



EXEAT · COMMERCIAL

LIO 280 Pro

Até 30 kg por lote · 11 tabuleiros em aço inoxidável · 3,9 m² de área de prateleira. Liofilizador profissional de fabrico europeu, certificado CE. Hardware do LIO 280 L mais controlo de processo avançado — repetível, de maior produção, pronto para produtos sensíveis. Bomba selada a óleo de série; opção scroll isenta de óleo.



CAPACIDADE POR LOTE

30 kg

CONSUMO MÉDIO

3,59 kWh / h

ÁREA DE PRATELEIRAS

3,9 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 Pro

- ✓ **Para linhas de produção consolidadas** — a maior da gama LIO, para produtores com séries comerciais regulares.
- ✓ **Até 30 kg de carga fresca** — 11 tabuleiros, 3,9 m² de área de prateleira.
- ✓ **Configuração superior, pronta a operar** — a configuração Pro com a opção de bomba de vácuo profundo, para quem quer o equipamento de desempenho máximo desde o início.
- ✓ **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)	30 kg
Capacidade do condensador de gelo	48 kg
Área total das prateleiras	3,9 m ²
Número de prateleiras / tabuleiros	11
Espaçamento entre prateleiras	37 mm
Dimensão dos tabuleiros	39 x 91 cm

PROCESSO E CICLO

Intervalo de temperatura das prateleiras	-35 a +60 °C (receita)
Temperatura mínima do condensador	-43 °C
Descongelação	Automática / descongelação rápida (Pro)
Tempo de descongelação	1 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 + Pro: controlo de pressão · controlo de subida de pressão · descongelação rápida · controlo automático de drenagem
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 x P x A)	850 x 1050 x 1275 mm
Peso líquido	340 kg

GARANTIA E SERVIÇO

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

Acessórios recomendados

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

Moisture analyzer AXIS ATS60 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.