



EXEAT · COMMERCIAL

LIO 280 Pro

Hasta 30 kg por lote · 11 bandejas de acero inoxidable · 3,9 m² de superficie de bandeja. Liofilizador profesional de fabricación europea y certificación CE. Hardware del LIO 280 L más control de proceso avanzado — repetible, mayor rendimiento y apto para productos sensibles. Bomba sellada con aceite de serie; opción scroll sin aceite.



CAPACIDAD POR LOTE

30 kg

CONSUMO MEDIO

3,59 kWh / h

SUPERFICIE ÚTIL

3,9 m²

APLICACIONES

Liofilización de frutas y verduras

Liofilización de nutracéuticos y complementos

Liofilización de golosinas y confitería

Liofilización de platos preparados y snacks

Marcado CE

Fabricado en la UE

Por qué elegir el LIO 280 Pro

- ✓ **Para líneas de producción consolidadas** — la mayor de la gama LIO, para productores con tandas comerciales regulares.
- ✓ **Hasta 30 kg de carga fresca** — 11 bandejas, 3,9 m² de superficie de bandeja.
- ✓ **Configuración superior, lista para producir** — la configuración Pro con la opción de bomba de vacío profundo, para quienes quieren el equipo de máximo rendimiento desde el primer momento.
- ✓ **Resultados repetibles** — temperatura de bandeja controlada y vacío profundo para una estructura, color y rehidratación constantes. Certificación CE, acero inoxidable AISI 304, garantía de 12 meses.

CAPACIDAD Y PRODUCCIÓN

Capacidad por lote (carga fresca)	30 kg
Capacidad del condensador de hielo	48 kg
Superficie total de bandeja	3,9 m ²
Número de estantes / bandejas	11
Espaciado entre bandejas	37 mm
Tamaño de bandeja	39 x 91 cm

PROCESO Y CICLO

Rango de temperatura de bandeja	-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 scroll 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 cámara / bandejas	Acero inoxidable AISI 304
-------------------------------	---------------------------

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 x 1050 x 1275 mm
Peso neto	340 kg

GARANTÍA Y SERVICIO

Garantía	12 meses
----------	----------

Accesorios recomendados

AMARU Mineral oil for vacuum pump 10 L Compatible: All

AMARU Mineral oil for vacuum pump 20 L Compatible: All

AMARU Viktor – Ozone decontaminator

Leosmak High-Performance Vacuum Pump Oil Compatible: All Leosmak

Moisture analyzer AXIS ATS60 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.