EXEAT · COMPACTO

# LIO 70

Até 6 kg por lote em 6 tabuleiros de aço inoxidável, com 0,81 m² de área de prateleira. Certificado CE e fabricado na Europa. O modelo de entrada da gama LIO 70, para validar produtos e produzir volumes mais pequenos. Bomba de vácuo selada a óleo de série; bomba de espiral isenta de óleo opcional.



| CAPACIDADE POR LOTE | CONSUMO MÉDIO | ÁREA DE PRATELEIRAS |
|---|---|---|
| 6 kg | 1,15 kWh / h | 0,81 m² |

APLICAÇÕES: Liofilizadores para frutas e legumes; Liofilização de nutracêuticos e suplementos

Marcação CE; Fabricado na UE

## Porquê escolher o LIO 70

- **Para cozinhas profissionais, artesãos e I&D**: cabe numa cozinha profissional ou numa bancada de laboratório e produz lotes repetíveis.
- **Até 6 kg de carga fresca**: 6 tabuleiros, 0,81 m² de área de prateleira.
- **Três versões, duas bombas**: Base, L ou Pro, cada uma com bomba de vácuo selada a óleo ou de espiral isenta de óleo. A capacidade e o nível de manutenção escolhem-se em função do orçamento.
- **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.

## CAPACIDADE E PRODUÇÃO

| | |
|---|---|
| Capacidade por lote (carga fresca) | **6 kg** |
| Capacidade do condensador de gelo | **12 kg** |
| Área total das prateleiras | **0,81 m²** |
| Prateleiras | **6** |
| Tabuleiros | **6** |
| Espaçamento entre prateleiras | **57 mm** |
| Dimensão dos tabuleiros | **28 × 48 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 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** |
| Idioma do menu | **Inglês** |
| Registo de dados e receitas | **Exportação CSV USB + receitas** |
| Monitorização remota | **Não** |

## CONSTRUÇÃO

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

## ENERGIA E DIMENSÕES

| | |
|---|---|
| Alimentação elétrica | **230 V / 1~ / 50 Hz** |
| Potência instalada | **1,45 kW** |
| Consumo energético (médio) | **1,15 kWh/h** |
| Dimensões externas (L×P×A) | **700 × 690 × 1085 mm** |
| Peso líquido | **163 kg** |

## GARANTIA E SERVIÇO

| | |
|---|---|
| Garantia | **12 meses** |

## Acessórios recomendados

| | |
|---|---|
| **Tabuleiro para LIO 70 (28×48 cm)** | Compatível: série LIO 70 |
| **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 |

*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.