

التجفيف والتحميص

مجففة ستانلس 80 صينية

80 صينية — من 30 إلى 90 °م — 7000 واط — جدار مزدوج

المرجع	العلامة	الصف التجفيف والتحميص
PRO.000.1089	IKNO	

■ الخصائص التقنية

القوة	7000 واط — 220 فولت / 50 هرتز
عدد الصواني	80
أبعاد الصواني	38 × 40 سم
درجة الحرارة القابلة للضبط	من 30 إلى 90 °م
المؤقت	من 0 إلى 24 ساعة
التحكم	رقمي بلوحة لمس
الإيقاف	أوتوماتيكي عند نهاية المؤقت
جدار مزدوج	نعم
مستوى الضجيج	من 45 إلى 50 ديسيبل
الأبعاد	168 × 54 × 94 سم



■ الوصف

هذه المجففة من الفولاذ المقاوم للصدأ بجدار مزدوج تضم 80 صينية بأبعاد 38 × 40 سم داخل خزانة بأبعاد 168 × 54 × 94 سم. يجفف الهواء الساخن العمودي المنتوجات بشكل متجانس. يضبط منظم الحرارة من 30 إلى 90 °م والمؤقت الرقمي مع الإيقاف الأوتوماتيكي من 0 إلى 24 ساعة، من لوحة تحكم رقمية باللمس.

بقوة 7000 واط و80 صينية، هي نموذج السلسلة المخصص للكميات المهنية: التعاونيات ووحدات التحويل والضيعات التي تجفف كل موسم كميات كبيرة من الفواكه والخضر واللحوم والأعشاب العطرية. يبقى التجفيف طبيعيا ودقيقا وبدون مواد حافظة. ويسمح الإيقاف الأوتوماتيكي في نهاية المؤقت بتشغيل دورة طويلة دون مراقبة مستمرة. ويبقى اشتغالها هادئا، بين 45 و50 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.
- 7000 واط: اطلب من كهربائي التحقق من الخط والتوتر الكهربائي قبل التركيب.

■ نقاط القوة

- 80 صينية بأبعاد 38 × 40 سم
- هواء ساخن عمودي
- حرارة من 30 إلى 90 °م
- مؤقت من 0 إلى 24 ساعة مع إيقاف أوتوماتيكي
- جدار مزدوج من الفولاذ المقاوم للصدأ

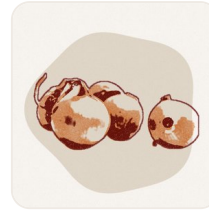
■ المنتجات والاستعمالات



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 — شوروام في الدار البيضاء (أكادير قريبا)



عرض ثمن على واتساب



البطاقة على الموقع