





Сушка производится путем подачи разогретого воздуха, без ""пережаривания"", что позволяет полностью сохранять все вкусовые качества продуктов, витамины и активные вещества Эффективность сушки не менее 80% от массы продукта Встроенный терморегулятор для плавной регулировки температуры, оптимальной для разных видов продуктов - от 0 до 70 градусов Цельсия

Пять уровней поддонов - номинальная загрузка на одном поддоне - 1 кг Габаритные размеры, мм:

ширина - 340

высота - 350

Масса сушилки: 5,3 кг

Потребляемая мощность: 600 Вт



Для изготовления сухофруктов из яблок и груш в сахарном сиропе необходимы следующие ингредиенты:

1.Фрукты (яблоки и груши) – 5кг.; 2.Сахарный песок -1кг: 3.Вода -1 стакан

ЗАТРАТЫ НА ПРИОБРЕТЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ:			
	Вариант 1	Вариант 2	Вариант
3			
Яблоки	5 x 40 =200	-	*
Груши	-	5 x 50 = 250	*
Сахарный	27	27	27
песок			
Вода	1	1	*

Примечание: * - фрукты из

дачи

итого



Согласно технологии изготовления сухофруктов электросушилка должна работать 10 часов, т.е. стоимость потребляемой электроэнергии составит примерно 10 рублей

С УЧЕТОМ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ СТОИМОСТЬ ЗАТРАТ СОСТАВИТ

Вариант 1 238

руб.

Вариант 2 288

руб.

Так как эффективность электросушилки для яблок и груш составляет 80% от массы продукта, то получиться 5кг x80/100 =4кг сухофруктов.

ЦЕНА 1КГ СУХОФРУКТОВ СОСТАВИТ:

Вариант 1 59,5 руб.

Вариант 2 72 руб.

Вариант 3 9,25 руб.

Для сравнения - на рынке цена 1кг сухофруктов из яблок и груш в сахарном сиропе составляет от 120-150 рублей.

Примечание: в цену не включена стоимость трудозатрат

В Волгограде средняя цена подобных электросушилок зимой составляет 2800руб.

Если фрукты будут из дачи, то достаточно изготовить примерно 30кг сухофруктов. Значит, в течение летнего сезона электросушилка не только окупится, но и принесет доход.



