

EXEAT · COMPACT

LIO 70 Pro

Hasta 9 kg por lote · 9 bandejas de acero inoxidable · 1,21 m² de superficie de bandeja. Liofilizador profesional fabricado en Europa y certificado CE. Equipamiento LIO 70 L más control de proceso avanzado: repetible, de mayor rendimiento y listo para productos sensibles. Bomba sellada con aceite de serie; opción scroll sin aceite.



CAPACIDAD POR LOTE

9 kg

CONSUMO MEDIO

1,15 kWh / h

SUPERFICIE ÚTIL

1,21 m²

APLICACIONES

Liofilización de frutas y verduras

Liofilización de nutracéuticos y complementos

Marcado CE

Fabricado en la UE

Por qué elegir el LIO 70 Pro

- ✓ **Para chefs, artesanos e I+D** — lo bastante compacta para una cocina profesional o un banco de laboratorio, y lo bastante seria para tandas de producción repetibles.
- ✓ **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.
- ✓ **Hasta 9 kg de carga fresca** — 9 bandejas, 1,21 m² de superficie de bandeja.
- ✓ **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)	9 kg
Capacidad del condensador de hielo	12 kg
Superficie total de bandejas	1,21 m ²
Número de estantes / bandejas	9
Espaciado entre bandejas	37 mm
Tamaño de bandeja	28 x 48 cm

PROCESO Y CICLO

Rango de temperatura de bandeja	-35 a +60 °C (receta)
Temperatura mínima del condensador	-43 °C
Descarche	Automático / descarche rápido (Pro)
Tiempo de desescarche	1 h

VACÍO Y REFRIGERACIÓN

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

CONTROL Y MONITORIZACIÓN

Sistema de control	PLC con pantalla táctil + Pro: control de presión · control de incremento de presión · descarche rápido · 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	230 V / 1~ / 50 Hz
Potencia conectada	1,45 kW
Consumo energético (medio)	1,15 kWh/h
Dimensiones externas (An x Pr x Al)	700 x 690 x 1085 mm
Peso neto	163 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.