

SÉCHAGE ET TORRÉFACTION

Déshydrateur inox 20 niveaux rotatif

20 claies rotatives Ø 37 cm — 30 à 90 °C — 2 000 W — inox

RÉFÉRENCE PRO.000.1085	MARQUE IKNO	FAMILLE Séchage et torréfaction
----------------------------------	-----------------------	---



■ Caractéristiques techniques

Puissance	2 000 W — 220 V / 50 Hz
Nombre de claies	20, rotatives
Diamètre des claies	37 cm
Température réglable	30 à 90 °C
Commande	Numérique, panneau tactile
Bruit de fonctionnement	50 à 55 dB
Matériau	Acier inoxydable
Dimensions	45 × 60 × 91 cm

■ Description

Ce déshydrateur rotatif en acier inoxydable empile 20 claies rondes de 37 cm de diamètre, qui tournent pendant le séchage. Son système d'air chaud à 360° associé à la rotation des plateaux donne un séchage uniforme, sans manipulation en cours de cycle. La température se règle de 30 à 90 °C depuis un panneau de commande numérique tactile. Son niveau sonore reste de 50 à 55 dB.

Compact (45 × 60 × 91 cm) pour 20 niveaux, il fonctionne avec 2 000 W sur le courant 220 V. Il convient aux artisans, aux petites coopératives et aux traiteurs qui séchent fruits, légumes, viandes, poissons et herbes aromatiques, pour une conservation naturelle. La rotation des claies évite de les intervertir pendant le cycle, ce qui simplifie le travail et assure un résultat régulier d'un lot à l'autre.

■ Points forts

- 20 claies rotatives de 37 cm de diamètre
- Air chaud à 360°
- Température de 30 à 90 °C
- Commande numérique tactile
- Format compact de 45 × 60 × 91 cm

■ Limites d'emploi et conseils

- Couper les produits en tranches d'épaisseur régulière pour un séchage homogène.
- Ne pas surcharger les claies : l'air chaud doit circuler entre les morceaux.
- Pour les viandes et poissons, respecter les règles d'hygiène et les températures adaptées.
- Nettoyer les claies après chaque cycle.

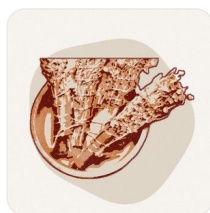
■ Produits et applications



Fruits : figues, abricots, pommes



Légumes : tomates, oignons, poivrons



Plantes aromatiques et médicinales

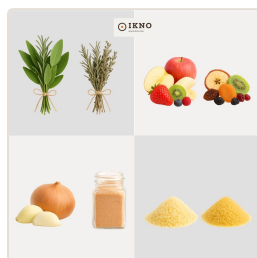


Viandes séchées (gueddid)



Poissons

■ Détails et accessoires



■ Achat et service IKNO

- Facture légale avec ICE
- Garantie 12 mois pièces et main-d'œuvre, par écrit
- Pièces de rechange en stock, pendant et après la garantie
- Livraison partout au Maroc — showroom à Casablanca (Agadir prochainement)



Fiche en ligne



Devis WhatsApp