

Tempi e temperature di essiccazione indicativi con l'utilizzo di essiccatori orizzontali

Frutta	Trattamenti necessari	Temperature	Tempi indicativi
Albicocche	A metà e denocciolate. Possibile imbrunimento nei frutti maturi	55 °C	18 ore
Ananas	Pelate e tagliate a fette di 6-10 mm di spessore. Girarle periodicamente per evitare che si attacchino.	50 °C	24 ore
Banane	A fette o a pezzi. Disporle in modo che non si tocchino. Tendono ad imbrunire e a rimanere abbastanza morbide per l'alto contenuto di zucchero.	55 °C	24 ore
Cachi	A fette sottili di 7-10 mm. Sono particolarmente adatti i cachi-mela.	50 °C	18 ore
Ciliegie	Denocciolate e divise a metà.	55 °C	18 ore
Kiwi	Sbucciati e tagliati a fette di 7-10 mm.	50 °C	18 ore
Fichi	Interi o divisi a metà.	45 °C	48 ore
Mele	Affettate dello spessore di 6-8 mm.	50 °C	20 ore
Pere	Affettate dello spessore di 6-8 mm.	50 °C	20 ore
Pesche	A spicchi, rimuovendole spesso.	55 °C	20 ore
Prugne	A metà e snocciolate.	45 °C	30 ore
Puree	Di lamponi, fragole, mango, ecc., addizionate con 20% di sciroppo di glucosio e stese finemente	45 °C	6-8 ore

Ortaggi	Trattamenti necessari	Temperature	Tempi indicativi
Cavolo	Affettati.	55 °C	20 ore
Cipolla	Affettata o a cubetti di 3-4 mm, rigirate periodicamente	50 °C	18 ore
Erbe aromatiche	Disporle senza sovrapporle e muoverle periodicamente.	40 °C	15 ore
Funghi	Pulirli e tagliarli a fette di circa 5 mm.	50 °C	20 ore
Patate	A fette o cubetti di 8-15 mm, muovendole periodicamente.	68 °C	15 ore
Peperoncini	Tagliati a metà nel senso della lunghezza.	45 °C	30 ore
Peperoni	Tagliati in pezzi o in strisce.	50 °C	15 ore
Pomodori	Pomodori piccoli tagliati a metà; richiedono tempi lunghi per la loro acquosità.	55 °C	30 ore
Spinaci	Foglie intere stese e muoverle periodicamente.	40 °C	15 ore
Zucca	A fette o cubetti di 8-15 mm, muovendole periodicamente.	40 °C	24 ore
Zucchine	A dischi o a cubetti	50 °C	15 ore

Altri alimenti	Trattamenti necessari	Temperature	Tempi indicativi
Pasta	Stesa sui vassoi.	30 °C	18 ore
Carne magra	A fette o a cubetti	68 °C	20 ore
Pesce	A fette o a cubetti	68 °C	20 ore
Meringhe		68 °C	20 ore