

LYOTRADE · COMMERCIAL

AMARU 7 Double

Hasta 30 kg de capacidad por lote en este liofilizador de doble cámara, que permite liofilizar grandes volúmenes con funcionamiento independiente de cada cámara. Con un funcionamiento energéticamente eficiente, recetas programables y 1 año de garantía, es la solución ideal para empresas de liofilización de alimentos en crecimiento.



CAPACIDAD POR LOTE

30 kg

CONSUMO MEDIO

2,25 kWh / h

SUPERFICIE ÚTIL

2,2 m²

APLICACIONES

Liofilización de hierbas, especias y microvegetales

Liofilización de frutas y verduras

Liofilización de golosinas y confitería

Liofilización de platos preparados y snacks

Marcado CE

Fabricado en la UE

Por qué elegir el AMARU 7 Double

- ✓ **Máxima producción, sin ocupar más espacio** — la AMARU de mayor capacidad: dos AMARU 7 apiladas en una sola huella de 1,5 m², para producción de gran volumen y alto valor.
- ✓ **Hasta 30 kg por lote** — dos cámaras independientes, 14 bandejas, 2,2 m² de superficie de bandeja, 3,5 cm de separación, todo en una huella de 1,5 m².
- ✓ **Dos cámaras, a tu manera** — ciclos de secado separados en simultáneo, o alternos para reducir tiempos muertos. Cada una con su bomba Pfeiffer y su ciclo autónomo.
- ✓ **Producción continua y eficiente** — 54 kWh/24 h entre ambas unidades, descongelación en menos de 30 min por cámara, menú multilingüe, complementos inteligentes (Deheater, descontaminador de ozono Viktor).

CAPACIDAD Y PRODUCCIÓN

Capacidad por lote (carga fresca)	30 kg
Capacidad del condensador de hielo	30 kg
Superficie total de bandeja	2,2 m²
Número de estantes	14
Número de bandejas	14
Tamaño de bandeja	33 × 49 × 2 cm

PROCESO Y CICLO

Rango de temperatura de bandeja	Ciclo automático (sin consigna de bandeja) °C
Temperatura mínima del condensador	-40 °C
Descongelación	Automática (~25 min)
Tiempo de desescarche	25 min

VACÍO Y REFRIGERACIÓN

Tipo de bomba de vacío	Paletas rotativas selladas con aceite (Pfeiffer nueva)
Tipo de refrigeración	Refrigerada por aire

CONTROL Y MONITORIZACIÓN

Sistema de control	Pantalla táctil de 4,3"
Idioma del menú	En, es, pt, de, cz (más idiomas a petición)
Registro de datos y recetas	36 recetas – sin registro de datos
Monitorización remota	No

CONSTRUCCIÓN

Material de la cámara	Acero inoxidable AISI 304
Material de las bandejas	Acero inoxidable
Opciones de color del cuerpo	Rojo rubí (pintura en polvo)

ENERGÍA Y DIMENSIONES

Alimentación eléctrica	2×230 V / 1~ / 50 Hz
Carga conectada	6 kW
Consumo energético (medio)	2,25 kWh/h
Dimensiones externas (An × Pr × Al)	1220 × 795 × 2200 mm
Peso neto	aprox. 355 kg

GARANTÍA Y SERVICIO

Garantía	12 meses (ampliable 12 meses más)
----------	-----------------------------------

Accesorios recomendados

AMARU Deheater

AMARU High Base Stand

AMARU Low Base Stand

Compatible: AMARU All

AMARU Mineral oil for vacuum pump 10 L

Compatible: All

AMARU Mineral oil for vacuum pump 20 L

Compatible: All

Más accesorios disponibles en nuestra tienda online — siga el código QR.



+34 614 332 324

team@freeze-drying.tech

liofilizacion.es

Escanee para ver especificaciones actualizadas, precios y solicitar presupuesto.