

التجفيف والتحميص

مجففة ستانلس 60 صينية

60 صينية — من 30 إلى 90 °م — 4500 واط — جدار مزدوج

المرجع	العلامة	الصف
PRO.000.1087	IKNO	التجفيف والتحميص

■ الخصائص التقنية

القوة	4500 واط — 220 فولت / 50 هرتز
عدد الصواني	60
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 45 إلى 50 ديسيبل
الأبعاد	141 × 55 × 94 سم



■ الوصف

هذه المجففة من الفولاذ المقاوم للصدأ بجدار مزدوج تجمع 60 صينية بأبعاد 38 × 40 سم في هيكل بأبعاد 141 × 55 × 94 سم. يمر هواء ساخن عمودي عبر الصواني، مع منظم حرارة من 30 إلى 90 °م ومؤقت رقمي من 0 إلى 24 ساعة، يتحكم فيهما من لوحة تحكم رقمية باللمس. قوتها 4500 واط بالتيار 220 فولت.

مصممة للتجفيف المكثف، وتسمح بمعالجة كميات كبيرة في دورة واحدة مع الحفاظ على تجفيف متجانس وطبيعي. موجهة للتعاونيات الفلاحية ووحدات التحويل ومنتجات النباتات العطرية الذين يجففون الفواكه والخضر واللحوم والأعشاب بكميات كبيرة، باشتغال هادئ (من 45 إلى 50 ديسيبل). ويحد الجدار المزدوج من ضياع الحرارة في هذا الحجم الكبير.

■ 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.
- 4500 واط بالتيار 220 فولط: خصص خطا كهربائيا مستقلا مناسباً لهذه القوة.

■ نقاط القوة

- 60 صينية بأبعاد 40 × 38 سم
- تجفيف مكثف لكميات كبيرة
- حرارة من 30 إلى 90 °م ومؤقت من 0 إلى 24 ساعة
- تحكم رقمي باللمس
- جدار مزدوج من الفولاذ المقاوم للصدأ واشتغال هادئ

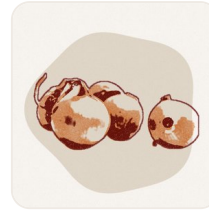
■ المنتجات والاستعمالات



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