

FRUTAS - Controlador a 57°C

Producto	Preparación	Estado ideal	Tiempo (horas)
Manzanas	Pelar, quitar el corazón y cortar en rebanadas o anillos de 0,5 cm. Pueden estar espolvoreadas de canela, si se desea.	Plegable	De 7-15
Durazno Dasmasco	Lave, corte por la mitad, corte en rodajas y quite hueso. Seque la piel.	Plegable	De 20-28
Plátanos	Pele y corte rebanadas de 0,5 cm	Simil cuero	De 6-10
Bayas	Déjelas enteras. Para bayas de cáscaras, realizar un escaldamiento previo.	Simil cuero	De 10-15
Cerezas	Quite tallos y huesos. Corte por la mitad y póngalas en la bandejas del lado de la piel. Quedan como pasas. Supervíselas para evitar que se sequen demasiado.	Simil cuero y pegajosas	De 13-21
Arándanos rojos y agrios	Idem a las Bayas.	Plegable	De 10-12
Higos	Se lavan se cortan y se ponen del lado de la piel.	Plegable	De 22-30
Uvas	Lave, quite tallos y corte por la mitad o déjelas enteras. Si se cortan se dejan del lado de la piel. Si se escaldan se reduce el tiempo de secado en un 50 %.	Plegable	De 22-30
Kiwi	Pele y corte en rodajas horizontales de 0,5 cm de grosor.	Simil cuero y crujiente	De 7-15
Melocotón	Lavar, quitar el hueso y dejar la piel si se desea. Corte en rodajas de 1 cm.	Plegable	De 8-16
Peras	Lavar, quitar el centro y dejar la piel si se desea. Corte en rodajas de 0,5 cm. o en trozos.	Plegable	De 8-16
Caquis	Lave, quite la parte de arriba y pele si lo desea. Corte en círculos de 0,5 cm.	Simil cuero	De 11-19
Anana	Pele, quite ojos fibrosos. Quite corazón y corte en rebanadas de 0,5 cm.	Plegable	De 10-18
Ciruelas	Lave, parta por la mitad, quite el hueso y aplaste la parte de atrás para exponer más superficie al aire.	Simil cuero	De 22-30
Fresas	Lavar, cortar la parte de arriba y hacer rebanadas de 0,5 cm. de grosor.	Simil cuero y crujiente	De 7-15
Sandía	Quitar totalmente la cascara, haga cortes en cuñas y quite las semillas.	Plegable y pegajosas	De 8-10

Para otros frutos use estas guías, acorde a la similitud en texturas, tamaño y cantidad de agua de los mismos.