LYOTRADE · COMERCIAL LIGEIRO

AMARU 7

Até 15 kg por lote em 7 tabuleiros, com 1,1 m² de área de tabuleiro e 3,5 cm de espaçamento, numa área de implantação de 1,5 m². Ciclo de secagem totalmente automático com bomba de vácuo Pfeiffer nova, para produtores de média dimensão que trabalham com lotes repetíveis.



CAPACIDADE POR LOTE	CONSUMO MÉDIO	ÁREA DE PRATELEIRAS
15 kg	1,13 kWh / h	1,1 m²

APLICAÇÕES: Liofilizadores para ervas aromáticas, especiarias e microgreens · Liofilizadores para frutas e legumes · Liofilização de café e chá

Marcação CE · Fabricado na UE

Porquê escolher o AMARU 7

- **Mais produção na mesma área**: para produtores que secam volumes maiores de produtos leves e volumosos: fruta laminada, legumes, especiarias e pós.
- **Ciclo automático, bomba Pfeiffer nova**: a máquina executa o seu próprio algoritmo de secagem, pelo que os resultados se repetem de lote para lote. Mais tarde pode empilhar-se uma segunda unidade (AMARU 7 Double) na mesma área.
- **Até 15 kg por lote**: 7 tabuleiros, 1,1 m² de área de tabuleiro, 3,5 cm de espaçamento, implantação de 1,5 m².
- **Pensado para produção contínua**: cerca de 27 kWh por 24 h, descongelação em menos de 30 minutos, proteção por válvula ISO e menu em cinco idiomas. Opcionais: Deheater e o descontaminador de ozono Viktor.

CAPACIDADE E PRODUÇÃO

Capacidade por lote (carga fresca)	**15 kg**
Capacidade do condensador de gelo	**15 kg**
Área total das prateleiras	**1,1 m²**
Prateleiras	**7**
Tabuleiros	**7**
Espaçamento entre prateleiras	**35 mm**
Dimensão dos tabuleiros	**33 × 49 × 2 cm**

PROCESSO E CICLO

Intervalo de temperatura das prateleiras	**Ciclo automático (sem ponto de regulação da prateleira) °C**
Temperatura mínima do condensador	**-40 °C**
Descongelação	**Automática (≈25 min)**
Tempo de descongelação	**25 min**

VÁCUO E REFRIGERAÇÃO

Tipo de bomba de vácuo	**Palhetas rotativas seladas a óleo (Pfeiffer nova)**
Tipo de refrigeração	**Arrefecimento a ar**

CONTROLO E MONITORIZAÇÃO

Sistema de controlo	**Ecrã tátil de 4,3"**
Idioma do menu	**En, es, pt, de, cz (mais idiomas a pedido)**
Registo de dados e receitas	**36 receitas; sem registo de dados**
Monitorização remota	**Não**

CONSTRUÇÃO

Material da câmara	**Aço inoxidável AISI 304**
Material das prateleiras	**Aço inoxidável**
Opções de cor do corpo	**Vermelho rubi (pintura a pó)**

ENERGIA E DIMENSÕES

Alimentação elétrica	**230 V / 1~ / 50 Hz**
Potência instalada	**3 kW**
Consumo energético (médio)	**1,13 kWh/h**
Dimensões externas (L × P × A)	**1220 × 795 × 840 mm**
Peso líquido	**aprox. 175 kg**

GARANTIA E SERVIÇO

Garantia	**12 meses (extensível por mais 12 meses)**

Acessórios recomendados

AMARU Deheater	Compatível: AMARU 5, AMARU 7, AMARU 5 Double e AMARU 7 Double
AMARU Suporte de base alta	Compatível: todos os modelos AMARU
AMARU Suporte de base baixa	Compatível: todos os modelos AMARU
AMARU Óleo mineral para bomba de vácuo 10 L	Compatível: todos os modelos
AMARU Óleo mineral para bomba de vácuo 20 L	Compatível: todos os modelos

Mais acessórios na nossa loja online: leia o código QR.

+34 614 332 324 team@freeze-drying.tech liofilizacao.pt

Leia o código para ver especificações e preços atualizados ou pedir orçamento.

As especificações são fornecidas pelo fabricante e podem mudar sem aviso prévio. Os valores são indicativos; os valores confirmados constam de cada orçamento. Unidades métricas.