

Одна из основных проблем каждого "дачника" в летний период времени - это переработка и хранение собственного урожая. Выбрасывать продукты не хочется, а переработка всех овощей и фруктов в компоты или соки практически невозможна. Для решения данного вопроса лучше всего использовать специальные овощные и фруктовые сушилки. Множество из таких сушилок всего за цикл сушки могут переработать около нескольких кг. продуктов. Существует [сушилка для овощей и фруктов](#), которая даже справляется одновременно с десятью килограммами. Универсальные электросушилки позволяют обрабатывать практически любые продукты:

- травы;
- грибы;
- овощи;
- рыбу;
- фрукты.

Естественно, перед покупателем возникает вопрос: какую модель сушилки подобрать и приобрести? Чтобы выбор был подходящим, необходимо заранее учесть некоторые параметры. В первую очередь - это показатель загрузки. Чем выше данный показатель у сушилки, тем больше продуктов за цикл вы сможете обработать. Однако нужно помнить, что большие по габаритам модели способны потреблять намного больше электроэнергии. Немаловажным аспектом является и мощность данного устройства. Средний показатель мощности электрических сушилок колеблется в районе 300-600 Вт. С увеличением мощности этих устройств, соответственно, повышается и их стоимость.

Покупатель обязательно должен еще учесть и уровень прозрачности поддонов. Множество из нас предпочитают приобрести прозрачный вариант поддонов. Однако такие модели имеют и свой минус. Дело в том, что прозрачные поддоны являются очень хрупкими. Их по показателю прочности можно сравнить со стеклом. Кроме этого, даже в прозрачном пластике довольно трудно определить показатель готовности продукта. Ведь овощи или фрукты во время сушки цвета не меняют и не темнеют.

Также имеет значение, каким количеством поддонов оснащена та или иная модель электросушилок. Если их несколько, вы сможете сушить одновременно несколько видов продуктов. Это позволит вам экономить время и электроэнергию. При этом необходимо соблюдать осторожность и не смешивать, например, грибы и рыбу - первый из них может впитать запах другого. Наряду с этим следует заранее удостовериться, что модель сушилки оснащена терморегулятором. Хотя около 90 % электросушилок имеют терморегуляторы, все же встречаются модели без этой важной детали. Терморегулятор поможет вам в деле подбора оптимальной температуры, чтобы сушка продуктов была проведена качественно и надежно.