EXEAT · COMERCIAL

LIO 280 Pro

Até 30 kg por lote em 11 tabuleiros de aço inoxidável, com 3,9 m² de área de prateleira. Certificado CE e fabricado na Europa. O modelo LIO 280 L com controlo de processo avançado (controlo ativo de pressão, controlo de subida de pressão, descongelação rápida e drenagem automática) para produtos sensíveis e ciclos repetíveis. Bomba de vácuo selada a óleo de série; bomba de espiral isenta de óleo opcional.



CAPACIDADE POR LOTE	CONSUMO MÉDIO	ÁREA DE PRATELEIRAS
30 kg	3,59 kWh / h	3,9 m²

APLICAÇÕES
Liofilizadores para frutas e legumes
Liofilização de nutracêuticos e suplementos
Liofilizadores para guloseimas e doces liofilizados
Liofilização de refeições prontas e snacks

Marcação CE
Fabricado na UE

Porquê escolher o LIO 280 Pro

- **Para produção estabelecida**: a maior máquina da gama LIO, para produtores com lotes comerciais regulares.
- **Até 30 kg de carga fresca**: 11 tabuleiros, 3,9 m² de área de prateleira.
- **Controlo de processo completo**: o controlo ativo de pressão e o controlo de subida de pressão mantêm a pressão da câmara no valor da receita; a descongelação rápida e a drenagem automática encurtam o intervalo entre lotes.
- **Secagem controlada**: o controlo da temperatura das prateleiras e o vácuo profundo dão a mesma textura e reidratação lote após lote. Aço inoxidável AISI 304, garantia de 12 meses, rodas de alta resistência de série.

CAPACIDADE E PRODUÇÃO

Capacidade por lote (carga fresca)	**30 kg**
Capacidade do condensador de gelo	**48 kg**
Área total das prateleiras	**3,9 m²**
Prateleiras	**11**
Tabuleiros	**11**
Espaçamento entre prateleiras	**41 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	**Automática / descongelação rápida (Pro)**
Tempo de descongelação	**1 h**

VÁCUO E REFRIGERAÇÃO

Bomba de vácuo	**Selada a óleo (opção de espiral 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**
Mobilidade	**Rodas de alta resistência (de série)**

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

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
AMARU Viktor – Descontaminador de ozono	Compatível: todos os modelos
Óleo Leosmak de alto desempenho para bomba de vácuo	Compatível: todos os modelos Leosmak
Analisador de humidade AXIS ATS60	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.