COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 20.05.2024

Камера лиофильная Abat ЛФ-16П

Артикул: **118645**

Под заказ

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Россия
Загрузка, кг	16
Подключение, В	380
Ширина, мм	1327
Глубина, мм	1027
Высота, мм	1768
Вес (без упаковки), кг	610
Вес (с упаковкой), кг	671

Лиофильная сушильная камера Abat ЛФ-16П серии Chef используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для бережной сушки (сублимирования) различных продуктов питания под действием низких температур с помощью вакуумного насоса без потери питательных веществ. В модели установлена сенсорная панель управления, прозрачная дверца, поворотная ручка, вакуумный насос, стеллажи для лотков и цилиндрическая камера. Материал корпуса и лотков - аустенитная нержавеющая сталь AISI 304, материал кассет - алюминий.

В поставку входят 24 лотка для размещения продукта.

Технические характеристики:

- Суммарная площадь лотков: 1,6 м2
- Рабочее давление в камере: 3 мбар
- Максимальная температура поверхности кассеты:
  - При окончательной сушке: 50 °C
  - В режиме разморозки: 60 °C
- Время достижения рабочего значения вакуума: 30 мин
- Габариты:
  - Лоток: 432x312x21 мм
  - Тележка: 926x526x936 мм
- Сохраняет до 99% всех полезных веществ в продукте
- Срок хранения сублимированного продукта может достигать 25 лет
- Удаляет до 95-98% влаги из продукта
- Вкусовые качества продукта остаются практически неизменными
- Быстрое восстановление продукта к исходным параметрам при добавлении воды

- Возможность установки времени шага выбранной программы
- Возможность проводить диагностику системы
- Хладагент: R404A

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.