EXEAT · COMERCIAL

LIO 280 Pro

Hasta 30 kg por lote en 11 bandejas de acero inoxidable, con 3,9 m² de superficie de estantes. Certificado CE y fabricado en Europa. El LIO 280 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.



CAPACIDAD POR LOTE	CONSUMO MEDIO	SUPERFICIE ÚTIL
30 kg	3,59 kWh / h	3,9 m²

APLICACIONES

- Liofilizadoras para frutas y verduras
- Liofilización de nutracéuticos y complementos
- Liofilizadores para golosinas y chuches liofilizadas
- Liofilización de platos preparados y snacks

- Marcado CE
- Fabricado en la UE

Por qué elegir el LIO 280 Pro

- **Para producción consolidada**: el LIO más grande, para productores con lotes comerciales regulares.
- **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 30 kg de carga fresca**: 11 bandejas, 3,9 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)	**30 kg**
Capacidad del condensador de hielo	**48 kg**
Superficie total de estantes	**3,9 m²**
Estantes	**11**
Bandejas	**11**
Separación entre estantes	**41 mm**
Tamaño de bandeja	**39 × 91 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 subida 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**
Carga conectada	**4,24 kW**
Consumo energético (medio)	**3,59 kWh/h**
Dimensiones externas (An×Pr×Al)	**850 × 1050 × 1275 mm**
Peso neto	**340 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.