

Trocknen von Früchten

Erfinder:

Hannes Nimmervoll
Hellmonsödt
0664/73689355
hannes.nimmevoll@aon.at

Weshalb war die Erfindung notwendig?

- Ein energiesparendes und kostengünstiges Gerät zur Trocknung von Früchten, Gemüse und Kräutern wurde gesucht.

Kurzbeschreibung der Erfindung:

Früchte werden über einem Heizkörper mit einem darauf montierten Gestell getrocknet. Dörrgut wird aufgefädelt, platziert.

Verwendet wurde eine Plexiglasrückwand, auf der eine 4 mal 9 cm Holzstaffel angebracht wurde. Beim Holzstaffel sind im Abstand von ca. 8 cm Löcher gebohrt um 1 m lange Nirostangerl (Schweißstangerl) einzuschieben. Das ganze Gestell wird auf den Heizkörper gestellt. Zum Dörren wird der Vorhang geschlossen. Bei einem Dörrvorgang werden cirka 8 kg Äpfel getrocknet.

Bedeutung der Erfindung für andere Bäuerinnen und Bauern:

Auf jedem Hof gibt es meist einen Überschuss an Früchten, die durch Trocknen haltbar gemacht werden können. So werden Abfälle vermieden und gesunde Lebensmittel erzeugt.

Fotos zur Erfindung:

