

التجفيف والتحميص

مجففة ستانلس 30 صينية

30 صينية — من 30 إلى 90 °م — 2400 واط — جدار مزدوج

المرجع	العلامة	الصف
PRO.000.1086	IKNO	التجفيف والتحميص

■ الخصائص التقنية

القوة	2400 واط — 220 فولت / 50 هرتز
عدد الصواني	30
أبعاد الصواني	38 × 40 سم
دوران الهواء	هواء ساخن عمودي
درجة الحرارة القابلة للضبط	من 30 إلى 90 °م
المؤقت	من 0 إلى 24 ساعة
التحكم	رقمي بلوحة لمس
جدار مزدوج	نعم
مستوى الضجيج	من 50 إلى 55 ديسيبل
الأبعاد	136 × 53 × 46 سم



■ الوصف

هذه المجففة من الفولاذ المقاوم للصدأ بجدار مزدوج تضم 30 صينية بأبعاد 38 × 40 سم، يمر عبرها هواء ساخن بشكل عمودي. يضبط منظم الحرارة من 30 إلى 90 °م والمؤقت الرقمي من 0 إلى 24 ساعة من لوحة تحكم رقمية باللمس. الجدار المزدوج يحد من ضياع الحرارة ويحافظ على استقرارها داخل المجففة.

بقوة 2400 واط والتيار 220 فولت، ومساحة 53 × 46 سم على الأرض وعلو 136 سم، توفر مساحة تجفيف كبيرة في حجم صغير. تناسب التعاونيات والورشات التي تجفف الفواكه والخضر واللحوم والأعشاب العطرية بدفعات منتظمة، بشكل طبيعي وبدون مواد حافظة. ويبقى مستوى ضجيجها بين 50 و55 ديسيبل.

■ 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.
- 2400 واط بالتيار 220 فولط: خصص خطا كهربائيا مستقلا مناسباً لهذه القوة.

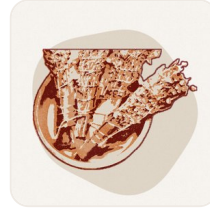
■ نقاط القوة

- 30 صينية بأبعاد 40 × 38 سم
- هواء ساخن عمودي
- حرارة من 30 إلى 90 °م ومؤقت من 0 إلى 24 ساعة
- تحكم رقمي باللمس
- جدار مزدوج من الفولاذ المقاوم للصدأ ومساحة صغيرة على الأرض

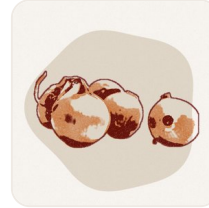
■ المنتجات والاستعمالات



اللحوم المجففة (القديم)



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 — شوروام في الدار البيضاء (أكادير قريبا)



عرض ثمن على واتساب



البطاقة على الموقع