

Коммерческое предложение от 30.09.2026**Камера лиофильная Abat ЛФ-25П****Цена с НДС: 2 000 000 руб.****Артикул: 389491****Под заказ**

Гарантия	6 мес.
Страна-производитель	Россия
Загрузка, кг	25
Подключение, В	380
Мощность, кВт	11
Ширина, мм	1356
Глубина, мм	1050
Высота, мм	1768
Вес (без упаковки), кг	660
Вес (с упаковкой), кг	721

Леофильная сушильная камера [Abat ЛФ-25П](#) 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, стеллаж для лотков и цилиндрическая камера. Материал корпуса и лотков - аустенитная нержавеющая сталь [AISI 304](#), материал кассет - алюминий.

В комплекте 14 лотков и вакуумный насос.

Технические характеристики:

- Суммарная площадь лотков: 2.5 м2
- Рабочее давление в камере: 3 мбар
- Максимальная температура поверхности кассеты:
 - При окончательной сушке: 50 °С
 - В режиме разморозки: 60 °С
- Время достижения рабочего значения вакуума: 30 мин
- Габариты лотка: 432x312x21 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.