

گرین لیست

45 مدل دستگاه میوه خشک کن باکیفیت و ارزان + خرید اینترنتی

تیم تحریریه گرین لیست

راهنمای خرید آنلاین میوه خشک کن

- به عنوان یک خانه دار، دستگاه میوه خشک کن یکی از بهترین ابزارهای مورد استفاده من در تابستان است. یک دستگاه میوه خشک کن خوب برای حفظ مواد غذایی خانگی یا محلی ضروری است تا در تمام طول سال صرفه‌جویی شود.
- میوه خشک نوعی خوراکی با ارزش غذایی بالا است که از میوه های تازه با استفاده از دستگاه میوه خشک کن یا به روش خانگی تهیه می شود.
- میوه خشک بیشتر خواص میوه تازه را دارا می باشد و درصد زیادی از ویتامین ها و املاح موجود در میوه تازه، مانند ویتامین های A,C,E، آهن، کلسیم، پتاسیم و ... پس از خشک شدن هم چنان باقی می مانند.
- مصرف میوه های خشک فواید بی شماری مانند تقویت بینایی، کاهش فشار خون، پیشگیری از پوکی استخوان و ... دارد.
- شما با استفاده از دستگاه میوه خشک کن می توانید مقادیر زیادی از میوه های مورد علاقه خود را به روش کاملاً "بهداشتی خشک نموده و همراه با خانواده و دوستان خود به عنوان میان وعده ای پرانرژی و با کیفیت و در مهمانی ها میل نمایید.
- مزیت دیگر استفاده از میوه خشک کن داشتن میوه های متنوع در تمام فصول سال است. هم چنین میوه های خشک دوام بالایی دارند و سبک و کم حجم هستند و به راحتی می توانید آن ها را در کیف قرار داده و در محل کار خود یا مدرسه فرزندتان میل کنید.
- نکته قابل توجه دیگر این است که میوه خشک های موجود در بازار قیمت بالایی دارند و ممکن است برای ماندگاری بالاتر و خوش رنگ شدن در زمان تهیه به آن

ها مواد نگهدارنده ای به نام سولفیت اضافه شده باشد، که برای سلامتی مضر بوده و ممکن است حساسیت زا باشد.

- استفاده از دستگاه میوه خشک کن بسیار ساده می باشد. با خرید میوه خشک کن دیگر نیازی نیست مدت های طولانی را صرف خشک نمودن میوه ها در فضای آزاد نمایید و یا این که هزینه بالایی را برای خرید میوه خشک بپردازید، هم چنین با خیالی آسوده از این که میوه خشک شما فاقد هرگونه مواد نگهدارنده است می توانید آن را میل نمایید.

انواع میوه خشک کن

در یک تقسیم بندی کلی می توان گفت که دو نوع دستگاه میوه خشک کن داریم: میوه خشک کن خانگی و میوه خشک کن صنعتی.

نام هر یک از این دو نوع تا حد زیادی کاربرد آن را روشن می نماید.

• میوه خشک کن خانگی

برای خشک کردن میوه در منزل و به اندازه مصرف خانوار مناسب است. قیمت مدل های خانگی معمولاً کم است و به مدل، اندازه و تعداد سینی های آن بستگی دارد.

معمولاً 3 تا 6 سینی برای خشک کردن و وزنی کمتر از 4 کیلو گرم دارد و با انرژی برق کار می کنند.

• میوه خشک کن صنعتی

با خرید مدل صنعتی شما می توانید یک کسب و کار را راه اندازی نموده و کسب درآمد نمایید.

این نوع میوه خشک کن معمولاً برای خشک کردن حجم بالای میوه به کار می رود (بین 10 تا 15 کیلوگرم در هر بار استفاده از دستگاه).

قیمت دستگاه و مصرف برق آن نیز بالا می باشد. با انرژی برق، گاز یا گازوئیل کار می کند.

اگر باغدار هستید و می خواهید مقدار زیادی از میوه های باغ خود را به صورت چیپس میوه در آورده و به فروش برسانید، خرید مدل صنعتی گزینه مناسبی برای شما می باشد.

پیشنهاد مطالعه: ۳۰ مدل آب مرکبات گیری باکیفیت و ارزان + خرید اینترنتی

نکاتی برای استفاده از میوه خشک کن

- قبل از اولین استفاده از دستگاه آن را به مدت نیم ساعت به صورت خالی روشن نمایید تا اگر آلودگی در دستگاه وجود دارد از بین برود.
- بروشور موجود در دستگاه را به خوبی مطالعه نمایید و زمان خشک کردن هر میوه را بر اساس آن انتخاب کنید.
- سعی کنید برشهای میوه خیلی نازک یا ضخیم نباشند و همگی به صورت یکنواخت برش زده شوند تا به صورت یکنواخت و همزمان نیز خشک گردند.
- پس از هر بار استفاده از دستگاه سینی و توری آن را بلافاصله پس از خنک شدن با اسفنج نرم تمیز نمایید.
- معمولاً زمان خشک کردن میوه با توجه به نوع میوه ها متفاوت است. سعی کنید میوه های آبدار و خشک را به طور همزمان داخل دستگاه قرار ندهید.
- قبل از روشن نمودن دستگاه آن را در مکانی صاف و بدون شیب مستقر نمایید.
- قبل از قرار دادن سبزی در دستگاهی که علاوه بر میوه سبزی را نیز خشک می کند، صبر کنید تا آب سبزی های شسته شده کاملاً گرفته شود.

- برای تهیه برشهای با قطر یکنواخت می توانید از دستگاه اسلایسر میوه استفاده نمایید.

نکات مهم هنگام خرید میوه خشک کن

• کنترل ترموستات

بهترین دستگاه میوه خشک کن دارای یک ترموستات قابل تنظیم برای کنترل دما و خشک شدن با استفاده از یک فن نصب شده برای گردش هوا است.

مدلی را انتخاب کنید که بیشترین کنترل را بر دما و محدوده دما داشته باشد. شما یک دستگاه می خواهید که از زیر 90 درجه سانتیگراد به بالای 160 درجه برسد. اکثر دستگاه های خوب طیف وسیعی از دماها را در فواصل حدود 5 درجه سانتیگراد ارائه می دهند.

• محدوده گرمایی

به محدوده گرمایی که دستگاه میوه خشک کن می تواند پشتیبانی کند دقت نمایید (در برخی مدل ها تا 75 درجه و در برخی تا 100 درجه دما پشتیبانی می گردد)

• اندازه و ظرفیت دستگاه

شما یک دستگاه می خواهید که فضای موجود برای خشک کردن را به حداکثر برساند.

برخی از مدل های گرد فضای بلااستفاده در مرکز دارند و قرار دادن وسایل در سینی سخت تر است.

من مدل های مستطیلی یا مربعی را ترجیح می دهم که سینی های روی هم چیده شوند و فضای خالی ندارند.

با توجه به حجم میوه ای که میخواهید خشک کنید دستگاه با ظرفیت مناسب را انتخاب نمایید.

دستگاههای خانگی معمولاً "امکان خشک کردن کمتر از 10 کیلو گرم میوه را دارند و دستگاههای میوه خشک کن صنعتی تا حدود 30 کیلو گرم را می توانند در هر دور کار دستگاه خشک نمایند.

• قابل تنظیم

سینی های متحرک یکی دیگر از موارد ضروری در انتخاب دستگاه میوه خشک کن است. اگرچه پنکه ها نیاز به چرخاندن سینی های میوه ها یا سبزیجات را کاهش می دهند، در بیشتر موارد هنوز باید حداقل کمی بچرخانید تا از خشک شدن یکنواخت اطمینان حاصل کنید. داشتن سینی های قابل تنظیم به این معنی است که می توانید سینی های خود را تا جایی که نیاز دارید حرکت دهید.

• تایمر

یک دستگاه میوه خشک کن اولیه فقط روشن و خاموش می شود. اگر می خواهید چیزها را در طول شب یا زمانی که در طول روز در محل کار هستید خشک کنید، تایمر می تواند ضروری باشد. می توانید تایمر را تنظیم کنید و دستگاه پس از مدت زمان مشخص خاموش می شود. این می تواند برای جلوگیری از خشک شدن بیش از حد مفید باشد.

• انتخاب برند معتبر

اگر هدف شما خرید اینترنتی یا حضوری یک مدل خانگی است، قبل از اقدام به خرید ابتدا حتماً در مورد برندهای مختلف و مدل های آن ها و قیمت میوه خشک کن در فروشگاههای مختلف تحقیق نمایید.

همچنین نظرات خریداران قبلی و کارشناسان آنلاین می تواند راهنمای خرید خوبی برای شما باشد.

اگر قصد راه اندازی یک کارگاه کوچک میوه خشک کنی را دارید، سعی کنید حتماً به برخی از صاحبان این کسب و کار مراجعه نموده و در مورد تعداد، برند و مدل دستگاههای میوه خشک کن مورد استفاده آن ها سؤال نمایید و سپس از طریق یک فروشگاه اینترنتی معتبر اقدام به خرید نمایید که در صورتی که پس از تحویل گرفتن دستگاه هر نوع مشکلی وجود داشت بتوانید به راحتی، دستگاه خریداری شده را مرجوع نموده و یا تعویض کنید.

• ایمنی

مدل های دارای محافظ برق و پایه ضد لغزش را انتخاب کنید.

• داشتن پایه چرخ دار

در دستگاههای میوه خشک کن صنعتی بزرگ بهتر است دستگاه برای سهولت حرکت مجهز به چرخ باشد.

• داشتن برنامه متنوع

در دستگاههای خانگی هوشمند، امکان انتخاب برنامه مربوط به خشک شدن هر میوه وجود دارد (شامل دما و زمان مورد نیاز خشک شدن هر نوع میوه)

• صدای دستگاه

از آن جا که برای خشک شدن میوه باید مدت نسبتاً زیادی دستگاه روشن باشد، بهتر است دستگاهی را انتخاب نمایید که در حین کار صدای کمتری را تولید می کند.

زمان خشک شدن میوه با توجه به میزان آب میوه ممکن است بین 6 تا 12 ساعت ادامه یابد.

• تنوع در قابلیت

برخی از دستگاهها علاوه بر میوه قابل استفاده برای خشک نمودن سبزیجات و گوشت و ماهی نیز می باشند. اگر به خشک نمودن این مواد غذایی نیز علاقمند هستید، این فاکتور را مد نظر داشته باشید.

جمع بندی خرید اینترنتی دستگاه میوه خشک کن

- خشک کردن میوه یک راه عالی برای حفظ مواد غذایی است و اغلب راحت تر از بیرون آوردن مواد کنسرو شده است و فضای کمتری نسبت به انجماد اشغال می کند.
- مهمترین نکته‌ای که هنگام خشک کردن میوه ها در خانه باید به خاطر داشته باشید این است که محتوای آب باید به میزان کافی کاهش یابد تا از رشد کپک‌ها و باکتری‌ها بر روی غذاهایتان جلوگیری شود.
- از آنجایی که میوه ها دارای قند هستند می توانند تا 20 درصد رطوبت خود را با نتایج خوب حفظ کنند، سبزیجات و گیاهان باید تا حد امکان خشک باشند تا ماندگاری آنها افزایش یابد.
- کاربران عزیز احتمالا با مطالعه این راهنمای خرید با تمامی نکات خرید دستگاه میوه خشک کن که باید بدانید آشنا شده اید و امیدواریم [راهنمای خرید آنلاین](#) و مقایسه امروز گرین لیست در دسته بندی [لوازم خانگی برقی](#) برای خریدی خوب و راحت به شما کمک کرده باشد.
- شما مخاطبان عزیز می توانید از طریق فرم ارسال دیدگاه هر نوع سوال و نظر خود را با ما در میان بگذارید.