

SÉCHAGE ET TORRÉFACTION

Déshydrateur inox 20 niveaux rotatif XL

20 claies rotatives — version XL — inox

RÉFÉRENCE PRO.000.1415	MARQUE IKNO	FAMILLE Séchage et torréfaction
----------------------------------	-----------------------	---



■ Caractéristiques techniques

Nombre de claies	20, rotatives
Version	XL
Matériau	Acier inoxydable
<i>Caractéristiques détaillées de ce modèle communiquées sur demande, sur WhatsApp.</i>	

■ Description

Ce déshydrateur rotatif en acier inoxydable à 20 claies est la version XL du modèle 20 niveaux. Les plateaux tournent pendant le séchage pour que l'air chaud traite tous les produits de façon homogène. Il s'adresse aux coopératives, aux artisans et aux petites unités qui séchent fruits, légumes, viandes et herbes aromatiques en plus grande quantité. Les caractéristiques détaillées (puissance, température, taille des claies, dimensions) sont communiquées sur demande.

■ Points forts

- 20 claies rotatives
- Version grand format (XL)
- Construction en acier inoxydable
- Séchage homogène par rotation des plateaux

■ 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

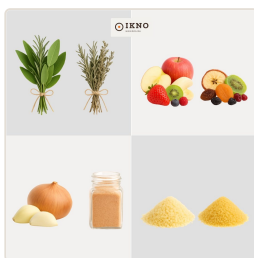


Plantes aromatiques et médicinales



Viandes séchées (gueddid)

■ 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