

LYOTRADE · COMMERCIAL

AMARU 7 Double

Até 30 kg de capacidade por lote neste liofilizador de câmara dupla, que permite liofilizar grandes volumes com funcionamento independente de cada câmara. Com funcionamento energeticamente eficiente, receitas programáveis e 1 ano de garantia, é a solução ideal para empresas de liofilização de alimentos em crescimento.



CAPACIDADE POR LOTE

30 kg

CONSUMO MÉDIO

2,25 kWh / h

ÁREA DE PRATELEIRAS

2,2 m²

APLICAÇÕES

Liofilização de ervas aromáticas, especiarias e microvegetais

Liofilização de frutas e legumes

Liofilização de doçaria e confeitaria

Liofilização de refeições prontas e snacks

Marcação CE

Fabricado na UE

Porquê escolher o AMARU 7 Double

- ✓ **Produção máxima, sem ocupar mais espaço** — a AMARU de maior capacidade: duas AMARU 7 empilhadas numa única área de 1,5 m², para produção de grande volume e alto valor.
- ✓ **Até 30 kg por lote** — duas câmaras independentes, 14 tabuleiros, 2,2 m² de área de tabuleiro, 3,5 cm de espaçamento, tudo numa área de 1,5 m².
- ✓ **Duas câmaras, à sua maneira** — ciclos de secagem separados em simultâneo, ou alternados para reduzir tempos mortos. Cada uma com a sua bomba Pfeiffer e o seu ciclo autónomo.
- ✓ **Produção contínua e eficiente** — 54 kWh/24 h nas duas unidades, descongelação em menos de 30 min por câmara, menu multilíngue, acessórios inteligentes (Deheater, descontaminador de ozono Viktor).

CAPACIDADE E PRODUÇÃO

Capacidade por lote (carga fresca)	30 kg
Capacidade do condensador de gelo	30 kg
Área total das prateleiras	2,2 m ²
Número de prateleiras	14
Número de tabuleiros	14
Dimensão dos tabuleiros	33 × 49 × 2 cm

PROCESSO E CICLO

Intervalo de temperatura das prateleiras	Ciclo automático (sem setpoint de 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 (revestimento a pó)

ENERGIA E DIMENSÕES

Alimentação elétrica	2×230 V / 1~ / 50 Hz
Potência instalada	6 kW
Consumo energético (médio)	2,25 kWh/h
Dimensões externas (L × P × A)	1220 × 795 × 2200 mm
Peso líquido	aprox. 355 kg

GARANTIA E SERVIÇO

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

Acessórios recomendados

AMARU Deheater

AMARU High Base Stand

AMARU Low Base Stand	Compatível: AMARU All
----------------------	-----------------------

AMARU Mineral oil for vacuum pump 10 L	Compatível: All
--	-----------------

AMARU Mineral oil for vacuum pump 20 L	Compatível: All
--	-----------------

Mais acessórios disponíveis na nossa loja online — siga o código QR.



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

Digitalize para especificações atualizadas, preços e para pedir orçamento.