



Lyofilizátor Kompakt

RŮZNÉ VELIKOSTI A PROVEDENÍ OD 7 – 50 KG

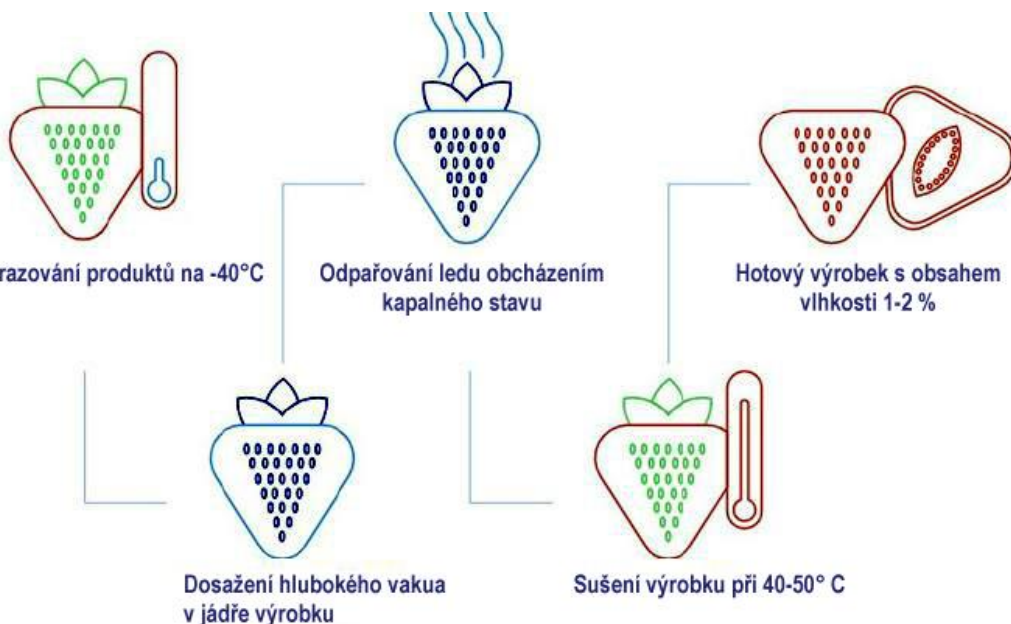
Univerzální kompaktní lyofilizátor vhodný na ovoce, zeleninu, maso, mléčné výrobky, bylinky, houby a mnoho dalších produktů. S ohledem na relativně malé rozměry je toto zařízení vhodnou volbou pro restaurace, cukrárny, pěstitele ovoce a podnikatele, kteří začínají své dobrodružství s lyofilizací.

Základní parametry /konkrétně pro model 15kg/ pro další velikosti jsou parametry jiné

- ❑ Počet plechů: 8ks / rozestup plechů 30 mm
- ❑ Nerezové opláštění
- ❑ Spotřeba energie: méně než 3,6 kWh/ kg
- ❑ Rozměry (H/Š/V): 787/ 736/ 1.350 mm
- ❑ Hmotnost: cca. 200 kg
- ❑ Napájení: 230 V/ 16 A
- ❑ Vakuový systém: vakuová olejová vývěva PFFEIFER/BUSH, filtr olejové mlhy, zpětná rekuperace oleje
- ❑ Vakuová komora ve tvaru krychle
- ❑ Chladicí jednotka Danfoss
- ❑ Nerezová lyofilizační komora s vnitřní izolací
- ❑ Rozměry plechu 450 x 384 mm; výška 12 mm
- ❑ Systém ohřevu: silikonové rohože
- ❑ Řídicí systém: digitální dotykový displej
- ❑ V ceně 2x sada plechů (16 ks)
- ❑ Sada 10 olejových filtrů
- ❑ V souladu s normami EU/ výroba v EU



MRAZEM SUŠENÉ PRODUKTY JSOU ZDRAVÉ A CHUTNÉ. VÝROBKY NEZTRÁCEJÍ SVOU VÝŽIVOVOU HODNOTU A JEJICH CHUŤ JE LEPŠÍ. MRAZEM SUŠENÉ POTRAVINY JSOU VHDNÉ NEJEN TAM, KDE JE TĚŽKÉ SEHNAT ČERSTVÉ POTRAVINY, ALE TAKÉ JAKO SVAČINA NEBO RYCHLÉ DENNÍ JÍDLA. JSOU SKVĚLOU ALTERNATIVOU K NEPŘÍLIŠ ZDRAVÝM SLADKOSTEM. V SOUČASNÉ DOBĚ JSOU TAKÉ SOUČÁSTÍ MÓDY ZDRAVÉHO ŽIVOTNÍHO STYLU.



PŘÍNOSY PRO VÁS:

- Snížíte ztráty způsobené zkažením potravin
- Zbavíte se omezení spojených se sezónností produktů
- Snížíte náklady na skladování potravin
- Budete o několik kroků napřed před konkurencí, protože budete moci prodávat zcela nové výrobky
- Umožníte realizovat prodej online
- Výrazně rozšíříte regály životnost potravinářských výrobků