

JUS, DÉCORTICAGE ET TAMISAGE

Tamiseur à farine inox 50 kg/min

Tamiseur à farine — 50 kg/min — inox

RÉFÉRENCE PRO.000.824	MARQUE IKNO	FAMILLE Jus, décortilage et tamisage
---------------------------------	-----------------------	--



■ Caractéristiques techniques

Type	Tamiseur à farine
Débit	50 kg/min *
Matériau	Acier inoxydable
<i>Caractéristiques détaillées de ce modèle communiquées sur demande, sur WhatsApp.</i>	

* Débit indicatif, variable selon le produit, son humidité et la maille du tamis.

■ Description

Ce tamiseur à farine en acier inoxydable aère la farine et en retire les grumeaux et les impuretés avant le pétrissage, avec un débit indiqué de 50 kg/min. Il remplace le tamisage à la main et garantit une farine homogène, plus facile à travailler. Il s'adresse aux boulangeries, aux pâtisseries, aux biscuiteries et aux ateliers de msemen et de pâtes traditionnelles qui manipulent de grandes quantités de farine. Les caractéristiques détaillées (puissance, alimentation, maille, dimensions) sont communiquées sur demande.

■ Points forts

- Débit indiqué de 50 kg/min
- Construction en acier inoxydable
- Retire grumeaux et impuretés
- Farine aérée et homogène

■ Limites d'emploi et conseils

- Réservé aux produits secs : l'humidité colmate le tamis.
- Vider et nettoyer le tamis régulièrement pour éviter les insectes de la farine.
- Vérifier l'alimentation électrique requise avant l'installation.

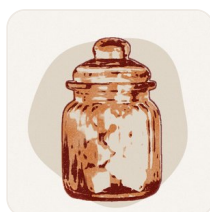
■ Produits et applications



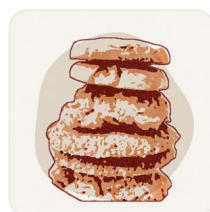
Farine de blé



Semoule fine



Sucre glace


Préparation de pâtes
en boulangerie et
pâtisserie

■ 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