

التجفيف والتحميص

مجففة ستانلس 12 صينية

12 صينية — من 30 إلى 90 °م — 3000 واط — جدار مزدوج

المرجع	العلامة	الصف التجفيف والتحميص
PRO.000.403	IKNO	

■ الخصائص التقنية

القوة	3000 واط — 220 فولت / 50 هرتز
عدد الصواني	12
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
المادة	فولاذ مقاوم للصدأ



■ الوصف

هذه المجففة من الفولاذ المقاوم للصدأ بجدار مزدوج تضم 12 صينية يمر عبرها هواء ساخن بشكل عمودي. تضبط الحرارة من 30 إلى 90 °م بواسطة منظم الحرارة، والمؤقت الرقمي من 0 إلى 24 ساعة، من لوحة تحكم رقمية باللمس. قوتها 3000 واط بالتيار 220 فولت تسمح برفع الحرارة بسرعة.

تجفف الفواكه والخضر واللحوم والأعشاب العطرية بشكل متجانس وطبيعي لحفظها بدون مواد حافظة. موجهة للتعاونيات والحرفيين والوحدات الصغيرة التي تريد تحويل فائض المحصول إلى منتجات مجففة: التين والمشمش والطماطم المجففة والأعشاب العطرية واللحم المجفف. والجدار المزدوج يحد من ضياع الحرارة ويحافظ على استقرارها داخل المجففة.

■ حدود الاستعمال ونصائح

- قطع المنتوجات 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: اربط الآلة بخط مناسب، بدون كابل تمديد رقيق.

■ نقاط القوة

- 12 صينية
- هواء ساخن عمودي
- حرارة من 30 إلى 90 °م ومؤقت من 0 إلى 24 ساعة
- تحكم رقمي باللمس
- جدار مزدوج من الفولاذ المقاوم للصدأ

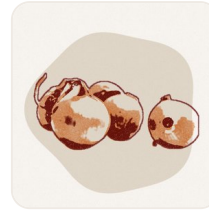
■ المنتوجات والاستعمالات



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