

التجفيف والتحميص

مجففة ستانلس 20 صينية دوارة

20 صينية دوارة بقطر 37 سم — من 30 إلى 90 °م — 2000 واط — فولاذ مقاوم للصدأ

المرجع	العلامة	الصف
PRO.000.1085	IKNO	التجفيف والتحميص

■ الخصائص التقنية

القوة	2000 واط — 220 فولت / 50 هرتز
عدد الصواني	20، دوارة
قطر الصواني	37 سم
درجة الحرارة القابلة للضبط	من 30 إلى 90 °م
التحكم	رقمي بلوحة لمس
مستوى الضجيج	من 50 إلى 55 ديسيبل
المادة	فولاذ مقاوم للصدأ
الأبعاد	91 × 60 × 45 سم



■ الوصف

هذه المجففة الدوارة من الفولاذ المقاوم للصدأ تضم 20 صينية دائرية بقطر 37 سم تدور أثناء التجفيف. نظام الهواء الساخن بزاوية 360° مع دوران الصواني يعطي تجفيفاً منتظماً دون أي تدخل أثناء الدورة. تضبط الحرارة من 30 إلى 90 °م من لوحة تحكم رقمية باللمس. ويبقى مستوى ضجيجها بين 50 و55 ديسيبل.

صغيرة الحجم (91 × 60 × 45 سم) رغم 20 صينية، وتشتغل بقوة 2000 واط بالتيار 220 فولت. تناسب الحرفيين والتعاونيات الصغيرة والمهنيين الذين يجففون الفواكه والخضر واللحوم والأسماك والأعشاب العطرية لحفظها بشكل طبيعي. ودوران الصواني يغني عن تبديل أماكنها أثناء الدورة، مما يسهل العمل ويضمن نتيجة منتظمة من دفعة إلى أخرى.

■ حدود الاستعمال ونصائح

- قطع المنتجات إلى شرائح بسمك منتظم لتجفيف متجانس.
- لا تملأ الصواني أكثر من اللازم: يجب أن يدور الهواء الساخن بين القطع.
- بالنسبة للحوم والأسماك، احترم قواعد النظافة ودرجات الحرارة المناسبة.
- نظف الصواني بعد كل دورة.

■ نقاط القوة

- 20 صينية دوارة بقطر 37 سم
- هواء ساخن بزاوية 360°
- حرارة من 30 إلى 90 °م
- تحكم رقمي باللمس
- حجم صغير بأبعاد 91 × 60 × 45 سم

■ المنتجات والاستعمالات



الأسماك



اللحوم المجففة (القديد)



الأعشاب العطرية والطبية



الخضر: الطماطم، البصل، الفلفل



الفواكه: التين، المشمش، التفاح

■ تفاصيل وملحقات



■ الشراء والخدمة مع إكنو

- فاتورة قانونية برقم ICE
- ضمان 12 شهرا مكتوب يشمل القطع واليد العاملة
- قطع الغيار متوفرة في المخزن خلال الضمان وبعده
- التوصيل لجميع مدن المغرب — شوروم في الدار البيضاء (أكادير قريبا)



عرض ثمن على واتساب



البطاقة على الموقع