

التجفيف والتحميص

مجففة ستانلس 10 صواني دوارة

10 صواني دوارة — من 30 إلى 90 °م — 1500 واط — جدار مزدوج

المرجع	العلامة	الصف
PRO.000.943	IKNO	التجفيف والتحميص

■ الخصائص التقنية

القوة	1500 واط — 220 فولت / 50 هرتز
عدد الصواني	10، دوارة
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 45 إلى 50 ديسيبل
المادة	فولاذ مقاوم للصدأ
الأبعاد	101 × 40 × 40,8 سم



■ الوصف

هذه المجففة من الفولاذ المقاوم للصدأ بجدار مزدوج تضم 10 صواني تدور أوتوماتيكياً أثناء التجفيف. يدور الهواء الساخن بزاوية 360° حول المنتجات، ودوران الصواني يضمن تجفيفاً متجانساً دون الحاجة إلى تبديل أماكنها. تضبط الحرارة من 30 إلى 90 °م والمؤقت من 0 إلى 24 ساعة من لوحة تحكم رقمية باللمس.

بقوة 1500 واط والتيار 220 فولت، وأبعاد 101 × 40 × 40,8 سم، واشتغال هادئ (من 45 إلى 50 ديسيبل)، تجد مكانها في ورشة صغيرة أو محل أو تعاونية. تجفف الفواكه والخضر واللحوم والأعشاب العطرية لحفظها بدون مواد حافظة. ودوران الصواني الأوتوماتيكي يغني عن تحريكها أثناء التجفيف.

■ 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.
- نظف الصواني بعد كل دورة.

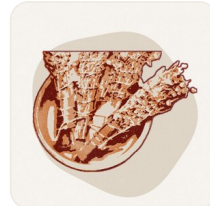
■ نقاط القوة

- صواني دوارة لتجفيف متجانس
- هواء ساخن بزاوية 360°
- حرارة من 30 إلى 90 °م ومؤقت من 0 إلى 24 ساعة
- تحكم رقمي باللمس
- جدار مزدوج من الفولاذ المقاوم للصدأ واشتغال هادئ

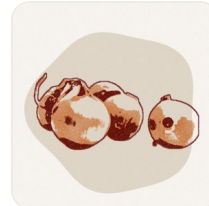
■ المنتجات والاستعمالات



اللحوم المجففة (القديد)



الأعشاب العطرية والطبية



الخض: 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 — شوروم في الدار البيضاء (أكادير قريبا)



عرض ثمن على واتساب



البطاقة على الموقع