

التجفيف والتحميص

مجففة ستانلس 15 صينية دوارة

15 صينية دوارة بقطر 50 سم — من 30 إلى 140 °م — 3000 واط — جدار مزدوج

المرجع	العلامة	الصف
PRO.000.1088	IKNO	التجفيف والتحميص

■ الخصائص التقنية

القوة	3000 واط — 220 فولت / 50 هرتز
عدد الصواني	15، دوارة
قطر الصواني	50 سم
درجة الحرارة القابلة للضبط	من 30 إلى 140 °م
المؤقت	من 0 إلى 24 ساعة
التحكم	رقمي بلوحة لمس
جدار مزدوج	نعم
مستوى الضجيج	من 50 إلى 55 ديسيبل
الأبعاد	144 × 73 × 65 سم



■ الوصف

هذه المجففة الدوارة من الفولاذ المقاوم للصدأ بجدار مزدوج تضم 15 صينية دائرية بقطر 50 سم تدور أوتوماتيكياً أثناء الدورة. يدور الهواء الساخن بزاوية 360° حول المنتجات لتجفيف متجانس دون تبديل أماكن الصواني. يضبط منظم الحرارة من 30 إلى 140 °م والمؤقت الرقمي من 0 إلى 24 ساعة من لوحة لمس.

بقوة 3000 واط والتيار 220 فولت ومساحة تجفيف كبيرة، تلبي حاجيات التعاونيات والورشات التي تجفف الفواكه والخضر واللحوم والأعشاب بدفعات منتظمة. التجفيف طبيعي وبدون مواد حافظة، لمنتجات مجففة بجودة ثابتة. ويحد الجدار المزدوج من ضياع الحرارة، ويسمح المجال الواسع لدرجات الحرارة بالتكيف مع منتجات مختلفة جداً.

■ 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.
- 3000 واط بالتيار 220 فولط: خصص خطا كهربائيا مستقلا مناسباً لهذه القوة.

■ نقاط القوة

- 15 صينية دوارة بقطر 50 سم
- هواء ساخن بزاوية 360°
- حرارة من 30 إلى 140 °م
- مؤقت من 0 إلى 24 ساعة وتحكم باللمس
- جدار مزدوج من الفولاذ المقاوم للصدأ

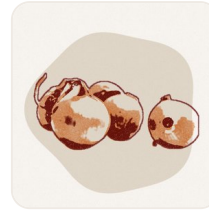
■ المنتجات والاستعمالات



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 — شورووم في الدار البيضاء (أكادير قريبا)



عرض ثمن على واتساب



البطاقة على الموقع