LYOTRADE · COMERCIAL

AMARU 7 Double

Até 30 kg por lote em duas câmaras independentes empilhadas, numa área de implantação de 1,5 m². Cada câmara tem a sua bomba Pfeiffer e o seu ciclo automático, com 36 programas memorizáveis e garantia de 12 meses, extensível por mais 12.



CAPACIDADE POR LOTE	CONSUMO MÉDIO	ÁREA DE PRATELEIRAS
30 kg	2,25 kWh / h	2,2 m²

APLICAÇÕES: Liofilizadores para ervas aromáticas, especiarias e microgreens · Liofilizadores para frutas e legumes · Liofilizadores para guloseimas e doces liofilizados · Liofilização de refeições prontas e snacks

Marcação CE · Fabricado na UE

Porquê escolher o AMARU 7 Double

- **O maior AMARU**: duas unidades AMARU 7 empilhadas numa área de 1,5 m², para produzir grandes volumes de produtos leves e volumosos.
- **Duas câmaras, dois programas**: permite ciclos separados em simultâneo ou desfasá-los para reduzir tempos mortos. Cada câmara com a sua bomba Pfeiffer e o seu ciclo automático.
- **Até 30 kg por lote**: duas câmaras independentes, 14 tabuleiros, 2,2 m² de área de tabuleiro, 3,5 cm de espaçamento, implantação de 1,5 m².
- **Consumo e opções**: cerca de 54 kWh por 24 h nas duas unidades, descongelação em menos de 30 minutos por câmara, menu em cinco idiomas. Opcionais: Deheater e o 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 m²**
Prateleiras	**14**
Tabuleiros	**14**
Espaçamento entre prateleiras	**35 mm**
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	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.