EXEAT · COMERCIAL LIGERO

LIO 140 Pro

Hasta 16 kg por lote en 9 bandejas de acero inoxidable, con 2,3 m² de superficie de estantes. Certificado CE y fabricado en Europa. El LIO 140 L con control de proceso avanzado (control activo de presión, control de subida de presión, descongelación rápida y drenaje automático) para productos sensibles y ciclos repetibles. Bomba de vacío sellada con aceite de serie; bomba de espiral sin aceite opcional, con alimentación monofásica a 230 V.



CAPACIDAD POR LOTE	CONSUMO MEDIO	SUPERFICIE ÚTIL
16 kg	2,46 kWh / h	2,3 m²

APLICACIONES: Liofilización de nutracéuticos y complementos · 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 LIO 140 Pro

- **Para pasar de I+D a producción**: el paso de las pruebas de laboratorio a una pequeña línea de producción, sin la huella de un equipo industrial.
- **Control de proceso completo**: el control activo de presión y el control de subida de presión mantienen la presión de la cámara en el valor de la receta; la descongelación rápida y el drenaje automático acortan el tiempo entre lotes.
- **Hasta 16 kg de carga fresca**: 9 bandejas, 2,3 m² de superficie de estantes.
- **Secado controlado**: el control de temperatura de los estantes y el vacío profundo dan la misma textura y rehidratación lote tras lote. Acero inoxidable AISI 304, garantía de 12 meses, ruedas de alta resistencia de serie.

CAPACIDAD Y PRODUCCIÓN

Capacidad por lote (carga fresca)	**16 kg**
Capacidad del condensador de hielo	**24 kg**
Superficie total de estantes	**2,3 m²**
Estantes	**9**
Bandejas	**9**
Separación entre estantes	**37 mm**
Tamaño de bandeja	**37 × 69 cm**

PROCESO Y CICLO

Rango de temperatura de los estantes	**-35 a +60 °C (receta)**
Temperatura mínima del condensador	**-43 °C**
Descongelación	**Automática / descongelación rápida (Pro)**
Tiempo de desescarche	**1 h**

VACÍO Y REFRIGERACIÓN

Bomba de vacío	**Sellada con aceite (opción de espiral sin aceite)**
Refrigeración	**Refrigerada por aire**
Refrigerante	**R290 (refrigerante natural, GWP 3)**

CONTROL Y MONITORIZACIÓN

Sistema de control	**Pantalla táctil PLC + Pro: control de presión · control de incremento de presión · descongelación rápida · control automático de drenaje**
Idioma del menú	**Inglés**
Registro de datos y recetas	**Exportación CSV por USB + recetas**
Monitorización remota	**No**

CONSTRUCCIÓN

Material de la cámara / estantes	**Acero inoxidable AISI 304**
Movilidad	**Ruedas de alta resistencia (de serie)**

ENERGÍA Y DIMENSIONES

Alimentación eléctrica	**400 V / 3~ / 50 Hz (bomba sellada con aceite) · 230 V / 1~ / 50 Hz, 13,5 A (bomba de espiral sin aceite)**
Potencia conectada	**2,72 kW** Versión sin aceite: 3,05 kW
Consumo energético (medio)	**2,46 kWh/h**
Dimensiones externas (An × Pr × Al)	**800 × 900 × 1205 mm**
Peso neto	**295 kg**

GARANTÍA Y SERVICIO

Garantía	**12 meses**

Accesorios recomendados

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
AMARU Viktor – Descontaminador de ozono	Compatible: todos los modelos
Aceite Leosmak de alto rendimiento para bomba de vacío	Compatible: todos los modelos Leosmak
Analizador de humedad AXIS ATS60	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.