

EXEAT · COMMERCIAL

LIO 280

Até 24 kg por lote · 8 tabuleiros em aço inoxidável · 2,8 m² de área de prateleira. Liofilizador profissional de fabrico europeu, certificado CE. A entrada de menor custo na plataforma LIO 280 — valide e produza em volumes mais baixos. Bomba selada a óleo de série; opção scroll isenta de óleo.



CAPACIDADE POR LOTE

24 kg

CONSUMO MÉDIO

3,59 kWh / h

ÁREA DE PRATELEIRAS

2,8 m²

APLICAÇÕES

Liofilização de frutas e legumes

Liofilização de nutracêuticos e suplementos

Liofilização de doçaria e confeitaria

Liofilização de refeições prontas e snacks

Marcação CE

Fabricado na UE

Porquê escolher o LIO 280

- ✓ **Para linhas de produção consolidadas** — a maior da gama LIO, para produtores com séries comerciais regulares.
- ✓ **Até 24 kg de carga fresca** — 8 tabuleiros, 2,8 m² de área de prateleira.
- ✓ **Configurado à sua medida** — escolha Base, L ou Pro e uma bomba de vácuo com óleo ou isenta de óleo (scroll) para ajustar o desempenho ao orçamento. A gama que adapta ao seu fluxo de trabalho.
- ✓ **Resultados repetíveis** — temperatura de prateleira controlada e vácuo profundo para uma estrutura, cor e reidratação consistentes. Certificação CE, aço inoxidável AISI 304, garantia de 12 meses.

CAPACIDADE E PRODUÇÃO

Capacidade por lote (carga fresca)	24 kg
Capacidade do condensador de gelo	48 kg
Área total das prateleiras	2,8 m ²
Número de prateleiras / tabuleiros	8
Espaçamento entre prateleiras	57 mm
Dimensão dos tabuleiros	39 × 91 cm

PROCESSO E CICLO

Intervalo de temperatura das prateleiras	-35 a +60 °C (receita)
Temperatura mínima do condensador	-43 °C
Descongelação	Manual (aquecida)
Tempo de descongelação	3 h

VÁCUO E REFRIGERAÇÃO

Bomba de vácuo	Selada a óleo (opção scroll isenta de óleo)
Refrigeração	Arrefecimento a ar
Gás refrigerante	R290 (refrigerante natural, GWP 3)

CONTROLO E MONITORIZAÇÃO

Sistema de controlo	Ecrã tátil PLC
Idioma do menu	Inglês
Registo de dados e receitas	Exportação CSV via USB + receitas
Monitorização remota	Não

CONSTRUÇÃO

Material da câmara / prateleiras	Aço inoxidável AISI 304
----------------------------------	-------------------------

ENERGIA E DIMENSÕES

Alimentação elétrica	400 V / 3~ / 50 Hz
Potência instalada	4,24 kW
Consumo energético (médio)	3,59 kWh/h
Dimensões externas (L × P × A)	850 × 1050 × 1275 mm
Peso líquido	340 kg

GARANTIA E SERVIÇO

Garantia	12 meses
----------	----------

Acessórios recomendados

Tray for LIO 280 (39×91 cm)	Compatível: LIO 280 series
-----------------------------	----------------------------

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

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

AMARU Viktor – Ozone decontaminator

Leosmak High-Performance Vacuum Pump Oil	Compatível: All Leosmak
--	-------------------------

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.