	<p>Tornillo [vU] ø 3 mm Longitud 20 mm</p> 	<p>Tornillo [vW] ø 3 mm x6 Longitud 12 mm</p> 	<p>Espaciador [e] x6 (ø10 mm y h=11 mm)</p> 
<p>Tornillo [vX] ø 6 mm Longitud 40 mm</p> 	<p>x 2x 6x 2 Tornillo [vZ] ø 4 mm Longitud 50 mm con tuerca</p> 	<p>Tornillo [vY] ø 4 mm Longitud 35 mm con tuerca</p> 	

#5 pasos

1 . Sensor

Pág. 14 / 15

2 . Reflector

P.16

3 . Bastidores

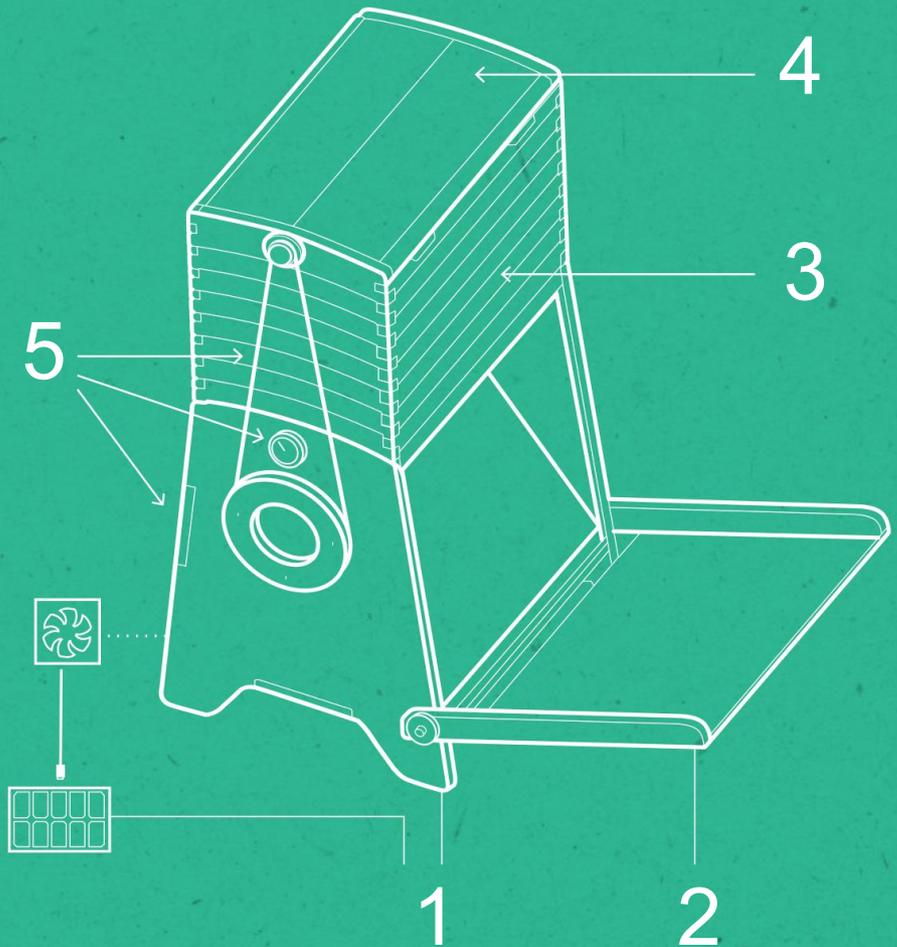
P.17

4 i Techo

P.18

5 i Montaje

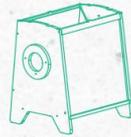
Pág. 19 / 20



3

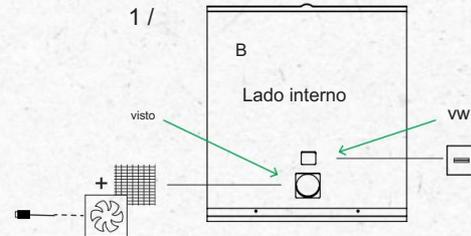
1 sensor

[Recomendado 2 personas]



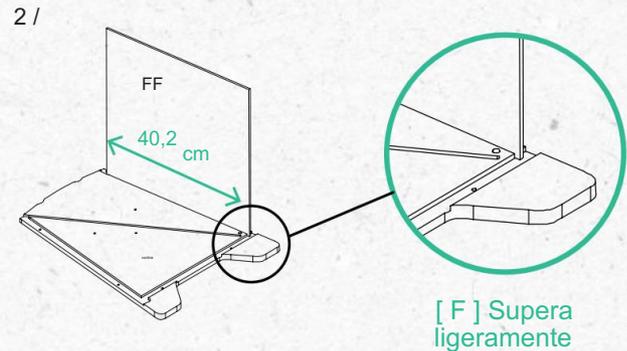
1/ Posicionamiento del ventilador y del conector USB

En el tablero [B] atornille su ventilador a la altura del orificio de la cara interior de la caja, después de haber colocado la mosquitera entre la madera y el ventilador. Coloque el ventilador de modo que su etiqueta quede en el interior de la carcasa. Luego atornille su puerto USB, ubicado arriba, en la cara exterior en el orificio rectangular.



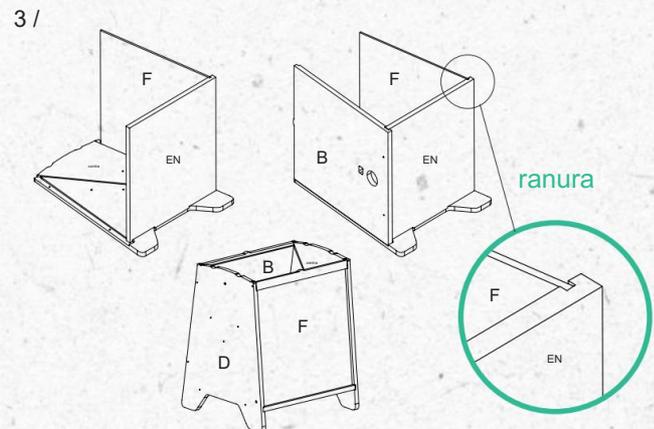
2 / Colocación de la placa de plexiglás [F]

Tome el lado del sensor [C] y la placa de plexiglás [F]. Coloque [C] en el suelo y deslice [F] en la ranura vertical después de quitar la película protectora. Preste atención a la dirección de la placa, debe encajar perfectamente en la ranura. El lado más corto (40,2 cm) es el que encaja en la ranura.



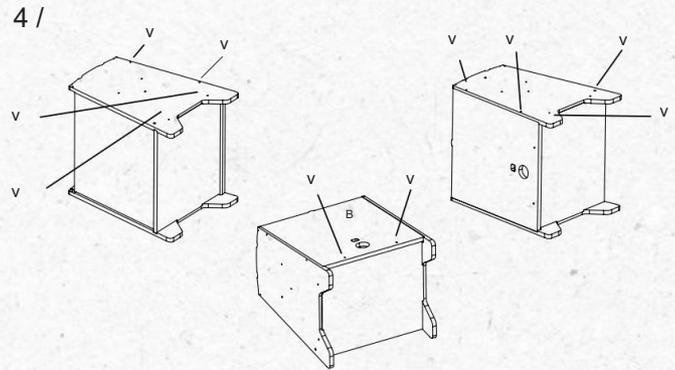
3 / Posicionamiento del suelo [A], de la parte trasera [B] luego del segundo lado [D] del sensor »

Agregue el piso [A] y luego la parte posterior [B] deslizando bien el plexiglás [F] en la ranura. Finalmente, coloque el segundo lado del sensor [D] de forma que encaje perfectamente con el resto. Advertencia: Compruebe la alineación de las piezas entre sí antes de fijarlas. Los surcos y el canto de las piezas deben ser continuos para un resultado perfecto.



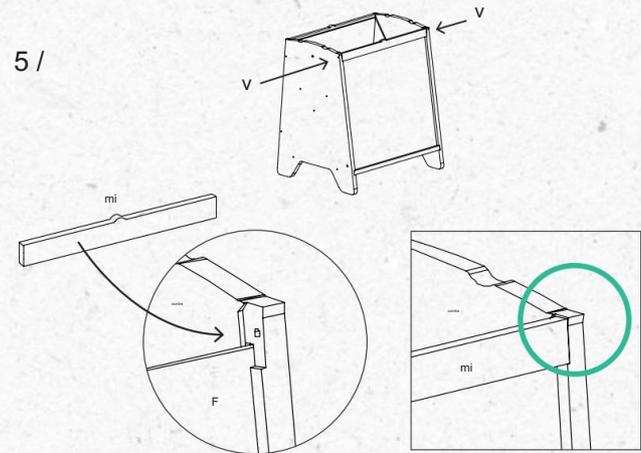
4 / Atornillar el sensor

Una vez que el sensor esté correctamente ensamblado, atornillelo. Voltee el sensor cada vez para enroscar siempre la parte que está en la parte superior. Esto proporcionará un mejor apoyo. No olvide apretar los 2 tornillos en la parte posterior del sensor [B].



5 / Instalación de la varilla [E]

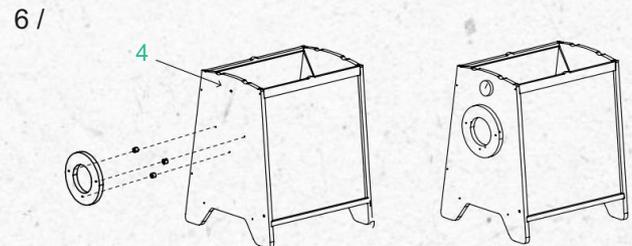
a / Luego fije la varilla [E] justo encima de la ventana de plexiglás [F] en las muescas previstas para este fin. Asegúrese de que la protuberancia en [E] esté hacia arriba. b/ Tornillo. Advertencia: no podrá quitar la ventana de plexiglás una vez que haya reparado esta placa. Verifique que esté correctamente colocado: la cara frontal del tablero debe estar bien alineada con la ventana y los lados del sensor.



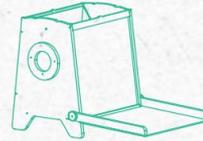
Alinee bien [E]
con el borde [C]

6 / Mangos OMY y termómetro

Fije las manijas [P1] y [P2] a los lados del sensor. Atornille y1 a y6 usando los espaciadores e1 a e6 para asegurar el espacio con el sensor y las manijas. Primero coloque los tres tornillos en el mango y luego los espaciadores antes de instalar el mango. Finalmente, coloque el termómetro en el costado del sensor [D] (agujero 4 arriba del mango).



3 2 reflectores

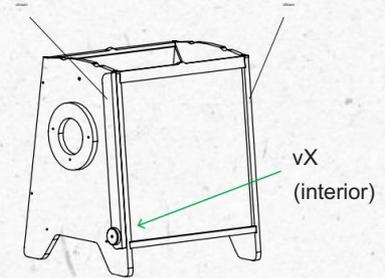


[Recomendado 2 personas]

1 / Fijar los esquís al sensor

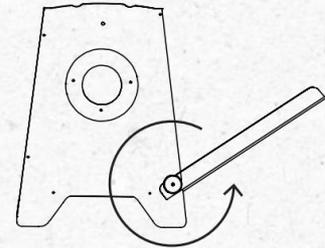
Fije uno de los esquís [G] con un tornillo vX y una manija de apriete para atornillarlo al sensor (tornillo desde el interior de la caja). Haz lo mismo con el segundo esquí. Las manillas de apriete permitirán modificar y bloquear la inclinación del reflector solar.

1 /

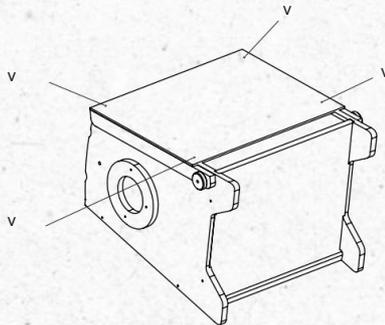


2 / Posicionamiento de paneles [H] en sensor y esquís [G]

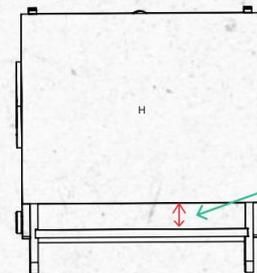
a) Coloque el sensor sobre su espalda y alinee los esquís [G] en los bordes del sensor. b) Tome el panel [H] y colóquelo sobre los esquís de modo que el panel quede alineado con la parte superior del sensor, luego atorníllelo.



2 / A)

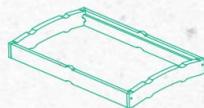


b)



Debe haber espacio para que el reflector gire

3 estantes



[Recomendado 2 personas]

montaje en 3 pasos

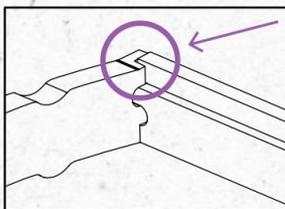
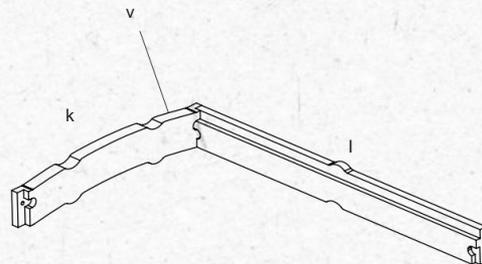
1/ Ensamble 2 bordes [K] y [L] encajándolos correctamente usando las muescas en forma de "p". Entonces tornillo.

Precaución: asegúrese de estar bien detenido para que los estantes tengan el espacio correcto.

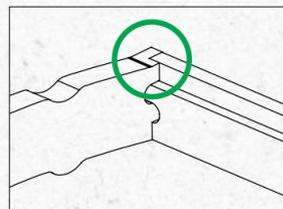
2/ Luego coloque el otro borde [K] a su conjunto [K] + [L] y atornille.

3/ Termina tu rejilla colocando [L] y atornillando.

1/

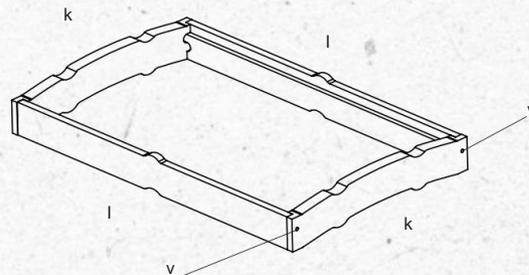
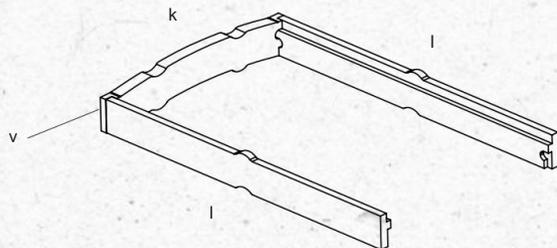


Mal ajuste:
demasiada brecha

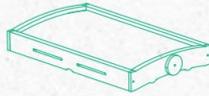


¡Buen ajuste!

3 / 2 /



3 4 Techo

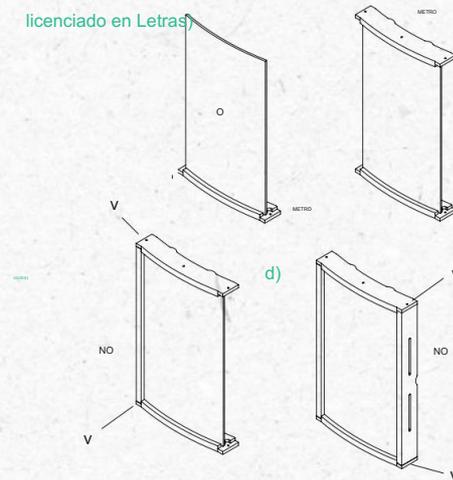


1 / Montaje del marco

a) Comience ensamblando un lado [M] con el tablero del techo [O]. No dude en forzar para doblar un poco el tablero y dejar que entre en la ranura. b) Tome el segundo lado [M2] y haga lo mismo para que el tablero [O] entre en la ranura. c) Luego coloque un borde [N] y atornillelo a los otros dos lados. Compruebe que la placa [O] esté en la ranura de [N1]. d) Terminar el techo colocando el lateral [N] y atornillar.

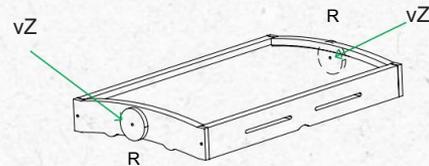
Atención: controlar que la placa [O] esté en la ranura de [N].

licenciado en Letras



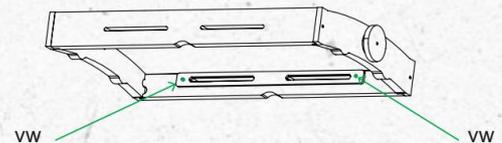
2 / Poleas

Tome las poleas [R] y atornillelas al techo con los tornillos vZ hasta que dejen de girar.

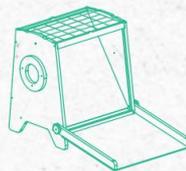


3/ La mosquitera

Coloque las piezas [S] al nivel de las rejillas de ventilación del techo. No olvide colocar los trozos de mosquitera entre las habitaciones [S] y las rejillas de ventilación para evitar la entrada de insectos. Utilice tornillos VW.



5 Asamblea



1 / Instalación del absorbedor solar

Retire la película protectora del absorbedor solar [U] y deslice el absorbedor en la ranura dentro del colector. Precaución: Coloque el lado que tenía la película protectora hacia el frente del sensor para que reciba los rayos del sol.

2 / Rejilla protectora

Coloque la rejilla protectora (con malla de 3 mm) sobre el sensor. Para este propósito, se proporciona una repisa para acomodarlo.

3 / Montaje de los bastidores

1) Coloque una parrilla o brochetas (de 3 a 5) sobre las rejillas. Para el uso de brochetas, le recomendamos que haga una muesca en el interior de sus parrillas en el borde donde se aloja la parrilla de acero inoxidable para formar una "V" que las estabilice en la parrilla. Luego coloque sus bastidores en el sensor.

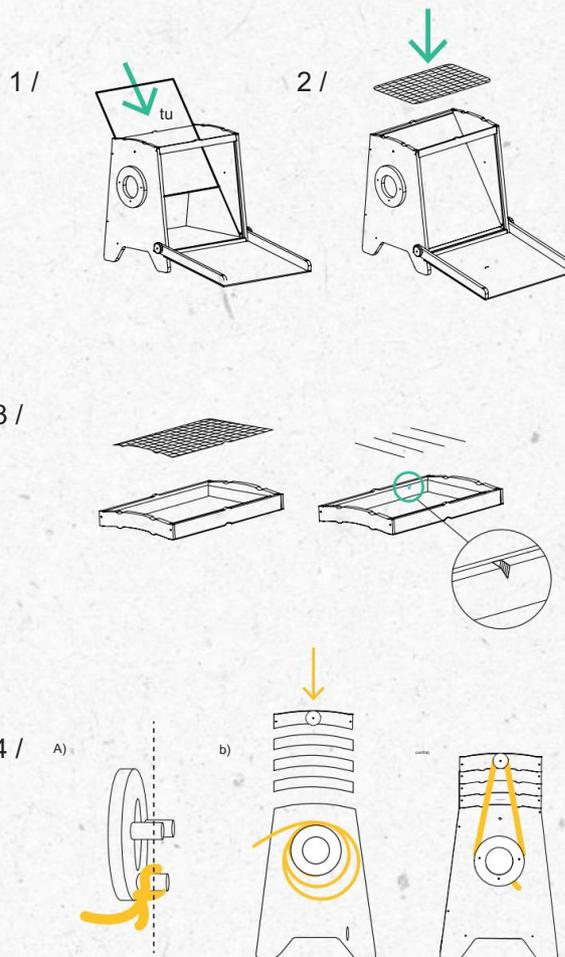
4 / Cierre de OMY

a) Sujete una cuerda al mango haciendo un nudo en el espaciador inferior. Haz lo mismo en el segundo mango. b)

Coloque

el techo sobre las rejillas y verifique que todo esté bien alineado para un buen aislamiento del calor y la luz (los rayos UV de la luz solar directa degradan las cualidades nutricionales de los alimentos).

c) Envuelva una cuerda alrededor de las manijas [P] pasándola a través de la polea del techo [R] y de regreso a la manija [P]. Realice la misma operación de cierre en el otro lado.



3

6 / Acabados

Elegimos una madera revestida con álamo de Oukoumé por su durabilidad. Sin embargo, antes de su uso, es necesario barnizar OMY para proteger la madera y prolongar su apariencia y su resistencia a la humedad. Para ello, puedes barnizarlo con aceites naturales. Recomendamos aceite de linaza para el exterior y aceite de girasol para el interior (contacto alimentario). Aplicar con brocha y dejar secar 24 horas antes de su uso.

¡Felicidades !,

Ha completado su secador solar OMY. Todo lo que tienes que hacer es cosechar, secar y... ¡disfrutar!



#secarse
al sol
es bueno





Deshidratación de mangos.



Deshidratación de un puré de frutas para hacer un cuero de frutas

03 / Uso del deshidratador

#Omy

El deshidratador OMY está diseñado para un manejo fácil e intuitivo y un secado óptimo.

1 / Colocar los alimentos sobre las rejillas Disponer los alimentos sobre una rejilla o un asador según el tipo de alimento. **La rejilla:** coloque los alimentos sobre rejillas de acero inoxidable aptas para alimentos (malla de 10 mm). Separe los alimentos en una sola capa y extiéndalos por toda la rejilla. Durante el secado, puede mover la comida o revolver las plantas regularmente para que se sequen uniformemente. **Las brochetas:** coloque la comida en la brocheta, luego coloque las brochetas en la rejilla de madera. Tenga cuidado de permanecer horizontal cuando mueva los estantes.

Alimentos pequeños o jugosos: Coloque papel de hornear sobre la rejilla protectora para limitar los depósitos de alimentos (deje un margen de 1 a 2 cm alrededor para permitir el flujo de aire).

2 / Colocar las rejillas sobre el sensor

Disponer las rejillas una encima de la otra, bien alineadas. Te recomendamos colocar los alimentos que tardan más en secarse en la parte inferior, alternando las rejillas durante el secado para que quede uniforme. Agregue rejillas nuevas y retire los alimentos deshidratados durante el secado para un uso continuo.

3 / Cierre el deshidratador Después de haber alineado los bastidores con el techo para un buen aislamiento, cierre OMY con las cuerdas.



Arreglo de ajos y cebollas en la misma rejilla.

4/ Dirigir el secador hacia el sol Su

sombra debe quedar alineada por detrás. Coloque la secadora hacia el Sur-Sur/Este por la mañana y hacia el Sur-Sur/Oeste por la tarde. Es necesario reorientarlo cada hora para que siga siendo óptimo en invierno. Con un poco de ventaja sobre el curso del sol, puede posicionarlo durante un período de 2 a 4 horas consecutivas sin necesidad de reorientarlo. Evite cualquier sombra en la secadora durante el secado.

5 / Ajustar el reflector

Dirigir los rayos hacia el absorbente de calor usando las perillas de apriete. No deben iluminar los bastidores encima del sensor, eso significaría que el reflector está demasiado bajo. En este caso, vuelva a montar el reflector.

6 / Optimizar la temperatura Seque

los alimentos a baja temperatura (de 35°C a 55°C) para preservar la calidad nutricional de los alimentos. El termómetro le permite controlar la temperatura de secado. Ubicado en la parte superior del sensor, indicará con precisión la temperatura cerca del 1er estante. Puede ajustar la temperatura usando el ventilador y el reflector según sus necesidades. Si la temperatura es superior a la temperatura deseada, puede activar el ventilador que le permitirá, dependiendo de su posición, Lenta, Media, Alta, ajustar la temperatura en aproximadamente 10 grados. Si las temperaturas siguen siendo demasiado altas, le recomendamos que cubra todo o parte del espejo con una tela para limitar el flujo solar entrante.

7 / Secado por la

noche Si seca alimentos durante 2/3 días, coloque la secadora en una habitación donde no se moje. Déjalo bien cerrado para evitar la entrada de insectos. Encienda el ventilador en L/M para evitar que su comida se rehidrate durante la noche y así

mantener la continuidad del proceso de deshidratación. Puedes enchufar el ventilador a una toma de corriente o a una batería externa (con un USB macho/macho).

8 /

Mantenimiento Almacenar OMY en un lugar seco. No secador lo dejes, la madera se hinchará y el perderá su estanqueidad con la lluvia. Retire regularmente el absorbente negro para limpiar cualquier alimento que haya podido caer en la caja. Para hacer esto, use un paño ligeramente húmedo. Limpie las parrillas antes y después de cada uso.

Seguridad

Utilice el secador solar únicamente para secar plantas, frutas y verduras. • La temperatura en la secadora puede alcanzar temperaturas elevadas (>50°C): manipular las rejillas de acero inoxidable con guantes resistentes al calor. No permita que los niños usen la secadora sin supervisión. Limpiar bien después de su uso para

Arreglo de plátanos sobre rejilla de acero inoxidable grado alimenticio.



03 / Deshidratar Algunos consejos

#consejos

En las págs. 28/29 encontrarás una tabla indicativa sobre la deshidratación de frutas, verduras y plantas para guiarte en tus primeros pasos. ¡Le recomendamos que haga su propia tabla para notar a tiempo el fruto de sus descubrimientos !

El tiempo

- Consultar la previsión meteorológica La actividad de secado requiere sol y tiempo. Para finalizar el proceso de secado, permita el tiempo necesario (ver tabla indicativa sobre el tiempo de secado de los alimentos).

Comience temprano en la mañana. Cuanto más tenga disponible un largo día, más posibilidades tendrá de finalizar la deshidratación. Evite largos tiempos entre las operaciones de cosecha y secado. No secar en clima húmedo.

- Adáptese a su situación El tiempo de secado depende de muchos criterios: el tipo de alimento, la cantidad de luz solar, el grosor del alimento, la temperatura del aire ambiente, el número de rejillas utilizadas (...). Consulte la tabla indicativa P.28 .

Antes de secar

Elige el material

Evita las frutas demasiado maduras, contienen más azúcar lo que frena la deshidratación y favorece la aparición de moho. Elégelos en temporada, firmes y sanos. una textura crujiente.



Uso de una mandolina para un corte fino y regular.

- Preparar el material antes del secado
 - Lavar los alimentos antes del secado, secar bien.
 - Retire los huesos, semillas y partes blandas.
 - Deje escurrir los alimentos jugosos (tomates, melocotones, etc.) durante 5/10 minutos antes de colocarlos en la parrilla.
 - Opcional: con el fin de preservar su color o preparar su piel para un secado más eficiente (melocotones, uvas, etc.), ciertos alimentos pueden escaldarse en agua o vapor (Cuidado, las altas temperaturas pueden destruir vitaminas y nutrientes), o marinarse en jugo de limón para evitar que se dore o se oxide (el sabor puede verse afectado).

Grosor de los alimentos

La elección del espesor se realiza en función del alimento, la verdura a secar y el resultado deseado. Recomendamos cortar la fruta con un cuchillo de acero inoxidable para evitar que se dore.

- Lonchas finas de 1 a 3 mm Se aconseja cortar los alimentos con una mandolina para obtener lonchas finas y regulares. Para hacer chips de verduras, prefiera un grosor de 1 mm para



Secado de ralladura de limón para conservación en polvo de yogures, condimentos y recetas de repostería.

- Rodajas gruesas de 3 a 5 mm El tiempo de secado será mayor, dando como resultado una textura a menudo más suave (ver tabla indicativa).

- Verduras o frutas pequeñas

Coloque el material cortado por la mitad. Coloque la carne hacia arriba o hacia abajo dependiendo de la comida.

- Plantas

Ciertas hierbas, trocearlas antes del secado para aumentar su superficie de evaporación (menta, perejil, etc.). Para las flores, quite las hojas y el tallo.

Te recomendamos que coloques una red o papel de horno sobre la rejilla antes de colocar las verduras sobre ella.

La temperatura ideal

Mantener una temperatura entre 35°C a 55°C. La temperatura ideal es de 35°C para conservar las propiedades de las plantas y de 45°C los nutrientes de tus frutas y verduras. Asegure una ventilación continua para evacuar la humedad de los alimentos.

Conservar de forma sostenible

Para evitar cualquier moho después del secado:

- Deshidratar suficientemente las frutas, verduras y plantas de acuerdo con su contenido de humedad. Para comprobar que un alimento se ha secado bien, puedes colocar unos cuantos trozos en una bolsa de plástico y comprobar que no se desprende vapor de agua al cabo de un día.

ï Permita que los alimentos secos se enfríen antes de colocarlos en un frasco o bolsa.

ï Guarde los alimentos en un recipiente hermético o sellado al vacío, protegido de la luz. A la hora de poner en un tarro, puedes deslizar una bolsita de arroz que terminará de absorber la humedad.

Después del almacenamiento, es posible rehidratar ciertos alimentos sumergiéndolos en agua caliente o cocinándolos suavemente al vapor.

5

¡Envíenos un correo electrónico !, family@solarbrother.com

¡Cuéntanos tus éxitos y comparte tus fotos y consejos con la familia Solar para que todos podamos disfrutar del sol al máximo juntos!



Arriba, cosecha y secado de tilos.



Arriba, el deshidratador de la huerta.



Taller de secado: Tomates, zanahorias, rábanos.



Salvia oficialis del jardín.

#Tabla indicativa



06 / Tabla indicativa de etapas de deshidratación

Fruta 40°C/55°C



	preparación de comida	Indicación de tiempo de secado	Estado de la materia
manzanas	Semilla . Cortar en rodajas de 5 mm.	++	tierno a crujiente
plátanos	Pelar . Cortar en rodajas o rodajas de 3 mm.	++	duro
Mangos	Moras de pulpa firme en rodajas de 5/6 mm	+++	licitación
albaricoques	Hueso en rodajas de 5/6 mm	+++	licitación
fresas	Lavar . Cortar en 2 en tiras	++	licitación
fruta de kiwi	Pelar . Cortar en rodajas de 5 mm.	+++	suave
higos	Cortar en 2. Coloque la carne hacia abajo.	+++	duro, pegajoso
ralladura de cítricos	Lavar . rallar la piel	+	friable
Melón	Semilla . Cortar en tiras de 6 mm	+++	suave

Verduras 40/50°C



zanahorias.nabos	Pelar . Cortar en rodajas de 5 mm.	++	tierno a crujiente
Cebollas	Firme y libre de gérmenes en rodajas de 3/4 mm	++	crujiente a quebradizo
Tomates	Granjas. escurrido en rodajas de 5 mm	++++	suave

Hora prevista
 + 3 / 6 horas +++ 12/6 p. m.
 ++ 6 / 12 horas ++++ 6 p. m. y más

	preparación de comida	Indicación de tiempo de secado	Estado de la materia
Ajo	Pelar . Cortar en trozos de 2/3 mm	++	frágil, reducible a polvo
berenjena	Cortar en tiras finas de 5 mm.	+++	suave
Pimientos/pimientos picantes	Firme, quitar las semillas en tiras, rondas de 5 mm	++	crujiente
Patatas	Granja . rebanado o palos de 4/5 mm	+++	tierno a crujiente
Judías verdes	Afilan. provenir	++	frágil

Hierbas / flores 35/45°C



hojas	Enjuague las hojas Secar con una toalla	+	friable
flores	Entero, hojas y tallos cortados	+	friable
menta.perejil	quitar las varillas Entero	++	friable
Albahaca . cebollín	quitar las varillas Entero	++	friable

Otros 35/50°C

Hongos	Cepillar. Cortado en tiras	++	difícil
pieles de frutas	Cocer . Extender en un puré de 5 mm sobre papel de hornear	+++	gomoso



VIDEO DE DEMOSTRACIÓN



hermanosolar.com



Descubre todos nuestros productos solares
y descarga nuestros planos de autoconstrucción
en código abierto