LYOTRADE · COMERCIAL

AMARU 7 Double

Hasta 30 kg por lote en dos cámaras independientes apiladas, sobre una huella de 1,5 m². Cada cámara tiene su propia bomba Pfeiffer y su ciclo automático, con 36 programas memorizables y garantía de 12 meses ampliable otros 12.



CAPACIDAD POR LOTE	CONSUMO MEDIO	SUPERFICIE ÚTIL
30 kg	2,25 kWh / h	2,2 m²

APLICACIONES: Liofilizadoras para hierbas, especias y microgreens · Liofilizadoras para frutas y verduras · Liofilizadores para golosinas y chuches liofilizadas · Liofilización de platos preparados y snacks

Marcado CE · Fabricado en la UE

Por qué elegir el AMARU 7 Double

- **El AMARU más grande**: dos unidades AMARU 7 apiladas sobre una huella de 1,5 m², para producir grandes volúmenes de productos ligeros y voluminosos.
- **Hasta 30 kg por lote**: dos cámaras independientes, 14 bandejas, 2,2 m² de superficie de bandeja, 3,5 cm de separación, huella de 1,5 m².
- **Dos cámaras, dos programas**: permite ciclos separados al mismo tiempo o escalonarlos para reducir tiempos muertos. Cada cámara con su bomba Pfeiffer y su ciclo automático.
- **Consumo y opciones**: unos 54 kWh cada 24 h entre las dos unidades, descongelación en menos de 30 minutos por cámara, menú en cinco idiomas. Opcionales: Deheater y el descontaminador de ozono Viktor.

CAPACIDAD Y PRODUCCIÓN

Capacidad por lote (carga fresca)	**30 kg**
Capacidad del condensador de hielo	**30 kg**
Superficie total de estantes	**2,2 m²**
Estantes	**14**
Bandejas	**14**
Separación entre estantes	**35 mm**
Tamaño de bandeja	**33 × 49 × 2 cm**

PROCESO Y CICLO

Rango de temperatura de los estantes	**Ciclo automático (sin consigna de estante) °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 los estantes	**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	Compatible: AMARU 5, AMARU 7, AMARU 5 Double y AMARU 7 Double
AMARU Soporte de base alta	Compatible: todos los modelos AMARU
AMARU Soporte de base baja	Compatible: todos los modelos AMARU
AMARU Aceite mineral para bomba de vacío 10 L	Compatible: todos los modelos
AMARU Aceite mineral para bomba de vacío 20 L	Compatible: todos los modelos

Más accesorios en nuestra tienda online: escanee el código QR.

+34 614 332 324 team@freeze-drying.tech liofilizacion.es

Escanee para ver especificaciones y precios actualizados o solicitar presupuesto.

Las especificaciones las facilita el fabricante y pueden cambiar sin previo aviso. Los valores son orientativos; los valores confirmados se facilitan en cada presupuesto. Unidades métricas.